

世界 80 ヶ国以上で同日開催

モエ・エ・シャンドンが、すべての瞬間を忘れられない#MOETMOMENT に変えるこの日限りの

“MOËT GRAND DAY 2018”開催概要決定

開催日:2018年6月9日(土) 会場:渋谷 hotel koe tokyo

2018年5月7日



※画像はイメージです

1743年の創業以来、275年にも渡り、祝福と賞賛のシンボルとしてあらゆる喜びの瞬間を創造してきたモエ・エ・シャンドンは、2018年6月9日(土)、「MOËT GRAND DAY 2018(モエ グランド デー 2018)」を世界 80 ヶ国以上で同日開催いたします。

“SHARE THE MAGIC OF CHAMPAGNE WITH THE WORLD (シャンパンの魔法を世界中に)”というモエ・エ・シャンドン三代目当主の願いのもと、さまざまなセレブレーションの瞬間に寄り添い、世界中の人々を魅了してきたモエ・エ・シャンドン。日本で開催する「MOËT GRAND DAY 2018」は、東京・渋谷の“hotel koe tokyo(ホテル コエ トーキョー)”をメイン会場として開催いたします。1日の始まりを楽しむ“THE DAY”、太陽が沈む美しい夕暮れと共にディナーを楽しむ“THE EVENING”、1日の終わりをはじけるシャンパンと共にセレブレートする“THE NIGHT”の3つの異なる#MOETMOMENTを提供し、モエ・エ・シャンドンならではのセレブレーションスタイルを一日限定で特別展開いたします。

当日は、「モエ アンペリアル」、「ミニ モエ(200ml)」、「ロゼ アンペリアル」、「アイス アンペリアル」、「アイス アンペリアル ロゼ」、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)」、さらに、最新のヴィンテージシャンパン「グラン ヴィンテージ 2009」、「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」のエレガントな味わいをそれぞれのモーメントに沿った贅沢な空間で、ランチやディナー、アーティストによるライブパフォーマンスなど、モエ・エ・シャンドンが提案するさまざまなセレブレーションのスタイルをお楽しみいただけます。

6月9日(土)は、モエ・エ・シャンドンの魔法で、世界中の仲間と共に、ささやかな日常のすべてを祝福する特別な#MOETMOMENTを#MoetGrandDayにて心行くまでご堪能ください。

URL : <https://moet.jp/moetgrandday2018/>

※「MOËT GRAND DAY TOKYO 2018」の詳細及び参加方法につきましては、モエ・エ・シャンドン公式サイト MOET.JP にて随時発表いたします。

※各モーメントのチケットも MOET.JP からご購入いただけます。事前予約制のセッションもあります。

※N.I.R.・NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ の略称(読み方:ニル)

『MOËT GRAND DAY 2018』開催概要

祝福と称賛のシンボルとしてあらゆる喜びの瞬間を創造してきたモエ・エ・シャンドンを1日を通して体験いただく日として、2016年より世界50ヶ国以上で開催してきた「MOËT PARTY DAY」が2018年6月9日(土)、「MOËT GRAND DAY」として生まれ変わります。「MOËT GRAND DAY TOKYO 2018」では、モエ・エ・シャンドンを代表する「モエ アンペリアル」「ロゼ アンペリアル」「アイス アンペリアル」「アイス アンペリアル ロゼ」「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R.)」、そして、最新のヴァンテージシャンパン「グラン ヴァンテージ 2009」「グラン ヴァンテージ ロゼ 2009」を“THE DAY”、“THE EVENING”、“THE NIGHT”の3つの異なるモーメントでお楽しみいただけます。



※画像はイメージです



hotel
koe
tokyo

■名 称:MOËT GRAND DAY TOKYO 2018 (モエ グランド デー トウキョウ 2018)

■日 程:2018年6月9日(土)

■会 場:hotel koe tokyo(東京都渋谷区宇田川町 3-7)

■時 間:10:30~18:00 THE DAY

18:30~21:00 THE EVENING

21:30~25:00 THE NIGHT

※時間は変更になる場合がございます。

『MOËT GRAND DAY 2018』 3つのモーメント

THE DAY

一日の始まりを楽しむ“THE DAY”は、「アイス アンペリアル」のスタイリッシュなホワイト&ゴールドを基調とした空間で、hotel koe tokyoのフードディレクション担当兼「Ata 代官山店」オーナーシェフ掛川哲司氏によるアイス アンペリアルとのマリアージュランチ、DJ パフォーマンスなどを1F、2F でお楽しみいただけます。また、3F ラウンジでは最新のヴァンテージシャンパン「グラン ヴァンテージ 2009」「グラン ヴァンテージ ロゼ 2009」を人気フレンチレストラン「Sincère (シンシア)」の石井真介シェフによる至極のアペリテイフ一品とともにお楽しみいただけます。



※画像はイメージです

MOËT ICE LOUNGE

■場所: hotel koe tokyo 2F

■提供コンテンツ: 「ミニ モエ(200ml)」1本 + 「hotel koe」の掛川哲司シェフがプロデュースするペアリングフード1品をお選びいただけます ※当日は単品でもご注文いただけるドリンクやランチメニューがございます。

■参加費: 1名様 2,000円(消費税・サービス料込み)

■時間: 10:30 - 18:00

■参加方法: 事前予約制、チケットご購入は下記サイトよりご確認ください。当日チケットは、当日会場にてお求めください。

<https://moetgrandday2018.peatix.com/>

MOËT IMPÉRIAL BRUNCH



※画像はイメージです

■場所: hotel koe tokyo 1F

■提供コンテンツ: 掛川哲司シェフによるモエ・エ・シャンドンとのマリージュブランチ、モエ アンペリアル「ミニ モエ(200ml)」1本、「アイス アンペリアル」グラス1杯、「アイス アンペリアル ロゼ」グラス1杯。DJ パフォーマンス。

■参加費: 1組2名様 ¥20,000(消費税・サービス料込み)

■時間: 【1回目】11:00 - 12:30 【2回目】13:00 - 14:30

■定員: 各セッション 15組 30名様限定

■参加方法: 事前予約制(応募が多い場合は抽選になります)、応募は5月10日(木)から開始。下記サイトよりご確認ください。

【1回目】 https://cs.hearst.co.jp/form/pub/elle_online/moe1_0609

【2回目】 https://cs.hearst.co.jp/form/pub/elle_online/moe2_0609

■ドレスコード: All White

※モードなホワイトスタイリングでお越しください。

MOËT IMPÉRIAL BRUNCH シェフプロフィール

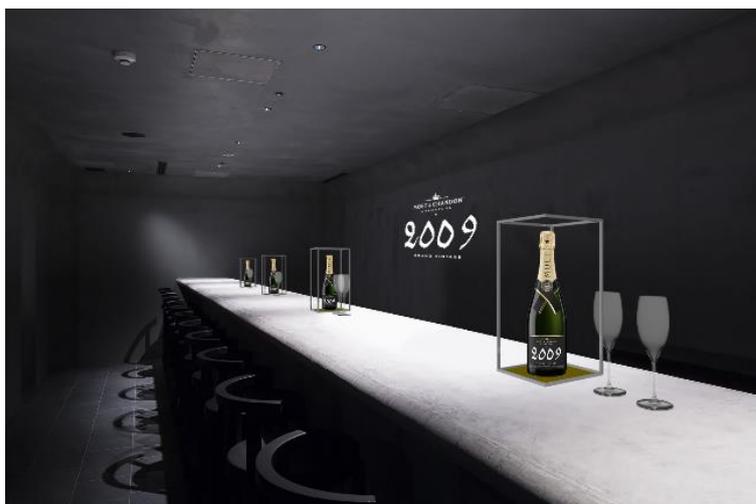
掛川 哲司 KAKEGAWA SATOSHI

株式会社 Arbeta 代表取締役。Ata 代官山店オーナーシェフ。

1978年生まれ。料理師専門学校を卒業後、箱根「オー・ミラドー」や青山「レ・クレアシオン・ド・ナリサワ」などのフランス料理店で修業を積み、青山「デイルズフォード・オーガニック青山店」でシェフを務める。その後独立し、2013年12月に代官山にフランス料理店「Ata(アタ)」をオープン。



GRAND VINTAGE LOUNGE



※画像はイメージです

■場所: hotel koe tokyo 3F 特別バーラウンジ

■提供商品: 石井真介シェフによるスペシャルアペリティフ 1 品、「グラン ヴィンテージ 2009」グラス 1 杯、「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」グラス 1 杯

■参加費: 1 名様 ¥5,000(消費税・サービス料込み)

■時間: 12:00 - 15:00、15:00 - 18:00、21:00 - 24:00

※事前予約の場合は、各回の時間帯をお選びください。各回、人数に限りがあります。

※ご来場時の混雑状況によってはお待ちいただく場合がございますので、予めご了承ください。

■参加方法: 当日チケット販売。事前チケット購入も可能、ご購入は下記サイトよりご確認ください。

<https://moetgrandday2018.peatix.com/>

GRAND VINTAGE LOUNGE シェフプロフィール

石井 真介 SHINSUKE ISHII

1976 年、東京都出身。調理師学校を卒業後、「オテル・ドゥ・ミクニ」や「ラ・ブランシュ」を経て渡仏。フランスの二つ星、三つ星レストランを経験し、2004 年に帰国。その後、「フィッシュバンク東京」でスーシェフを 2 年間務め、2008 年より「レストランバカール」のシェフを 7 年間務める。2016 年 4 月、自身のレストラン「Sincère (シンシア)」をオープン。クラシックをベースとした料理を得意とする。



DJアーティストプロフィール

DJ RINA

HIP HOP / R&B / HOUSE / DISCO など幅広く、オリジナリティ溢れるオープンフォーマットの選曲スタイルで、これまで数々のミックス CD をリリース。1 年間で 10 作品以上という最も多くのオフィシャル MIX CD をリリースした女性 DJ として業界でも話題に。近年では都会的で洗練された洋楽 R&B MIX CD「Urbane Taste Mixed By DJ RINA」を ManhattanRecords からリリース。また「electrox」や「Electric Zoo」などの大型音楽フェスにも出演経験を持つ。2015 年には No.1 DJ を決める「Red Bull 3Style」初出場。2016 年に日本決勝進出。2017 年、自らの強みである「グルーブ」を武器にオーディエンスを魅了して見事、日本大会優勝。日本人初の女性 DJ チャンピオンに。現在、AbemaTV の人気番組「AbemaMix」にレギュラー出演。「今」を代表する女性 DJ の筆頭として、音楽シーンのみならずファッション業界からも注目を浴びている。



max essa

1993 年、Warp Records からプロデューサーとしてデビュー。これを皮切りに、英国の Paper Recordings、D.i.Y Discs/Strictly 4 Groovers、イタリアの D-vision といった独創的なハウス・ミュージック・レーベルから次々にレコードをリリース。2006 年、ロンドンに拠点を置くレーベル Bear Funk と活動を開始。3 枚のソロ・アルバム、レーベル主宰の Stevie Kotey との 3 枚のコラボレーション・アルバムをリリース。2010 年には、Is It Balearic? Recordings からの 2 枚目のシングルを発表。2011 年には、「Feel It In Your Body」をリリース。収録曲「Heartache」は、多くの DJ のプレイリストに掲載された。2008 年日本に移住。2015 年、アルバム『Vacations Never Taken』がビクターより発売。現在は東京を中心に、日本全国で毎週 DJ を繰り広げている。



Takeshita(afrontier)

1990 年代後半から青山 BLUE などの都内クラブやカフェ・レストランなどを中心にイベント企画及び DJ 活動に精力的に取り組む、2003 年からは Motion Blue yokohama にてジャズイベント『afrontier』のレジデント DJ として参加、活動範囲を全国へと広げた。ラテンを中心とした新旧ワールドミュージックからジャズ、現行のダンスミュージックを現場によって使い分けている。Eddie Palmieri、Larry Harlow、Jorge Benjour、Joyce の来日公演サポートをはじめ、国内外のミュージシャン/DJ との共演歴も多く、第一ホテル東京ラウンジなど商業施設の BGM 選曲なども手掛けてきた。



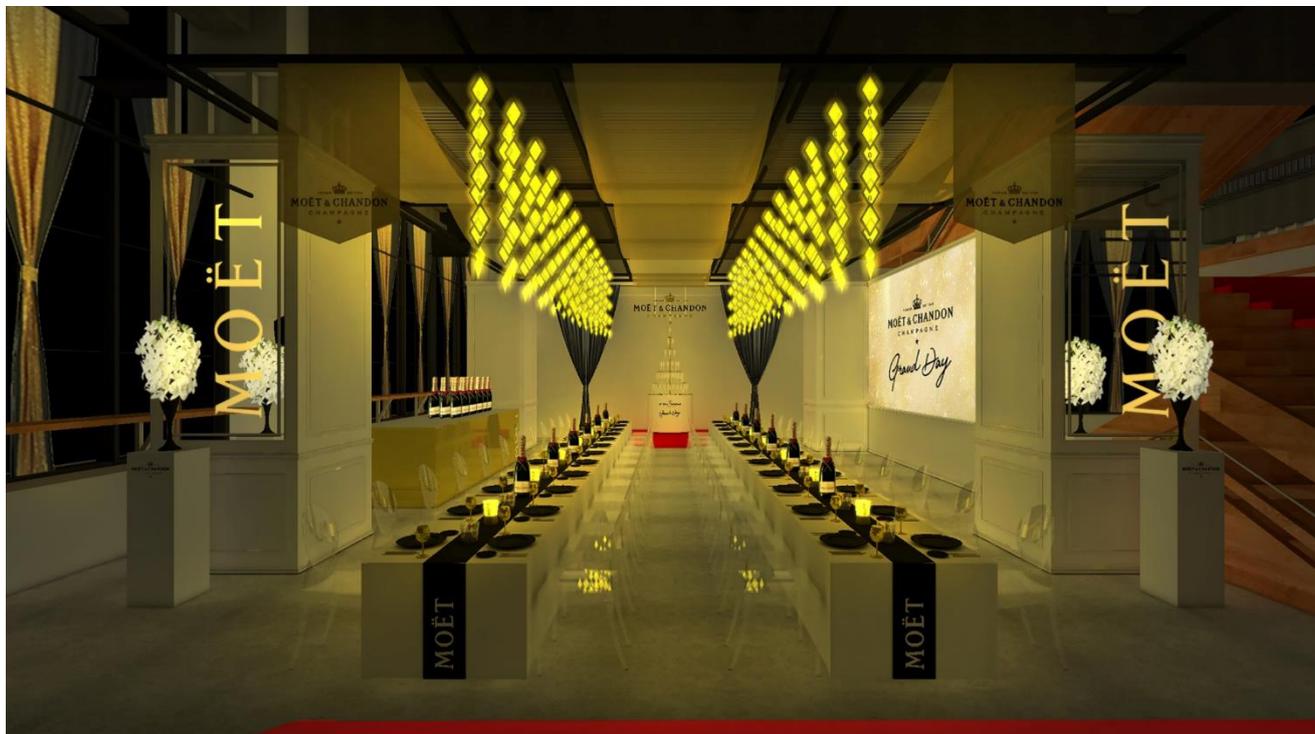
Yacheemi

ダンサー/DJ としてナイトクラブを中心に活動。ジャンルを跨いだ国内外のコンテストで入賞を経験しながら自身のスタイルを模索していた最中、ヒップホップクルー『餓鬼レンジャー』に正式メンバー兼マスコット「タコ神様」として異例の正式加入。人間じゃなくなることで持ち場が落ち着く。また、シンガーソングライター G.RINA 率いる『MIDNIGHT SUN』のバンドメンバーとしてダンス&コーラスを担当するほか、長野県で開催されている『りんご音楽祭』に唯一の踊り手として 3 年連続出演を果たしている。2018 年はパーティー主催、デザイン&執筆に、DJ MIX 作品も製作中。



THE EVENING

太陽が沈む美しい夕暮れと共にこの日だけのために用意されたスペシャルディナーを楽しむ“THE EVENING”は、「モエ アンペリアル」、「ロゼ アンペリアル」、そして、最新のヴィンテージシャンパン「グラン ヴィンテージ 2009」「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」と豪華 4 名のシェフによるスペシャルマリアージュフードをお楽しみいただけます。シンガー&ソング・ライターの bird による音楽ライブと、煌びやかなシャンパンをお楽しみいただけるこの日限りの魅惑的なディナータイムをお過ごしください。



※画像はイメージです

MOËT GRAND DINNER

■場所: hotel koe tokyo 1F

■提供コンテンツ:「Ata 代官山店」オーナーシェフ掛川 哲司シェフ、「Sincère(シンシア)」石井 真介シェフ、「Ode(オード)」生井 祐介シェフ、「LATURE(ラチュレ)」室田 拓人シェフ、豪華 4 名のシェフによるモエ・エ・シャンドンとのスペシャルディナー、「モエ アンペリアル」、「ロゼ アンペリアル」、「グラン ヴィンテージ 2009」「グラン ヴィンテージ ロゼ 2009」各グラス 1 杯ずつ。シンガー & ソング・ライター「bird」による音楽ライブ。

■参加費: 1 組 2 名様 ¥40,000(消費税・サービス料込み)

■時間: 18:30 Door Open / 18:50 Seated / 21:00 Close

■定員: 20 組 40 名様限定

■参加方法: 事前予約制、応募は 5 月 14 日(月)から開始。下記サイトよりご確認ください。

<https://kaeruleon.jp/store/questionnaire.aspx?id=official>

■ドレスコード: Cocktail Chic with Something Red

※シックなスーツスタイルにどこか一つ「赤」のアイテムを身につけてお越しください。



MOËT GRAND DINNER シェフプロフィール

生井 祐介 YUSUKE NAMAI

1975年、東京都生まれ。音楽の道を志していた最中、25歳で料理の世界に惹かれ転向。都内フランス料理店で働いた後、2003年より「レストラン J」(東京・表参道)、「マサズ」(長野・軽井沢)の植木将仁氏のもとで約5年間修業。同じ軽井沢の「ウルー」で3年間シェフを務めた後、2012年11月、東京・八丁堀の「シック・ブッテートル」のシェフに。2015年度版ミシュランガイドでは、一つ星を獲得した。2017年3月より新店準備に入り、同年9月に「Ode(オード)」(東京・広尾)をオープン。



室田 拓人 TAKUTO MUROTA

1982年、千葉県生まれ。武蔵野調理師専門学校を経て都内のフランス料理店で基礎を固める。世界の美食家に支持される「タテルヨシノ」にて腕を磨く傍ら、2009年に狩猟免許を取得。翌年には渋谷「deco」のシェフに就任し、店をミシュランのビブグルマン掲載店に押し上げた。2016年の独立後、すぐさまフランス発の美食本『Gault & Millau』にて、明日のグランシェフ賞を獲得。オープン後、わずか1年3ヶ月でミシュランガイド東京2018で一つ星を獲得するなど、ジビエ料理の名手として注目を集め続ける。



※石井 真介 SHINSUKE ISHII、掛川 哲司 KAKEGAWA SATOSHI プロフィール同上

* * *

LIVE アーティストプロフィール

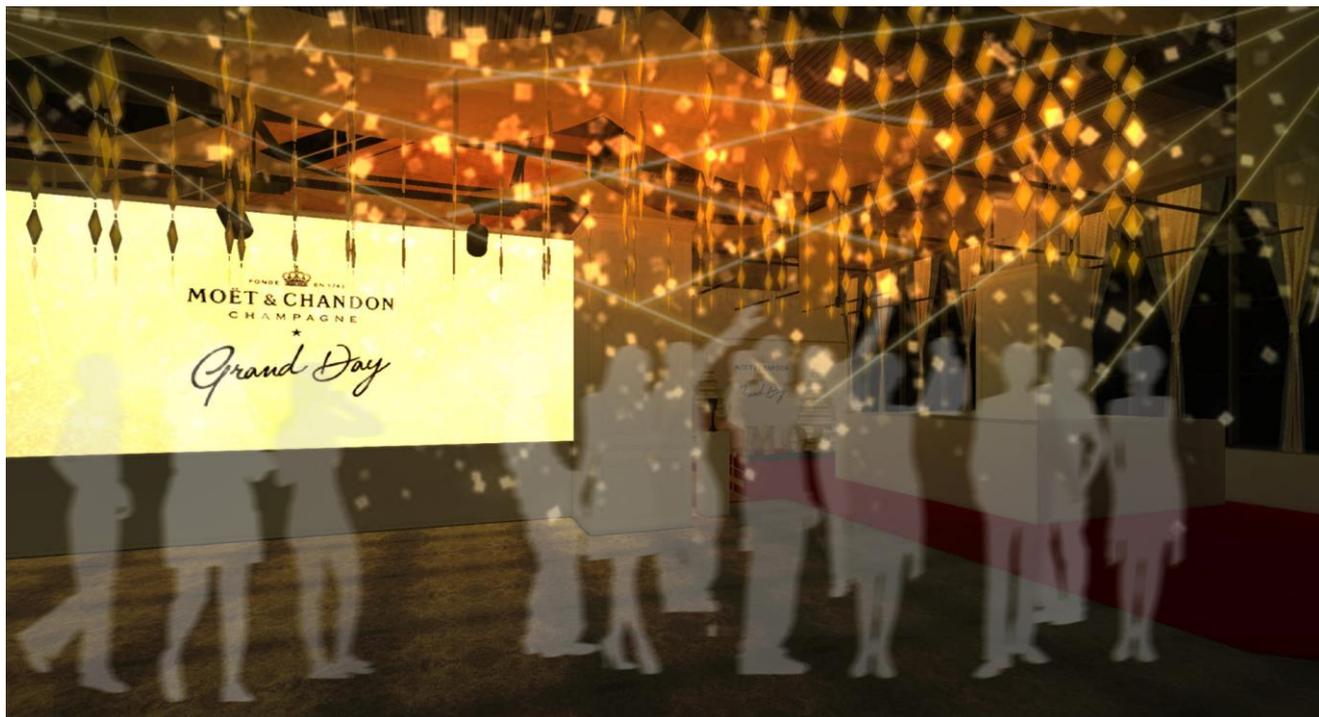
bird

グルーヴィな歌声と独創性に満ちた楽曲で、ジャンルを選ばず音楽ファンを魅了するシンガー&ソングライター。大沢伸一/MONDO GROSSO 主宰レーベルより「SOULS」で1999年デビュー。1stアルバム「bird」は70万枚突破、ゴールドディスク大賞新人賞獲得。最新作は、10枚目のオリジナル・アルバムとなる「Lush」。birdと富田恵一(富田ラボ)の2人だけで1年以上の歳月を費やし、近年の新世代ジャズにも呼応するジャンルレスなbirdミュージック。現在、ジャンル関係なく各種野外フェス、イベントに出演中。



THE NIGHT

1日の終わりをはじけるシャンパンと共にセレクトする“THE NIGHT”は、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)」と、エネルギーに降り注ぐ音楽と共に、hotel koe tokyo を拠点に真夜中まで魔法にかかったような時間を繰り広げます。



※画像はイメージです

MOËT NIGHT CELEBRATION

- 場所: hotel koe tokyo 1F, 2F
- 時間: 21:30 Door Open / 22:00 Start / 25:00 Close
- 提供コンテンツ: 「モエ アンペリアル」グラス 1 杯、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)」グラス 1 杯、TOWA TEIをはじめとする計 4 名による豪華 DJ 陣によるセレブレーションパーティ。
- 参加費: 事前予約 3500 円/ 当日チケット 4000 円(消費税・サービス料込み)
- 時間: 21:30 Door Open / 22:00 Start / 25:00 Close
- 定員: 250 名様限定 ※事前予約 150 名様限定。当日チケット 100 名様予定。
- 参加方法: 事前チケットの応募は 5 月 9 日(水)から開始。下記サイトよりご確認ください。



当日チケットは、当日会場にてお求めください。

<https://tokyo-calendar.jp/article/12410>

- ドレスコード: Something Gold

※煌びやかなシャンパンゴールドのアイテムを身につけてお越しく下さい。

LIVE アーティストプロフィール

TOWA TEI

1990年 Deee-Lite のメンバーとして、アルバム「WorldClique」で全米デビュー。その後活動の拠点を日本に置き、1994年にファーストソロ・アルバム「Future Listening!」をリリース。DJと並行して制作も精力的に続け、ソロデビュー20周年を迎えた2014年には、「94-14 REMIX」、「94-14 COVERS」、「94-14」のベスト・アルバム三部作を発表した。その後、高橋幸宏、小山田圭吾、砂原良徳、LEO 今井らと METAFIVE としての活動を本格的に始動させ、アルバム2枚を発表、全国ツアーも大成功させる。2013年9月から現在に到るまで、東京・青山にある INTERSECT BY LEXUS - TOKYO の店内音楽を監修。2017年にはNHKドキュメンタリー番組「草間彌生 わが永遠の魂」の音楽を担当し、9枚目のソロ・オリジナルアルバム「EMO」をリリースした。



DJ アーティストプロフィール

MAYURASHKA

こよなくVINYLを愛し、HOUSE、DISCO、INDIE ROCKを日々掘り下げる。James Murphy、Eric Duncan、JOAKIM、EYヨ(BOREDOMS)など国内外のアーティストのサポートDJを多数務め、NTS radio や Berlin community radio など国外へのミックス提供、boiler room tokyo にも出演。John Lawrence Sullivan へのミックス提供や Gosha Rubchinskiy のパーティーでのDJ参加、ファッション雑誌「PERK」での音楽連載の執筆など多方面なシーンで活躍中。



TAAR

渋谷 SOUND MUSEUM VISION で行なわれている人気パーティー「MODERN DISCO」のレジデントDJを務め、新世代のディスコノ/ハウス・ミュージックを提唱している。ファッションショーやエキシビジョンの音楽プロデュースや楽曲提供も行っており、DJ/トラックメイカーの枠に留まらない“次世代の音楽家”として活躍中。2017年2月、ニュー・アルバム『Astronotes in Disco』をリリース。



YOSA

DJ/プロデューサー。2008年、若干19歳でのデビュー以降、その楽曲が数々の海外名門レーベルからリリースされ、世界中のトップDJ達から絶大な支持を得る。2011年にはドイツのエージェンシーと契約し、ベルリン、フランクフルト、チューリッヒなど5都市においてヨーロッパツアーを敢行。国内ではDJ/ライブアクトとして全国各クラブに出演中。2014年7月には1stアルバム「Magic Hour」をリリース、iTunes エレクトロニックチャートでは初登場2位。アンダーグラウンドとメジャーシーンを行き来する唯一無二のスタンスでの活動が大きな注目を集めている。



商品概要

モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル

モエ・エ・シャンドンのアイコン的存在。

かつてモエ・エ・シャンドンをこよなく愛した皇帝ナポレオン 1 世の生誕 100 周年を記念し、皇帝(アンペリアル)の名を冠し 1869 年に誕生。毎年 100 種類以上のワインをブレンドして造られるモエ アンペリアルは、メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現したもので、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

「モエ アンペリアル」のミニボトル「ミニ モエ(200ml)」は、飲み口にゴールドに輝くミニ フルーツをつけて楽しむ新しいスタイル。ミニ モエを片手に、心地よい陽射しや穏やかな風を感じる屋外で、映画鑑賞やホームパーティなど、シャンパンと共に過ごす極上の瞬間をあらゆるシーンでお楽しみいただけます。



ブレンド(アサンブラージュ)

シャルドネ 20-30%、ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 24 カ月

モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル

華やかな輝きを湛えたロゼ アンペリアルは、厳選されたピノ・ノワールが持つフルーティーさと野イチゴのような香りを特徴とし、軽やかさとしなやかさに満ち溢れた魅惑的なロゼ シャンパンです。力強くまろやかでありながら、新鮮でいきいきとした果実味が感じられるその表情豊かな味わいで、食前酒からボリューム感ある肉料理、デザートまで多彩な相性を持ちます。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%(10%の赤ワイン)、ムニエ 30-40%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 9.0g/l

セラーでの熟成期間 21 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル

氷を浮かべて完成するシャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由にシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル。マンゴーやグアバなど力強いトロピカルフルーツの香りに、ふくよかなネクターリンやラズベリー、そしてほのかなショウガの風味も感じることができます。果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさが絶妙なバランスで、氷を入れて楽しむための味わいを造りだしています。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 40-50%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 10-20%

ドザージュ 45g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル ロゼ

氷を浮かべて完成するロゼ シャンパン。

モエ・エ・シャンドンの伝統的なスタイルはそのままに、もっと自由に爽やかにシャンパンを楽しむことができるのが、アイス アンペリアル ロゼ。モレロチェリー、リンゴンベリー(コケモモ)、クランベリーなどのフルーティーな風味、瑞々しいイチジクやネクタリンの夏の果実のような香りや食欲を刺激するザクロの香りを感じることができます。ベリーを思わせる甘さが口いっぱいに広がり軽やかに続いた後は、ピンクグレープフルーツのような旨みのある爽快なフィニッシュが広がります。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 38 g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン ネクター アンペリアル ロゼ ドライ(N.I.R*)

モエ・エ・シャンドンのシャンパンの中でも、濃密なフルーツの香りを楽しむことができるのが、「ネクター アンペリアル ロゼ ドライ」(N.I.R*)。野イチゴやレッドカラント、イエロー・ピーチ、イチゴジャムなどの力強い果実味の中に、酸味たちのぼるアロマを感じる芳醇な味わいがその魅力です。赤いフルーツやナツメグの香りとキャラメルのような滑らかでリッチな口当たりが、力強いフルーティーさを引き立てています。

※N.I.R…NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ の略称(読み方:ニル)です。

ブレンド(アサンブラージュ)

ピノ・ノワール 45-55%(10%の赤ワイン)、ムニエ 35-45%(10%の赤ワイン)、シャルドネ 5-10%

ドザージュ 30g/l

セラーでの熟成期間 18 カ月



モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ 2009

73 番目のヴィンテージ シャンパン。

天候に恵まれて抜群に品質の良いブドウが育った年に、その年のワインだけを使用して造られるモエ・エ・シャンドンのグラン ヴィンテージ。法定熟成年数の3年よりはるかに長い7年もの期間熟成させ、その味わいが最も魅力的な時を見極めてリリースされます。

2009 年は、前年を上回る理想的な気象条件により、健康的で完璧の域に達した完熟度の高いブドウが実り、糖度も酸度も申し分のない成熟した味わいのヴィンテージ シャンパンとなりました。

輝きのある淡いイエローとグリーン of 光沢、甘美な変化を遂げる熟成した香りを特徴とし、蜂蜜とマイルドなスパイスの香りを伴うピノ・ノワールの力強さが、ピンクグレープフルーツの刺激的なニュアンスによって強調されます。全体として完成度が高く、こくがありながらも、軽快な味わいです。

ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:50%、シャルドネ:36%、ムニエ:14%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7 年



モエ・エ・シャンドン グラン ヴィンテージ ロゼ 2009

42 番目のヴィンテージ ロゼ シャンパン。

トパーズを思わせる深みのあるピンクに珊瑚色の光沢と、魅惑的な輝かしい色が特徴。ベリー類とフローラル、ルバーブ等の植物系に、ほのかに香るバニラとピンクペッパーが豊かな熟成を強調しています。心踊るアロマのファーストアタックから、軽やかかつエレガントに主張するピノ・ノワールに、ホットでスパイシーな余韻を感じ、食欲を刺激する甘美な味わいです。



ブレンド(アサンブラージュ):

ピノ・ノワール:59%(うち 19%が赤ワイン)、シャルドネ:30%、ムニエ:11%

ドザージュ: 5g/l

セラーでの熟成期間: 7 年

モエ・エ・シャンドンについて

1743 年の創業以来、成功とエレガンスの象徴として愛され続けてきたモエ・エ・シャンドン。「シャンパンの魔法を世界中に」という願いのもと、洗練されたシャンパンを人々に届け、魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、祝福と称賛のシンボル、華やかでラグジュアリーといったシャンパンのイメージそのものを創造し、人々に定着させてきたのです。時代を超え、様々なセレブレーションシーンを彩り続けるモエ・エ・シャンドン。高い品質と豊かな泡立ち、美しく芳醇な味わいで、モエ・エ・シャンドンは 275 年にも及ぶ伝統を重んじながら技術革新を牽引し、未来へと続く持続可能なシャンパン造りを続けています。

モエ・エ・シャンドン公式サイト: <https://moet.jp/>

公式 LINE アカウント: <https://moet.jp/line/>

Facebook: <https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram: <https://www.instagram.com/moetchandon/>

#MOETMOMENT #MoetGrandDay

報道関係者の方のお問い合わせ モエ・エ・シャンドン PR事務局(株サニーサイドアップ)

担当: 安藤 福井 杉本 Mail: moet@ssu.co.jp / TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050

商品に関するお問い合わせ MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部

TEL: 03-5217-9906