

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(シャンドン)”
色づくもみじに魅せられて、シャンドン ロゼを片手に京都を散策



CHANDON もみじ プロモーション京都

～11月初旬から12月中旬にかけて、京都市内にて展開～

色づくもみじに魅せられて、紅葉シーズンの京都各所の名店とシャンドン ロゼにフォーカス。
深まりゆく秋の紅葉シーズンを、シャンドン ロゼとともに味わって。

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)が取り扱う、オーストラリアのプレミアム スパークリングワイン “CHANDON(シャンドン)”は、深まりゆく秋を美しく彩る紅葉のシーズンにあわせ、艶やかな “もみじ” のように色づくシャンドン ロゼを、京都市内のレストラン約50店舗(予定)にて展開いたします。グラス、およびボトルでご提供する「CHANDON もみじ プロモーション」は、11月初旬から12月中旬にかけて開催いたします。

モダンで華やかなピンクにボトルをリニューアルしたシャンドン ロゼ。イチゴやチェリーを思わせるチャーミングな風味と爽やかなフィニッシュを持つフレッシュでエレガントな味わいは、もみじで色づく京都の景色とマッチして、秋の観光シーズンをむかえる京都をさらに盛り上げます。おなじみの観光スポット、円山公園の「gion maru-maru」では、シャンドン ロゼのグラスを片手に紅く色づくもみじを見ながら園内を散策、ブームが予感の「たこちゃん」(たこやき+CHANDON)をお楽しみいただけます。また八坂神社内にある「中村楼」、紅葉が有名な平等院の「竹林」や、洛北の鷹ヶ峰三山を借景に燃え盛る山々の紅葉をご堪能頂ける「しょうざん リゾート 京都」、南禅寺境内の「京料理とお庭の宿 南禅寺八千代」では、落ち着いた贅沢な和空間でお食事とともにシャンドン ロゼをご提供いたします。シャンドン ロゼと紅葉をより一層お楽しみ頂ける空間で皆さまをお待ちいたします。

円山公園の「gion maru-maru」では、CHANDON(シャンドン)特製インスタフレームでご友人やご家族との特別な瞬間、モーメントをSNSで共有して頂く企画をご用意、非日常のプレミアム感を演出いたします。「きっと、素敵な一日、いい予感。」をテーマとして掲げる CHANDON(シャンドン)のブランドコンセプトを、インスタフレームで始まる仲間とのわくわく感を共有してください。深まりゆく秋の京都を CHANDON(シャンドン)もみじプロモーションは皆さまと共に盛り上げます。

京都の街角で、美食とともにしっとりと艶やかに、今年も思い出の秋をシャンドン ロゼが彩ります。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上質の味わいに、装い新たにモダンなスタイリッシュなボトルデザインをまとったプレミアム・スパークリングワイン シャンドン ロゼ。



シャンドン ロゼ CHANDON ROSE

トラディショナル製法で造られた、イチゴやチェリーを思わせるチャーミングな風味と爽やかなフィニッシュを持つ、フレッシュでエレガントな伝統的シャンパーニュスタイルの魅惑的なロゼ。
瓶内二次発酵で15～18ヶ月熟成。
容量:750ml
アルコール度数:12.5度

CHANDON(シャンドン)もみじ プロモーション

フレンチ 3店舗
イタリアン、その他洋食 13店舗
懐石、その他和食 12店舗
中華 3店舗
カフェ、バー 10店舗
合計 41店舗
(2015.11.5 現在)



■ 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。
 facebook ページ : www.facebook.com/chandonjp

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。



その他のシャンドンのワイン

スパークリング ワイン



シャンドン ブリュット

Chandon Brut

品種:シャルドネ、ピノ ノワール

熟成:瓶内二次発酵 18ヶ月

シャルドネとピノ ノワールの美しいブレンドによるフレッシュトラスのようなピュアな果実味が爽快です。



シャンドン ヴィンテージ ブリュット

Chandon Vintage Brut

品種:シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエ

熟成:瓶内二次発酵 30ヶ月

長期瓶内熟成による滑らかな泡の口当たりと、柑橘系の軽やかな爽やかさと香ばしいパイを思わせる酵母の旨みとの美しいバランスが特徴です。

スティル ワイン



ドメーヌ シャンドン シャルドネ

Domaine Chandon Chardonnay

品種:シャルドネ

熟成:樽熟成 10ヶ月

グレープフルーツの様な爽やかさに、もぎたてのピーチやネクタリンを思わせる濃厚なアロマ、オークの香ばしさがバランスの取れた味わいをもった美しいシャルドネです。



ドメーヌ シャンドン ピノ ノワール

Domaine Chandon Pinot Noir

品種:ピノ ノワール

熟成:樽熟成 8~9ヶ月

ヤラ ヴァレーの代表的黒ブドウ品種。ダークチェリーの様な甘美な味わいに、バニラやスパイスの要素が滑らかに溶け込んだクラシックでエレガントなピノ ノワールです。



ドメーヌ シャンドン シラース

Domaine Chandon Shiraz

品種:シラース

熟成:樽熟成 14ヶ月、

さらにステンレスタンクで6ヶ月

プレミアムシラースの生産地区として世界的に名高いヒースコート産シラース。ダークベリーを思わせるジューシーな果実味とリコリス、コショウの様なエキゾチックで凝縮感のある旨みが広がります。

報道関係者のお問い合わせ先 / PR 事務局: (株)サニーサイドアップ。
担当:鈴木、武田、三沢 TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 mhd_pr@ssu.co.jp
商品お問い合わせ先 / MHD モエ ヘネシー デイアジオ株式会社
エステーツ & ワインズ コミュニケーション担当:中西
TEL: 03-5217-9733 FAX: 03-5217-9754 maiko_nakanishi@mhdhk.com