

報道関係者各位

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

桜の名所をシャンドン片手に巡る贅沢！

シャンドン ロゼで！

「お花見 CHANDON」

2015年3月初旬より4月後半まで。



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、毎年恒例のオーストラリアのプレミアム スパークリングワイン “シャンドン ロゼ” のプロモーション「お花見 CHANDON」を3月初旬より全国5都市で行います。(詳細は後日リリース配信予定) 年に一度の桜のシーズンを楽しく盛り上げるこのプロモーションは、2007年からスタートし好評を博し、今年で9年目を迎えます。

今年も、目黒川沿いのお花見スポットとして大人気のワインバー「マルザック 7」の外観を、シャンドン ロゼのシーズンルビジュアルでラッピングいたします。春の息吹を感じたら、いち早くおしゃれをしてスタイリッシュな街、中目黒の「マルザック 7」の「お花見 CHANDON」にお出掛けください。また、桜が満開になる3月後半から4月前半の週末には、桜色に染まる目黒川と、そのほとりて春の風を感じながらグラスで“シャンドン ロゼ”を屋外でお楽しみ頂ける”CHANDON POP-UP BAR”も、毎週末登場いたします！春到来の喜びを、ピンクの風を、シャンドン ロゼの泡で満喫してください。

その他桜名所の中目黒、六本木、神楽坂、恵比寿などを中心にプロモーションを予定しており、「お花見 CHANDON」実施のお店を巡り、抽選で素敵なシャンドンアイテムがあたるチャンスも！名古屋、福岡、京都、金沢など日本有数の桜名所でも同様のプロモーションを展開予定です。

美しく可憐な泡に滑らかな口当たり、そして奥行きのある極上の味わいを桜色のモダンなパッケージに包みこんだプレミアム スパークリングワイン シャンドン ロゼ。

”今年も美味しい春の始まりは、連れ立って、シャンドン ロゼで楽しんで。

「お花見 CHANDON」 概要

お花見 CHANDON 実施のお店

期間：2015年3月初旬～2015年4月後半(予定)

場所：全国約200店舗

「マルザック 7」お花見 CHANDON 特別店舗

期間：2015年3月初旬～2015年4月後半(予定)

場所：目黒区上目黒 1-14-5 TEL：03-5459-6029

「マルザック 7」CHANDON POP-UP BAR

期間：2015年3月末～4月上旬 桜開花時 週末限定実施

(雨天時はキャンセルになる場合もあります)

場所：目黒区上目黒 1-14-5 TEL：03-5459-6029

CHANDON が買えるお店

期間：2015年3月初旬～2015年4月後半(予定)

場所：目黒川周辺、紀伊国屋、成城石井 etc..



CHANDON

写真左下：「マルザック 7」
店舗外観イメージ図（期間限定）

CHANDON が飲めるお店／買えるお店の詳細は、3月上旬より下記にてご覧頂けます。

■MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 公式ウェブサイトのお花見 CHANDON ページ>>www.mhdkk.com/ohanami/chandon

■CHANDONJapan 公式 Facebook;>>www.facebook.com/chandonjp

Chandon Facebook では、店舗検索や実施スポット告知や桜の開花情報など、シャンドン ロゼをまじえた春のオススメ情報をリアルタイムで発信予定です。



シャンドン ロゼ

ワイナリー「ドメヌ シャンドン」にて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。

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る。

口中での第一印象はやわらかくクリーミー。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。ボトルデザインは、シャンドンのカジュアルシックなフィーリングを感じさせるスタイリッシュでモダンなデザイン。



シャンドン ブリュット

シャンドン
ヴァンテージ ブリュット

シャンドン
ヴァンテージ ロゼ

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。



<報道関係者のお問い合わせ先>
シャンドン PR 事務局(総サニーサイドアップ.)
担当: 中村、鈴木、島崎、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
ワイン 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