

～12月も新入荷！～

ラヴニール試飲会のご案内

いつも大変お世話になっております。
いよいよ大詰め12月になります。12月でもバンバン行きます！！
ナチュラルシャンパーニュに新着ブルにアンジュ～
今月もよろしくお願ひ申し上げます！

株式会社ラヴニール 代表取締役 大園 弘

日時:平成 30年 **12月4日(火)5日(水)**

午前10時半～午後1時

午後2時～4時半 (4時半に試飲終了いたします)



会場:**ラヴニール・セミナールーム** 東京都港区北青山 1-4-4 北青山ビル 2階

ビアハウス「TDM1874 AOYAMA」(旧マルシェ) 2階 TEL.03-6432-9950

●東京外口「青山一丁目」駅①番出口、徒歩2分(青山通り沿い)、TDM 店内の階段からお入り下さい

参加費: 500円 ※お名刺をご持参ください

試飲ワインご紹介 ～フリーテイस्टینگ、20アイテム予定

- ◆**バラ・マツソン (シャンパーニュ)**:新規参入が困難なシャンパーニュにあつて、自然な手法でシャンパーニュを造り始めた最若手生産者！大手がブレンドでメゾンの味を作り出すのに対して、バラ・マツソンは<単一土壌><単一ヴィンテージ><ほぼノンダーージュ>で、テロワールをそのまま表現するシャンパーニュを造るRM。
- ◆**プチット・スール (アンジュ)**:フィリップ・パカレなどで経験を積み、2015年からアンジュでSO2も一切使用しないワイン造りを始めたアドリアン・ド・メロ！このたび果実とミネラルが詰まった旨味系白が入荷しました！優しいふわふわ果実味の赤と一緒にどうぞご試飲下さい！
- ◆**クレール・オブスキュール (ブルゴーニュ)**:ブルゴーニュ若手3人組(ドウランのジュリアン・アルタベール、ソシエテAMIのウイリー、そしてオブスキュールのピエール)の一角。新ヴィンテージが入荷して来ました！エレガントさに更に磨きが掛かってきました！ガメイから造ったペティヤンと、果実味豊かな赤。新たに取得したマランジュの2キュヴェなど、オブスキュールの新境地を是非お試しを！

☆対象は酒販店様・飲食店様・ジャーナリストなどプロの方に限定させて頂いております☆

LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIR **参加申込書** LAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIRLAVENIR

Fax to 03-6730-2781 (株)ラヴニール行

ご参加ご希望のお日にちの□にチェックしてください

12月4日(火) 参加 / 12月5日(水) 参加

準備の都合上、下記にご記入の上 Faxにてお申込みください

御社(店)名		参加者お名前 (代表者)	様
ご住所	〒		
TEL		FAX	同伴者人数: 人
e-mail adress			