

フランス三ツ星レストランにも
オンリスト！
テロワールのスペシャリストが
造る自然農法シャブリ

家族経営の小規模生産者ながら、リヨンの三ツ星レストラン、
ポール・ボキューズやジョエル・ロブションでも採用。
ワンランク上のプルミエクリュと同基準で造られたこだわりのシャブリです。



Steakhouse & Bar



白 辛口

フランス/ブルゴーニュ

CHABLIS
シャブリ

ぶどう品種：シャルドネ 100%

コクと旨味の強いこのシャブリは、生牡蠣は
もちろんのこと、焼き・蒸し牡蠣にも
最高の相性です！

牡蠣を満喫するにはこれ以上ない1本です！

Tasting Comments

レモンやグレープフルーツ等の柑橘の香りに
豊かな果実味とミネラル感。シャブリ特有のキレのある
味わいに、長い余韻とコクが楽しめます。

シャブリ & オイスターセット

¥1,990 (税抜)

シャブリ Glass
¥1,200 (税抜)

シャブリ Bottle
¥7,000 (税抜)

