

MOËT & CHANDON



MOËT & CHANDON MOËT IMPÉRIAL BRUT モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ブリュット

シャルドネ 20-30%、ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%

モエ・エ・シャンドンを代表するシャンパーニュ。

みずみずしい果実味と、エレガントな熟成がバランスよく調和した魅惑的な味わいは、
どんな料理にもよく合います。

Glass ¥3,300 Bottle ¥19,800



MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL DEMI-SEC モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ドゥミ セック

シャルドネ 10-20%、ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%

「氷と一緒に楽しむ」革新的なスタイルのドゥミ セック(甘口)シャンパーニュ。

新鮮でフレッシュな柑橘類と、濃厚な南国のフルーツの香りがバランスよく調和し、
氷が溶けても失われないふくよかな味わいと果実の凝縮感が特徴です。

Glass ¥3,400 Bottle ¥25,000



MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016 EXTRA BRUT モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2016 エクストラ ブリュット

シャルドネ 48%、ピノ・ノワール 34%、ムニエ 18%

最高醸造責任者ブノワ ゴエズが、特定の年に収穫したブドウの個性を解釈し誕生した
77番目のヴィンテージであるグラン ヴィンテージ 2016は、
穏やかな輝きを放ち、クリーミーで心地よい口当たりと凛とした後味が特長です。

Bottle ¥32,000

※別途、サービス料を加算させていただきます。*Service charge will be added to your bill.

The New Otani