

「カフェ エメ・ヴィベール

ルミエールワインを楽しむ会」

一夜限りのスペシャルイベント開催のお知らせ

この度、7月29日（水）19：00より、山梨のワイナリー“ルミエール”の
木田社長をお迎えし、メーカーズディナーを行う事となりました。

限定16名様と少人数での開催となりますので、普段聞く事の出来ないワインメーカーの裏話や、
そのワインに対する思いなどを近くで聞ける滅多にない機会です。

是非ご参加お待ちしております。

当日のワインリスト

夏の暑い時期なので、泡は2種類、シードルと国際的にも評価の高いペティヤン。

しっかりとコクのある白ワイン“光甲州”そして、赤は日本では中々お目にかかる機会のない
カベルネ・フラン100%のワインなど、楽しんで頂ける内容となっております。

・シードル

山梨県産のリンゴを風味そのままに、瓶内で発酵させて作るリンゴのスパークリング。

・ルミエール ペティヤン

名前はペティヤン（微発泡性ワイン）ですが、瓶内二次発酵で作られる本格派。

日本でこんな素晴らしいスパークリングが出来るのかと、驚くこと間違いありません。

・光 甲州

“ルミエール”は日本語で“光”。ワイナリーを代表するワイン。

樽発酵で熟成2年。黄金色のしっかりとコクのある味わいです。

・カベルネ・フラン

山梨県岩手地区のブドウを使い、樽熟成で仕上げました。

ほどよい樽香と上品なタンニンを感じられるワインです。

●会場：カフェ エメ・ヴィベール

中央区日本橋室町2-2-1 コレド室町1階

●日時：2015年7月29日（水）19：00～21：30（予定）18：30受付開始

●定員：16名様（先着お申し込み順。定員になり次第締め切りとさせていただきます。）

●会費：6500円（7020円税込）（お料理・お飲み物込み）

※ワインのご説明 ルミエール 代表取締役 社長 木田 茂樹

●お問い合わせ・お申込み：カフェ エメ・ヴィベール

●電話：03-6225-2552

