


エンクリ ENCRY

シャルドネの聖地で造られるレコルタンシャンパーニュ

イタリア人のエンリコとナディアが、「唯一無二のシャンパーニュ」を造りたいという情熱により2004年に立ち上げた新進気鋭のメゾン。シャルドネの聖地とされるグラン・クリュ、メニル・シュル・オジェ村で、「クリュグ」の畑と「サロン」の畑に挟まれた区画から収穫された上質なブドウのみを用いて非常に優れたシャンパーニュを造り出しています。

CHAMPAGNE



Vie Blanche Estelle

ENCRY

エンクリ
ブリュット グラン・クリュ
ENCRY
BRUT GRAND CRU

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ100%
 瓶内熟成：36か月以上 ドサージュ：5g/l



サロンとクリュグに囲まれた区画から収穫された特級村メニル・シュル・オジェのシャルドネのみを使用。最低36か月間、澱と共に瓶内熟成。桃や洋梨のような香りから次第にスイートシトラス、アーモンドのニュアンスを感じ、ミネラルも豊か。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥15,000 423374
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3760236510007

エンクリ
ドサージュ・ゼロ グラン・クリュ
ENCRY
DOSAGE ZERO GRAND CRU

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ100%
 瓶内熟成：36か月以上 ドサージュ：0g/l



サロンとクリュグに囲まれた区画から収穫された特級村メニル・シュル・オジェのシャルドネのみを使用。ドサージュゼロで造るこのキュヴェはライムやグレープフルーツのようなフレッシュさがあり素材の良さを感じることができる。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥16,500 423375
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3760236510069

エンクリ
ミレジム グラン・クリュ 2015
ENCRY
MILLESIME GRAND CRU 2015

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ100%
 瓶内熟成：72か月以上 ドサージュ：0g/l



サロンとクリュグに囲まれた区画から収穫された特級村メニル・シュル・オジェのシャルドネのみを使用。6年間という長い熟成を経てようやく世にリリースされる。特有のミネラル感はそのままだに豊かな果実香とクリーミーさを感じる最上級キュヴェ。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥30,000 431702
 容量：750ml JANコード：
 入数：6 3760236510205



ドミニク・マサン DOMINIQUE MASSIN

モットーは「よりシャンパーニュらしくあること、高い品質を追い求め、伝統を守り続けること」

シャンパーニュ地方の南部コート・デ・パールの中心地トロワから南東へ20kmほどいったVille-sur-Arceに本拠を置く家族経営ドメーヌ。マサン家は5世代続くブドウ栽培の家系であり、現当主のトリスタン・マサンの両親であるドミニク・マサンとレイチェル・マサン夫妻によってドメーヌは設立されました。


ドミニク・マサン
キュヴェ スペシャル ブリュット
DOMINIQUE MASSIN
CUVEE SPECIAL BRUT

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール100%
 熟成期間：36か月以上 ドサージュ：9g/l



洋梨、リンゴ、柑橘類に、ほのかにトロピカルフルーツとスパイシーなニュアンス。シャンパーニュの南のピノ・ノワールのふくよかさ繊細さを感じられる、ドメーヌのスタイルをよりピュアに表現したピノ・ノワール100%。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥6,700 425640
 容量：750ml JANコード：
 入数：12 4580404826926

ドミニク・マサン
キュヴェ レセルヴ ブリュット
DOMINIQUE MASSIN
CUVEE RESERVE BRUT

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール75%、シャルドネ25%
 熟成期間：36か月以上 ドサージュ：9g/l



白い花や白い果実の清涼感のある香りに、蜜リンゴや黄色い果実も、フレッシュな果実味を存分に感じられるバランスの良いスタンダード・キュヴェはどのシーンでも大活躍です。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥7,800 425641
 容量：750ml JANコード：
 入数：12 4580404826933

ドミニク・マサン
キュヴェ プレステージ ブリュット
DOMINIQUE MASSIN
CUVEE PRESTIGE BRUT

フランス、シャンパーニュ
 品種：シャルドネ75%、ピノ・ノワール20%、ピノ・ムニエ5%
 熟成期間：60か月以上 ドサージュ：7-9g/l



5年熟成を行った特別なキュヴェ。黄色い花や黄色い果実、シトラスフルーツなどフレッシュな果実とともに、焼きたてのブリオッシュ、アーモンドなどの熟成香が香ります。深みのある美しい熟成感を愉しめるプレステージ・シャンパーニュ。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥9,000 425642
 容量：750ml JANコード：
 入数：12 4580404826940

ドミニク・マサン
キュヴェ ロンヴィイ T2011
DOMINIQUE MASSIN
CUVEE L'ENVIE

フランス、シャンパーニュ
 品種：ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
 熟成期間：60か月以上 ドサージュ：7-9g/l



ドメーヌの誇る醸造技術を反映した、歴史に裏打ちされたシャンパーニュ。アッサンブラージュ技術を巧みに使い、ドメーヌのカーヴそのものを映し出すキュヴェとなっています。ドメーヌの技術を結集した最高傑作です。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
 ¥17,000 425644
 容量：750ml JANコード：
 入数：12 4580404826964