

オーストラリア生まれのプレミアム スパークリングワイン “CHANDON”より

きっと、素敵な一日、いい予感。 日常に、プレミアムスパークリングを。

“CHANDON SUMMER ESCAPE”

夏を盛り上げる シャンドン サマーボトルを期間限定にて発売

さらに 2016 年サマーシーズンはロゼのサマーボトルが新登場！

～ 2016 年 5 月初旬より販売開始 ～



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）はフランスのモエ・エ・シャンドン社がオーストラリアに設立したワイナリーで作られるプレミアム スパークリングワイン“CHANDON（シャンドン）”よりブリュットそして今年新たにロゼをラインアップに加えて、期間限定のサマーボトルを5月初旬より販売いたします。



2016 年の夏、期間限定で登場するポップ&シックなシャンドン ブリュットそしてロゼのサマーボトルにて、シャンドンは、スタイリッシュでアクティブな大人の夏をご提案します。太陽、アウトドア、ビーチ、そしてはじける泡！

忙しい日常からちょっと“エスケープ”して、シャンドン サマーボトルとともに、楽しさいっぱいの夏にしませんか？ 大切な人との夏の思い出は、日常を非日常に彩るシャンドンと共に。

2013 年より、日本のサマーシーンをスタイリッシュに盛り上げてきたシャンドン サマーボトル。例年はシャンドン ブリュット（白）のみの展開でしたが、今年新たにロゼのサマーボトルが新登場！

ロゼの淡いピンク思わせるグラデーションカラーがポップ&シックにデザインされた印象的なサマーボトルです。

2016 年の夏、様々なサマーシーンやシチュエーションにあわせ、シャンドン ブリュット サマーボトルのさわやかなトリコロールと、シャンドン ロゼ サマーボトルのロマンチックなカラーグラデーションが、アクティブな夏の瞬間・瞬間を彩り、スタイリッシュに盛り上げます。シャンドン ブリュット サマーボトルは、太陽をいっぱいにご浴びて、まぶしい海辺でアクティブに賑やかに、ロゼ サマーボトルは海辺のサンセットを楽しみながらロマンチックな二人の時間を。今年の夏は、シャンドンがますます楽しく、終わらない夏を演出します。

【商品概要】

■商品名：シャンドン ブリュット サマーボトル CHANDON BRUT SUMMER BOTTLE

- アルコール度数：12度
- 1本当り容量：750ml
- 標準希望小売価格：2,800円(税抜)
- お取り扱い：業務店、高級小売専門店
- 発売開始日：2016年5月初旬より順次発売予定

■商品名：シャンドン ロゼ サマーボトル CHANDON ROSÉ SUMMER BOTTLE

- アルコール度数：12.5度
- 1本当り容量：750ml
- 標準希望小売価格：3,200円(税抜)
- お取り扱い：業務店、高級小売専門店
- 発売開始日：2016年5月初旬より順次発売予定

※価格及びボトル内のスパークリングワインは、通常商品の“シャンドン ブリュット”および“シャンドン ロゼ”と同じ内容です（次ページご参照）





ワイナリー ドメヌ シャンドン

オーストラリアで最も冷涼な気候で知られるワインの名産地ヴィクトリア州ヤラ・ヴァレーに、1986年、モエ・エ・シャンドン社が設立。シャンパンの伝統品種、シャルドネ、ピノ ノワールの栽培に最適な環境。フランスの伝統に裏打ちされた熟練した技術と、ニューワールドのイノベーションが融合し、テロワールが持つ様々な個性を忠実に表現する、骨格があり果実味あふれる魅力的なスタイルのプレミアム スパークリングワインを製造している。

■ CHANDON Facebook 公式ページ

シャンドン公式 Facebook ページでは、シャンドンに纏わる美味しい情報を随時お届けしています。
www.facebook.com/chandonjap

■ シャンドン通常商品 ラインアップ

シャンドン ブリュット サマーボトルの中身はこちらのシャンドン ブリュットおよびロゼになります。

シャンドン ブリュット CHANDON BRUT

シャンパンの伝統品種であるシャルドネ、ピノ ノワールを用い、シャンパンと同じメトード・トラディショナル製法で造られる。豊かな風味と爽快なフィニッシュを持つ、フレッシュでエレガントなアペリティフスタイルのプレミアム・スパークリングワイン。
緑がかった麦わら色の色彩と、長く続く細やかな泡が特徴。
柑橘系の花、洋梨、ネクタリンのいきいきとした新鮮な果実のブーケが、ローストしたナッツやスパイスの繊細な個性と重なる。
味わいの第一印象はやわらかく、たっぷりとした果実味に続いて、ヌガーやネクタリンのクリーミーな質感が辛口ながら余韻の長いフィニッシュへ。
18ヶ月間、瓶の中で澱とともに熟成され、複雑で豊かなアロマと味わいが生まれる。

容量 : 750ml アルコール度数 : 12%

価格 : ¥ 2,800(税抜)

ワイナリー : ドメヌ シャンドン

*シャンドン ブリュットにはハーフボトル/375ml のご用意もあります。価格 ¥ 1,500 (税抜)



シャンドン ロゼ CHANDON ROSÉ

シャンドン ロゼは、シャンパンの伝統品種であるシャルドネ (55%)、ピノノワール (45%) を用い、シャンパンと同じメトード・トラディショナル製法で造られます。
豊かな風味と爽快なフィニッシュを持つフレッシュでエレガントなアペリティフスタイルの魅惑的なロゼ。ゴールドから明るいブロンズの色味がかった桃の皮のようなピンクの色彩が印象的です。熟した新鮮なブラックチェリー、柑橘類や桃や洋梨の果実香に、18ヶ月の熟成期間に由来する焼きたてのパイ皮の香ばしい香りが重なります。
桃や洋梨、苺やバニラ・アイスクリームの甘い風味の中にも柑橘類の果実味が感じられるため、バランスは良くさわやかな味わいです。

容量 : 750ml アルコール度数 : 12.5%

価格 : ¥ 3,200(税抜)

ワイナリー : ドメヌ シャンドン



<報道関係者のお問い合わせ先>

シャンドン PR 事務局 (株)サニーサイドアップ.)

担当 : 岩崎、中村、武田、三沢

TEL:03-6894-3200 FAX : 03-5413-3050

mhd_pr@ssu.co.jp

<商品取扱いに関するお問い合わせ先>

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社

コミュニケーション担当 : 中西

TEL: 03-5217-9733 FAX: 03-5217-9754

maiko_nakanishi@mhdkk.com