

No.99 (since 2012)

【自然を尊重したワイン ～トラペ・ペール・エ・フィス～ 】ご案内

平素より当店をご愛顧頂きありがとうございます。2019年4月12日開催イベントのご案内です。
今回は、1868年から6世代にわたってジュヴレ・シャンベルタン村でワイン造りを続けているジャン・ルイ・トラペ氏のワインを楽しめます。1996年からビオディナミを導入して自然を最大限に尊重したワイン造りを行っています。2002年以降、奥様のご実家のアルザスワインも造っています。
新入荷のアルザスと、新入荷の2016年ヴィンテージと、当店地下ワインセラーで熟成させたジュヴレ・シャンベルタン・オストレアの2012～2016年を比較試飲する試飲販売会です。
前回のピセイ氏の試飲会でも2012～2016年を比較試飲したのですが。あまりに面白い試飲だったので再度今回も！！
それぞれのヴィンテージについて、ドメヌについて、(株)フィネス藤田大輔さんに、写真を交えて、ホットな情報をお話いただきます。
限られた席数ですが、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

主催：株式会社ヒロヤショップ 榊原 崇弘
協力：株式会社フィネス 藤田 大輔氏



日 時：2019年4月12日(金) 19時～20時30分

場所：ヒロヤショップ 地下 1 階ワインセラー

181-0013 東京都三鷹市下連雀 3-33-6 三京ユニオンビル地下 1 階

(JR 中央線三鷹駅南口より徒歩 3 分)

Tel 0422-24-9901

◆参加費：3,000 円 (当日、お支払いください。)

※この日お飲みいただきましたワインの特別価格リストをご用意しております。
満席になり次第、受付けを終了させていただきます。

2019年4月12日(金) イベント参加申込書

FAX:0422-24-9901

申込締め切り：定員になり次第



下記の項目にご記入の上、FAX(0422-24-9901)してください。

●お名前(フリガナ) (他 名)

●ご住所 〒

●電話番号

●FAX 番号

●メールアドレス

お預かりする個人情報はヒロヤショップが管理し、当店からの連絡のみに使用します。

- ご参加希望の方は、必ずお申込みください。お申込みいただいた方のみ、ご参加いただけます。
- 定員になり次第締め切りさせていただきます。
- 定員を超え、ご参加いただけない場合には、こちらからご連絡致します。

No.99 (since 2012)

2019/04/12 Hiroya-shop Wine Tasting

TRAPET PÈRE ET FILS

ゲヴェルトトラミネール, ベブレンハイム (アルザス)

★2016 GEWURZTRAMINER, BEBLENHEIM (AC ALSACE) : ¥2,625 / ¥3,500

ゲヴェルトトラミネール, ゾンネングランツ (アルザス グラン クリュ)

★2015 GEWURZTRAMINER, SONNENGLANZ(AC ALSACE GRAND CRU)
: ¥4,500 / ¥6,000

ブルゴーニュ パストゥグラン 「アミニマ」

★2016 BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN "A MINIMA" : ¥2,625 / ¥3,500

コート ド ニュイ ヴィラージュ, ル メイ フランゲ

★2016 CÔTES DE NUITS-VILLAGES, LE MEIX FRINGUET : ¥4,500 / ¥6,000

マルサネ ルージュ

★2016 MARSANNAY ROUGE : ¥4,875 / ¥6,500

ジュヴレ シャンベルタン オストレア

★2012 GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA : ¥9,000 / ¥12,000

★2013 GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA : ¥8,625 / ¥11,550

★2014 GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA : ¥7,875 / ¥10,500

★2015 GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA : ¥9,750 / ¥13,000

★2016 GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA : ¥10,500 / ¥14,000

■試飲アイテムは変更になる場合がございます。

■左:特別価格 (税別) / 右:標準小売価格 (税別)

■Imported by : FINESSE CO.LTD - Tokyo - Japan