



- 1834 -

BOIZEL

CHAMPAGNE



パティシエだったオーギュスト ボワゼルとジュリー マルタン夫妻が1834年にエベルネでメゾン ド シャンパーニュを創業。伝統と格式を重んずる由緒正しきメゾンです。ブドウは約50の村から購入し、シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエと、その大部分は、グラン クリュとプルミエ クリュを使用しております。フランスの法律では、シャンパーニュの熟成は15カ月と定められていますが、ボワゼルでは最低36カ月熟成させた後に出荷。ヴィンテージ シャンパーニュではさらに時間をかけ、アロマもより芳醇に開花します。

ブリュット レゼルヴ

Brut Réserve

まさにボワゼルフamilieのノウハウを表し、メゾンスタイルのアンバサダーのような一本。

品 種：ピノ ノワール 40%、シャルドネ 35%、ムニエ 25%

Bottle ¥ 24,000



料金に、サービス料を別途加算させていただきます。
Service charge will be added to your bill.

The New Otani