

## 商品概要

### 「ローラン・ペリエ ブリュット L・P」

シャルドネ種を主体に、「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」を追求した同社のスタンダードシャンパン。淡いゴールドの色合いと、細かい泡立ち、ほどよく絡み合う柑橘類と白い花の香りが特長です。

### 「ローラン・ペリエ ロゼ」

マセラシオン法 による美しい色合い、果実味あふれるアロマとフレッシュかつふっくらとした味わいが特長のロゼシャンパンです。

### 「ローラン・ペリエ グラン シェクル」

秀逸な年のグランクリュを選び出してブレンド、約5年間熟成した同社のフラッグシップシャンパンです。力強さと優雅さをあわせもつ理想の逸品で、黄金の輝き、華やかな香り立ち、白い花、ほのかな蜂蜜とナッツ系の味わい、そして長い余韻が特長です。

### 「ローラン・ペリエ アレクサンドラ ロゼ」

手間隙のかかるマセラシオン法でつくられたプレステージ・ロゼ・シャンパン。ピノ・ノワール種とシャルドネ種のみを使用し、ブルーベリーやオレンジピールの芳醇な香りと落ち着いたサーモンピンクの色調が特長です。“本物のロゼシャンパン”を目指してつくられ、同社の会長ベルナール・ド・ノナンクール氏の長女アレクサンドラの結婚にちなんで発売されたヴィンテージ シャンパンです。

### 「ローラン・ペリエ ウルトラ ブリュット」

品質の高い完熟したぶどうを厳選、さらにドサージュ（加糖）を一切行なわないことで実現した、デリケートですっきりした後味が特長です。和食、とくに白身魚の刺身など、素材の微妙な旨みを楽しむ料理との相性が抜群です。

### 「ローラン・ペリエ ブリュット ミレジメ」

秀逸な年にしか発売されない、ヴィンテージ シャンパンです。「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」という同社のスタイルを基本に、その年のぶどうの特徴を最大限引き出します。

### 「ローラン・ペリエ ドミ・セック」

蜂蜜やアーモンドを思わせるアロマを持つ、ほのかな甘口が特徴のシャンパンです。デザートとの相性が抜群に良く、タルトタタンなど、焼き菓子とあわせることで、さらにコクと香りが際立ちます。

ぶどうを果皮ごと発酵させることにより色合いや香りを出す製法。シャンパン地方では、赤ワインと白ワインをブレンドすることでロゼの色合いを造り出すことが認められているが、同社ではその方法をとらない。ブレンドを行うアッサンブラージュ法に比べて難しい製法とされる。