



- 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年にエペルネでメゾン 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。

*The New Otani*

## ブリュット レゼルヴ

Brut Réserve

まさにボワゼルファミリーのノウハウを表し、メゾンスタイルのアンバサダーのような一本。ブレンドは高い精度と複雑さを表現する。

品 種：ピノ ノワール 40%、シャルドネ 35%、ムニエ 25%

Glass ¥3,300 Bottle ¥24,000



## ブランドブラン ラコート プルミエ クリュ

Blanc de Blancs La Côte Premier Cru

コート デブランのグラン クリュとプルミエ クリュのみのブドウから造られ、偉大なシャルドネの上品な骨格と豊かさをエレガントに表現しています。

品 種：シャルドネ 100%

Bottle ¥29,000



## ジョワイヨ 2008

Joyau

ボワゼルのノウハウの真髄として、ジョワイヨ2008年ヴィンテージは、シャンパーニュの偉大なテロワールの表現を体現しています。

品 種：ピノ ノワール 60%、シャルドネ 40%

Bottle ¥68,000



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.