

# 2009年ボージョレー・ヌーボー予約表

今年も11月19日(第三木曜日)にボージョレー・ヌーボーが解禁になります。  
今年もみなさんから絶大なる支持を受けております、ジャン・マルク・ラッフォレのヌーボーをメインに取揃えました。

ラッフォレさんとはお客様と現地へ行き、そして来日してくれてお客様とふれあった仲です。売ればよいと他の土地の葡萄を混ぜたり、儲けに走ったり本来の造り手の姿を忘れてしまう農家もいます。でもラッフォレさんは親から受け継ぎ息子さんへ渡すために畑を大事にしています。今年も真心と情熱のヌーボーをぜひ飲んでください。どうせ飲むなら本物を！

\* 毎年、ラッフォレさんを飲んでヌーボーのおいしさを知ったという方がたくさんいます。

鶯谷萬屋 担当 長由起子

## ボージョレー・ヌーボー

番号	品名	容量	価格(税込)	数量
1	フランソワ・パケ	750ml	¥2,100	
2	ルイ・テート	750ml	¥2,300	
3	ブッサール・エイネ(ハーフ)	375ml	¥1,450	

## ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーボー

4	ピエール・ガルド	750ml	¥2,000	
5	ルイ・テート	750ml	¥2,400	
6	ジャン・フィリップ・マルシャン(ノンフィルター)	750ml	¥2,900	
7	ジャン・マルク・ラッフォレ	750ml	¥3,500	
8	モリエール	750ml	¥3,000	
9	フランク・サンカン	750ml	¥2,980	

## 珍しいプリムール(新酒)

10	ランガラン・プリムール	750ml	¥1,800	
11	マコンヴィラージュ・ヌーボー(白)	750ml	¥2,900	

## ボージョレーに合うチーズ

13	シャビ・レザン・ノワール(フランス、シェーブル) たっぷりチーズのまわりについているシロップ漬けのレーズンの甘味に生クリームを加えている山羊乳チーズの爽やかな酸味がとてもよく合うチーズです。	80g	¥1,150	
14	ブリドモー(フランス、白カビ) 真っ白な表皮は熟成とともに緑から赤茶色へと変化し強い香りを放つ頃には、切り口から中の生地が流れ出るようになります。	100g	¥950	
15	フルム ダンベール(フランス、青かび) 乾いた外皮には白や赤みがかったカビが付き、青かびの風味がしっかりしていますが、中身はクリーム色でマイルドで食べやすく、初心者から食べ慣れた人までオールマイティに満足させてくれるチーズです。	100g	¥950	

お名前

ご住所

TEL