

**1 万 2 千本限定！ワイナリー秘蔵の“ヴィンテージカヴァ”**  
**“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011” が新登場！**  
**～成城石井 創業 90 周年を記念したプレミアムな逸品～**

成城石井は、創業 90 周年を記念して、“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”を、11 月 1 日（水）より 1 万 2 千本限定で販売いたします。

“カヴァ”とは、主にカタルーニャ州などのスペイン北東部で、フランスのシャンパーニュと同じ伝統製法（瓶内二次発酵方式）を用いて造られるスパークリングワインです。今回発売する“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”は、当社で取り扱うカヴァの中でも特に人気の高い“アケオ カヴァ ブリュット”の特別版。カヴァの熟成期間の規定である 9 ヶ月を大きく超える 30 ヶ月熟成させることにより、きめ細かくなめらかな泡とまろやかな酸味をお楽しみいただけます。さらに、カヴァでは珍しい、高品質な白ワインを造り出すことに定評のあるシャルドネを 100%使用。2011 年に収穫されたブドウのみを使用して造られたヴィンテージカヴァです。成城石井ならではの自社輸入の仕組みにより、こだわりの高品質なカヴァをお求めやすい価格でお届けいたします。クリスマスや年末など、パーティーシーンが増えるこれからの季節に、ぜひ大切な人と一緒にお楽しみください。

株式会社成城石井（本社事務所：神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長：原昭彦）は、11 月 1 日（水）に“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”を 1 万 2 千本限定で発売いたします。いずれも、成城石井の酒類取り扱い店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。

**■スペインを代表するスパークリングワイン“カヴァ”。成城石井 創業 90 周年の特別商品が新登場**

“カヴァ”とは、主にカタルーニャ州などのスペイン北東部で造られるスパークリングワインで、上質なブドウを用い、シャンパーニュと同じ伝統製法（瓶内二次発酵方式）で造られます。

当社で取り扱うカヴァの中でも、特に人気のある“アケオ カヴァ ブリュット”は、標高が高く、ブドウ栽培に最適な寒暖差のある冷涼な環境のバレンシア州のワイナリーで造られています。ブドウ品種は豊かな芳香が特長のマカベオを主体にシャルドネを 10%加え、フレッシュでエレガントな味わいのカヴァをお楽しみいただいております。当社では、この“アケオ カヴァ ブリュット”を発売して以来、長い間お客様からご好評をいただいております。創業 90 周年を迎えた当社は、“長らくご愛顧くださったお客様に、これから迎えるパーティーシーズンの食卓をより華やかにお楽しみいただきたい”という想いから、1 年の中で最もスパークリングワインの需要が高まるこれからのシーズンに合わせて、プレミアムなカヴァ“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”を新発売いたします。



**■パーティーシーズンにぴったりな、プレミアムな“カヴァ”をお求めやすい価格でお届け**

今回発売する“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”は、当社と現地のワイナリーとの長年の信頼関係があったからこそ実現した商品です。当社のバイヤーが創業 90 周年を記念する商品として特別な仕様のスパークリングワインを世界各国から探す中で、ワイナリーが秘蔵していた 2011 年のヴィンテージのカヴァと出会いました。

一般的なカヴァは、様々なヴィンテージのブドウを混ぜ合わせるにより、安定した味わいを造り出します。その一方で、使用したブドウの年号が記載されたヴィンテージカヴァは、単一年のブドウのみを使用しています。品質の良いブドウが収穫できた年にしか造ることがないため、希少価値の高いカヴァとなります。年ごとによって異なる味わいを楽しむことができるのは、ヴィンテージカヴァならではの魅力です。さらに、今回発売する“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”は、高品質な白ワインを造り出すことに定評のあるシャルドネを 100%使用。グレートヴィンテージと言っても過言ではない、2011 年に収穫された出来の良いブドウのみを使用して造られたヴィンテージカヴァです。黄色味をわずかに帯びた輝きのある色で、その味わいには果実味が感じられ、桃や梨、リンゴの白い果物の香りが漂います。

製法はシャンパーニュと同じ伝統方式（瓶内二次発酵方式）を用い、カヴァの熟成期間の規定の 9 ヶ月を大きく超える、30 ヶ月熟成。長期熟成ならではの奥深い味わいで、きめ細かく柔らかな泡が特長です。シャルドネ本来の味わいをお楽しみいただけるよう、リキュール添加を行わない“ブリュットナチュレ”で仕上げた、極辛口のスタイルです。まさに成城石井 創業 90 周年を記念する商品にふさわしいプレミアムな逸品を、当社の自社輸入の仕組みだからこそ実現可能な、お求めやすい価格でお届けいたします。



## ■商品概要



### アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011 ¥1,990

高品質な白ワインを作り出すと定評があり、カヴァとしては珍しいシャルドネを 100%使用しました。ぶどうの出来が良く、グレートヴィンテージと言っても過言ではない 2011 年に収穫されたブドウのみを使用しています。

瓶内二次発酵方式で 30 ヶ月熟成させた本商品は、奥深く複雑な味わいと長い余韻をお楽しみいただけます。きめ細やかな泡の後にやってくるまろやかな酸味が特長です。極辛ロスタイルで仕上げており、食前酒としてだけではなく、和食でも洋食でも様々なお食事ともよく合います。特に、オーブンで焼いた魚や鶏肉・豚肉にぴったり。リキュール添加を行わない、ブリュットナチュレ(糖分が 1ℓ中 0g～3g 含有)です。

ゴールドに輝くデザインのリキュールボトルは、テーブルに置くだけで食卓を華やかに彩ります。

## ■成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」でも、“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”を楽しめます



“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”の発売を記念して、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ル ヴァーラ パン サンカン ドウ アザブ トウキョウ)」の全 5 店(麻布十番店/関内店/横浜ベイクォーター店/アトレ恵比寿西館店/神谷町店)では、11 月 1 日(水)よりグラス 1 杯(¥780)からご提供いたします。

Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO では、“アケオ カヴァ ブリュットナチュレ レゼルヴァ 2011”にぴったりなおススメのメニューも多数ご用意しております。ぜひこの機会に、お食事と一緒にお楽しみください。

成城石井では自社の貿易会社を有しており、ワインを『Reefer(リーファー)』コンテナと呼ばれる定温輸送で直輸入しています。輸入後も徹底的な温度・湿度管理によって産地に近い状況で保管。飲み頃の状態のものを店頭に並べているため、品質の良いものを、お求めやすい価格でご提供することが出来ます。

※画像はイメージです

※価格は全て税抜きです。

### 《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社成城石井 PR 事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)

担当:園部・村越

TEL:03-6427-1827 MAIL:info@kartz.co.jp