▼ス・シャロット MAS XAROT

最長72カ月瓶内熟成 シャンパーニュに比肩するクラフト・カヴァ

カヴァの聖地、サン・サドゥルニ・デ・ノヤに本拠を構えるマス・シャロットは1941年設立の家族経営による カヴァの造り手。収穫は手摘みで行い一番搾りのみを使用、現在では機械化されることも多くなったルミアー ジュも1日1/8ずつ回す作業を2週間かけて行うなど、手間を惜しまず昔ながらの伝統的なカヴァの製法を踏襲し、 一切妥協しないカヴァ造りへの情熱を燃やしています。



マス・シャロット カヴァ グラン・レセルバ MAS XAROT CAVA GRAN RESERVA

スペイン

品種:チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ 熟成期間:36カ月以上 ドサージュ:6g/I



白い花、林檎や梨、柑 橘系果実。続いて酵母 の香り、かすかにナッ ツの香ばしい余韻。ス タンダードクラスでも瓶 熟24カ月以上の為、フ レッシュながら酵母由 来の複雑さが感じられ ます。

望小売価格 ¥2,400 容量:750ml 入数:6

弊社コード: 431668 JANコード: 4582601692946

マス・シャロット カヴァ ロザート レセルバ MAS XAROT CAVA ROZAT RESERVA

スペイン 品種:ピノ・ノワール100% 熟成期間: 24カ月以上 ドサージュ: 6g/l



ピノ・ノワール100%のロ ゼはしっかりとしたボ ディとフレッシュな酸味 のバランスが絶妙。イチ ゴやカシスなどのべ リー系果実に、ピンクグ レープフルーツやアセ ロラのニュアンス。美し いロゼの泡立ちと豊か な果実の味わいの両方 を愉しめます。

希望小売価格 ¥2,800 容量: 750ml

425554 JANコード: 8437002921217 入数:6

弊社コード:

マス・シャロット カヴァ グラン・レセルバ ブリュット・ナチュレ MAS XAROT CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE

スペイン

品種:チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ 熟成期間: 48カ月以上 ドサージュ: Og/I



樹齢の高いブドウを厳 選して使用したレセル バ。熟した柑橘や黄色 い果実に、ヨーグルトや 焼きたてのパンの酵母 の香りがふわり。ほのか にドライアーモンドや蜂 蜜のニュアンス。食事に 合わせやすい極辛口 です。

希望小売価格 ¥3,300 容量: 750ml

入数:6

弊社コード: 431664 JAN⊐−ド: 4582601692892

マス・シャロット カヴァ グラン・レセルバ エノテカ MAS XAROT CAVA GRAN RESERVA ENOTECA

品種:チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ 熟成期間:84カ月以上 ドサージュ:0g/I



瓶内熟成84カ月の特別 なカヴァ。長い熟成期 間から生まれるロースト 香や酵母の複雑なアロ マ。泡はきめ細やかく、 口に含むと淡雪のよう に舌の上で溶けます。ド サージュなしの極辛口 ですが、ソフトで滑らか な印象です。

希望小売価格 弊社コード: ¥4,400 容量: 750ml 入数:6

431669 JAN⊐-ド: 4582601692953

* ラ・クアルタ・ヴィニコラ LA QUARTA VINICOLA

ありがとうを届けるワイン

"感謝の気持ち" をダイレクトに伝えるワインがあってもいいのでないか、そんな単純ですが大切な想いから生ま れたカヴァ。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で、12カ月の瓶内熟成を経て造られたカヴァ。純白をベースに 世界中の「ありがとう」に包まれたデザインです。大切な人に贈りたい「ありがとう」のメッセージラベルは、誕生日 はもちろん、バレンタインやクリスマス、母の日、父の日などのプレゼントにもピッタリです。



スパークリング HOPE カヴァ ブリュット SPARKLING HOPE CAVA BRUT

品種:チャレッロ35%、マカベオ35%、パレリャーダ30% 瓶内熟成:12カ月



美しいゴールドの輝きに持続性のある 泡はきめ細やかでクリーミー。青りんご やハーブ、フローラルな香りにバニラや トーストのニュアンス。非常にふくよか で複雑に織りなす味わいに爽やかな 酸味が絶妙に調和しています。非常に キレのあるドライな飲み口に心地よい 余韻が長く続きます。

希望小売価格 ¥1.500 容量: 750ml 入数:6

弊社コード: 427656 JAN⊐-ド: 8426998000006



