

-ワイン メーカーズ ディナーのお誘い-
世界が認める偉大なワイン職人
ドメヌ・コアペを味わう スペシャルディナー

ドメヌ・コアペは、ピレネー山脈の麓にある
「世界最高峰の甘口ワイン」と
認識されるプレステージ・ワイナリーです。

「ジュランソン、コアペは「辛口ワインでも素晴らしいものが作れる」
ということを世に示したい」という思いから、
辛口ワイン造りにも本格的に力を入れ、
甘口にひけをとらない素晴らしいワインをリリースしています。

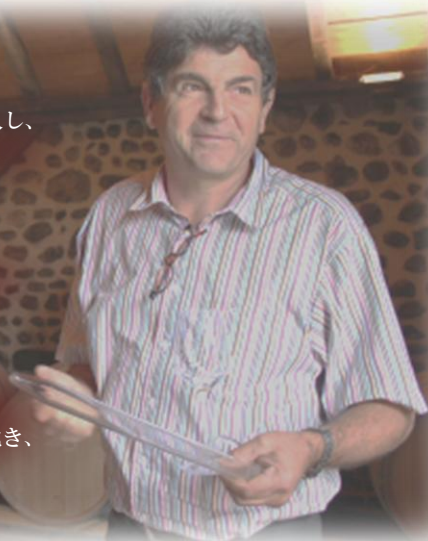
Henri Ramonteu, Director of Domaine CAUHAPE

【来日生産者】オーナー 兼 醸造家 アンリ・ラモントゥ 氏

両親は現在のワイナリーの所在地に土地と家を購入し、
ブドウや小麦、トウモロコシなどを栽培する
農業と酪農で生計を立てていました。

家業を継いだアンリが魅せられたのはブドウでした。
ブドウが「栽培や醸造により、栽培された土地の
パーソナリティを表現する」ことを知ったことが
きっかけでした。

1980年、現在のドメヌ・コアペを設立、
「最高の大地の恵みを受け、自然に耳を傾け、
敬意を持ちながら生きてゆく」この考えを常に胸に抱き、
これからも新たな挑戦に向かって進んでいきます。



辛口・甘口 プティ・マンサン種の無限の可能性

Champagne
シャンパーニュ クリスチャン ブルモー ブランドブラン
Ballet d'Octobre
バレ・ドクトール ジュランソン モワルー 2017
Geyser Jurancon Sec
ジュゼー ジュランソンセック 2017
Noblesse du Temps
ノブレス・デュ・タン 2015
La Canopee Jurancon Sec
ラ・カノペ ジュランソンセック 2015

食事の初めは辛口のシャンパーニュ、辛口白ワインをご用意しておりますが、
コースの途中にフォアグラや海老料理と合わせて甘口ワインを。
さらに当日は世界の100ワインに選ばれた、コアペの希少な
極甘口「カンテサンス ド プティマンサン2009」をお楽しみいただきます。



日時	2019年7月23日(火) 18:00開場 18:30開始
会場	Restaurant VARIER (レストランヴァリエ)
住所	大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル2F
TEL	06-4803-0999
コース内容	ドメヌ・コアペ 特別コースメニュー
料金	24,000円(消費税・サービス料込)
御予約方法	レストランへお問い合わせください