

## カフェ里休 SELECTION

### おすすめ シャンパン champagne

#### ～本物のシャンパンをお楽しみください

トリボー・シュロツサーは1929年に設立された家族経営で品質重視のシャンパン生産者です。設立当時から使用している大樽を使った熟成や、最低でも36か月2次発酵後の熟成を行い、複雑な風味と、きめ細かく長い泡立ちが特徴です。

■ ■ 地域:フランス シャンパーニュ地方

- トリボー・ブリュットオリジン      ハーフボトル(375ml)      3,800  
● トリボー・ブリュットオリジン      フルボトル(750ml)      5,800

品種:ピノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30%  
一部に大樽を使用し、通常の倍の3年半以上熟成させた  
激ウマシャンパン。品評会で高い評価を受けています。

- トリボー・ブリュットロゼ      フルボトル(750ml)      8,000

品種:ピノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30%  
ピノワール、ピノムニエのうち5%赤ワインを加える事で美しい  
ロゼ色になります。赤い果実の香りがあり、辛口でスッキリ。

- トリボー・ミレジメ2006      フルボトル(750ml)      8,800

品種:ピノワール60% シャルドネ40%  
優れた品質のブドウが収穫できた年のみ生産する特別な  
シャンパン。繊細な中にも力強さがあり、まろやかな仕上り

- トリボー・キュヴェ・ルネ      フルボトル(750ml)      14,000

品種:シャルドネ70% ピノワール30%  
最高の畑から厳選して収穫したブドウのみを使用し、  
6～8年かけ熟成させたプレステージ・シャンパン。お試しあれ！

- トリボー・オーセンティツ      フルボトル(750ml)      18,000

品種:ピノワール70% シャルドネ30%  
10年以上熟成させた最高峰の逸品。伝統的な麻紐で留  
めたむき出しのコルク、専用木箱、全てがスペシャルです。  
大切な方へのおもてなしや贈り物に是非！

