

シャトー・クレマン・テルム  
**Château Clément Termes**

X

MEN'S CLUB 編集長 戸賀敬城

トガシュエットドオールブラン  
**TOGA Chouette D'or Blanc**

MEN'S CLUB編集長が厳選した150年以上の歴史をもつ  
 フランスの金賞赤ワインが日本に初上陸



シャトー・クレマン・テルム  
**Château Clément Termes**

コンクール・ジェネラル・アグリコール・ド・パリ 2014 金賞  
 フランス南西部ワインコンクール 2014 金賞

土壌 粘土石灰質  
 品種 プロコル/シラー

醸造 醸造桶にて約20日間の果皮浸漬を行う。  
 アルコール発酵の際にワインにむらなくす為  
 ルモンタージュ(ポンピングオーバー)でワイン  
 の発酵液を発行桶下部から汲み上げて果帽の表  
 面に散布します。アルコール発酵は20度で温度  
 管理をします。その後アロラクティック発酵は  
 樽で行われます。その後約10か月間フランス製  
 樽(約30%が新樽)の中で寝かせて熟成されます。  
 瓶詰の前にフィルターにかけられます。

味わい こげ茶色に輝きを持った深いルビーの  
 赤い色調を持ちます。スパイスや甘草のブーケ  
 に調理した赤い果実のノートが香り、そそられ  
 るほのかなキャラメルやバニラの香りがほのか  
 に感じる事ができます。口当たりは丸みがあり  
 調和が取れています。タンニンは柔らかく、果  
 実味と木の香りがぶつかりあわずに上手く重な  
 り合っています。

6年から10年熟成可能。



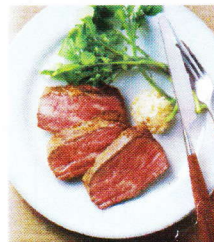
12.5% Vol

トガシュエットドオールブラン  
**TOGA Chouette D'or Blanc**

フランスワインの歴史で最も古いワイン生産地  
 の一つ、ガヤック(Gaillac)。150年以上の歴史を  
 持つ日本未入荷の銘品赤ワインであるシャトー  
 ・クレマン・テルムx MEN'S CLUB編集長戸賀  
 敬城プロデュースワイン。

750ml 3000円(税別)

X



お肉とも相性合います。  
 程良いタンニンが含まれ、強さとしなやかさを  
 兼ね備えた赤ワイン。



Chouette=フクロウ  
 D' or=金  
 Blanc=白

フクロウは金運UPや商売繁栄の意味を持っていると  
 言われ幸運の象徴として縁起が良い鳥として有名です。  
 「不苦労」と読むなど苦労しないとも言われています。  
 またメインカラーは白と金で幸運を引き寄せる色と  
 言われています。



コンクール・ジェネラル・アグリコール・ド・パリ 2014 金賞

株式会社 Cahier  
 東京都港区港南 3-7-10-1404  
 03-6712-0172  
 担当: 西田  
 g.nishida@lecahier.jp  
 www.rsvp-japan.com

MEN'S CLUB 編集長  
戸賀敬城プロデュース第二弾

## TOGA Chouette D' or Blanc CHAMPAGNE

トガ シュエット ドオール ブラン シャンパーニュ

ク●ユッグ並みの熟成期間で驚きの 4000 円台！高コスパな “戸賀シャン”

世界最優秀ソムリエも認めた”素晴らしいシャンパーニュ”  
”7年”にも及ぶ瓶熟成  
人・環境にも優しい「減農薬農法」



「安くてうまい」をコンセプトに、赤ワインに次ぐ編集長・戸賀プロデュース第二弾としてシャンパーニュ、略して「戸賀シャン」が登場！使用されているシャンパーニュは、第15回世界最優秀ソムリエコンクールの優勝者である JON ARVID ROSENGREN も”素晴らしいシャンパーニュ”と認めた特上辛口タイプです。

今回選んだパートナーは、シャンパーニュの生産地として有名なフランスのモンターニュ・ド・ランス南部にあるセルミエール村のレコルタン（栽培農家）です。ブドウ栽培から醸造まで一貫しておこなわれるレコルタンのシャンパン造りは、まさに職人芸そのもの。高品質なブドウ栽培のために減農薬農法（※）を実現している、「ラキュイス・フレール」で醸造された「戸賀シャン」は、スタンダードクラスのシャンパーニュで定められている瓶内熟成の最低期間 15 ヶ月を大きく上回る7年間の長期熟成されたもの。フレッシュさを保ちながらもブリオッシュのような香ばしさに、複雑味を伴う味わいが特徴です。食前酒として味わうより料理とともに楽しむべき一本です。

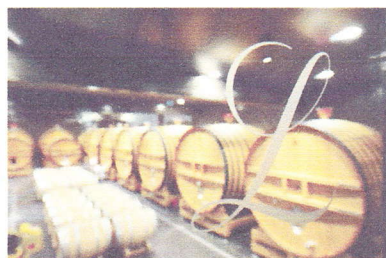
熟成期間7年 樹齢30年

産地：モンターニュ・ド・ランス

ワインタイプ：シャンパン

ブドウ品種：シャルドネ 60% ピノノワール 20% ムニエ 20%

※ラベル素材には和紙を採用しており、素材の性質上水と氷に浸しますと剥がれやすくなる可能性があります。



株式会社 Cahier  
東京都港区港南 3-7-10-1404  
03-6712-0172

担当：西田 080-1280-3393  
g.nishida@lecahier.jp  
www.rsvp-japan.com