



レコルタン・マニピュラン  
(RM)が丁寧に造る

国際ワインコンクール金賞受賞

乾杯を彩る

熟成36ヶ月、至極のシャンパーニュ

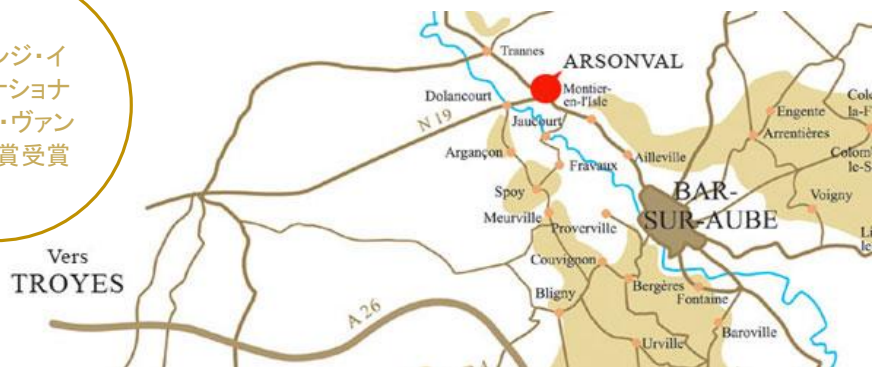
CHAMPAGNE  
NICOLO & PARADIS  
N°1

●生産者:ニコロ&パラディ

1951年、ダヴィッド・ニコロの祖父であるアンリ・ニコロによって設立されたシャンパン・ハウスは、ブドウ畑とそのワインに対する彼の愛と情熱を今日に至るまで守り続けてきました。ダヴィッド・ニコロは、3代目。ワイン栽培の文化と醸造学を学んだ後、2011年に家業を引き継ぎました。彼は長年にわたり、ワインビジネスに関する幅広い知識を身につけてきました。ニコロ・パラディの特徴的なスタイルは、何世代にもわたって受け継がれてきたレシピの集大成であり、卓越した技術と熟練の技で提供されています。彼らのワイナリーは、シャンパーニュ地方南部のコート・デ・パール地域の村、アルソンヴァルに位置し、レコルタン・マニピュラン(RM)として、自分たちの目の届く範囲の高品質なブドウを造り続けています。

チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン  
2016金賞受賞

金賞  
受賞



- ・ブドウ品種:ピノノワール70%、ムニエ20%、シャルドネ10%
- ・味わい:白・泡・辛口 ・残糖度:7g/L ・サトウキビの糖分とシャルドネのワインを使った自家製ブレンド酒を門出のリキュールに使用。
- ・最低熟成期間:36ヶ月 ・提供推奨温度:6°C~8°C
- ・味わいのコメント:エレガントな輝きのあるゴールドイエローの色調。このワインは、非常に繊細な泡立ちを持ち、アーモンドペースト、ペストリー、プリオッシュのような複雑なアロマを生みます。りんごや洋ナシなどのみずみずしい木成りフルーツを感じさせる味わいから、リンゴの蜜やナッツを思わせる芳醇なシャンパーニュへと変化していく、味わいの複雑性と持続性・長さが特徴的なシャンパーニュです。
- ・お食事との相性:魚や鶏肉を使った料理との相性が抜群です。

商品名	味わい	入数	品番	小売希望	JANコード
シャンパーニュ ニコロ&パラディ ブリュット NV	白・泡・辛口	750mlx6入	W56370	¥5,000	4993199563707

マルカイコーポレーション株式会社 ワイン課  
(お問合せ) 大阪TEL:06-6443-2071  
東京TEL:03-6859-1810  
(ご注文受付) FAX: 06-7638-1889

M MARUKAI CORPORATION  
www.marukai.co.jp