



業界関係者様限定

# スィックプラス試飲会

## SUICPLUS Wine Tasting 2024.10.7 (MON)

日頃より格別のお引き立てを賜り心より御礼申し上げます。  
下記の通り、弊社直輸入フランスワイン試飲会を開催いたします。  
ブルゴーニュワインを中心に、フランス各地のワインをご用意してお待ちいたしております。  
どうぞお誘い合わせの上、ご来場賜りますようご案内申し上げます。

日時：2024年10月7日（月）

12:00~16:00

会場：ビステッケリア イントルノ

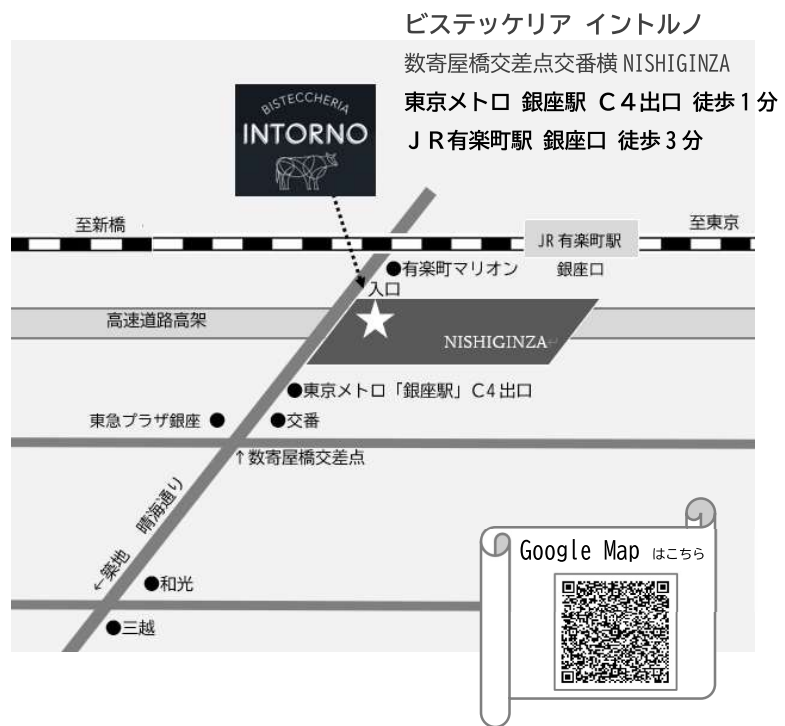
Bisteccheria INTORNO

東京都中央区銀座 4-1-2 NISHIGINZA

\*入り口は晴海通り沿い1Fにあります。  
お花屋さん（MONCEAU FLEURS）横の階段をご利用ください。



↑ 入口専用階段



★ご来場には下記より事前登録をお願いいたします。

### 申込書

ご記入の上、ファックスでお送りいただくか、営業担当にお預けください。

貴社名

TEL

ご来場者様氏名

名様

メールアドレス

ご来場予定時間

時

分頃



← お申込みフォームもご利用いただけます。 <https://forms.gle/4nokgwF7QpaRkuiHA>

\*お名刺を2枚ご用意お願いいたします。業務用試飲会のため、一般のお客様はご入場いただけません。  
\*お酒の試飲のため、お車でのご来場はお断り申し上げます。\*20歳未満の方の入場はできません。

株式会社スィックプラス

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1-2 TEL03-5297-5021 FAX03-3254-5830 [info@suicplus.com](mailto:info@suicplus.com)



業界関係者様限定

# スウィックプラス試飲会

SUICPLUS Wine Tasting 2024.10.7 (MON)

一部生産者をご紹介します！



DOMAINE  
GUY BOCARD  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



コートドボヌ ソルトレの丘の麓プイ村にある、合わせて7.42haの葡萄畑を有するドメヌ・ドゥ・ラ・シャペル。栽培から醸造まで一切手を抜くことなく、繊細な作業で高い品質の白ワインを造っています。近年、AOC プイフェイッセに、22の1級畑が認められましたが、オー・ブーティエールもそのひとつ。しかし、ドメヌの所有する、オー・ブーティエールの一部は、抗議も虚しく1級を除外されてしまいました。彼らはプライドを持って、この除外されたオー・ブーティエールの葡萄を1級以上のワインにすると決め、2023年からは1級キュヴェは造らず、全てこのAX-B (Aux Bouthières) としてリリースすることにしました。入荷は来年以降になりますが、彼らの思いのこもった【プイフェイッセ AX-B】を、どうぞお楽しみに。試飲会当日は2022年ヴィンテージのAX-Bをご試飲いただけます。

1963年、サンセール地方のワイン生産者数人が、共通の醸造・取引施設を作るために団結し、サンセールのアパラシオンで唯一の協同組合『カーヴ・ドゥ・サンセール』が誕生しました。2022年より、醸造責任者にエレナ・ブルノー女史を迎え新体制となりました。彼女は生前のディディエ・ダグノーから直に栽培と醸造を仕込まれており、サンセールの名門ルシアン・クロシェで醸造を担当していたこともある、優れた女性醸造家です。2023年ヴィンテージより樽やシガー（横長の樽）を使用した新しいキュヴェのアプローチも始まります。今後の躍進に要注目生産者です。今回出展いたしますのは、爽やかなサンセール・ブラン『レ・タンセル 2022年』。火花や輝き・煌めきを表し、ワインの華やかさもイメージしています。



7月新入荷シャトー・レ・プティ・ザルノーのあるブライ・コート・ド・ボルドーは、ガロンヌ河の東側に位置し、南北に100km以上延びる陽あたりに恵まれた斜面にあります。ここでとれるワインは香り高く飲み心地のよいもので、このテロワール特有の熟した果実の香りとピロードのようなタンニンが味わえます。また、サンテミリオン of 土壌に酷似しており、味わいは似ているもののリーズナブルであるため、コストパフォーマンスに非常に優れています。Wine Enthusiast 誌での評価は91 pts。『スモーキーでありながらフルーティでスパイシー、リッチなストラクチャーでベリー風味に溢れています』ぜひお試しください。

🍷 その他、フランスワイン約70アイテム出展予定です。