

シャンパン & スパークリング フェア

日頃の感謝を込めて天壇厳選のシャンパンとスパークリングワインを
特別価格でご用意いたしました！
お食事に合わせやすい辛口のラインナップとなっております。
普段はビールで乾杯派の方も、
今日は泡でオシャレに乾杯はいかがでしょうか？



エグザンテ by アレクサンドルプネ

高級なお酒の代名詞のシャンパンですが、
今回は気軽に楽しんで頂く為の超特別価格です。
ピノ品種をメインに使用し2年間の瓶熟成。
フルーティ且つほのかに立ち上がる軽いブリオッシュの香り。
キュッと辛口のシャンパンです。

■グラス 1,100円 ■ボトル 5,500円

モンムソー クレマンドロワール

シャンパンと同じ瓶内二次発酵によって造られるスパークリングワインです。
日本の航空会社のビジネスクラスでも採用された実績を持つ、
シャンパンにも引けを取らない実力派！
シュナンブラン主体の柑橘系の爽やかな香りと、
きめ細かく優しい泡立ちが特徴の辛口です。

■グラス 880円 ■ボトル 4,400円



ラコンブ ピラット ブリュット ナチュール ビオ

発酵が完了後、濁のまま瓶詰をし熟成させたシュール・ラット製法の
ビオスパークリング。淡いゴールドで豊かなきめ細かい泡と
口に含むとピリッと心地よい酸を感じます。
全体のバランスが良く、グレープフルーツや杏の香りが
複雑に混ざり合うミネラル感のある辛口です。

■ボトル 8,800円 こちらはボトルのみのご提供です

