

ソムリエと楽しむこだわりのワイン

ソムリエが厳選したこだわりのワインで世界を楽しみます。

会場／広島アンデルセン4F コペンハーゲンルーム

会費／各10,800円(税込) (各ワイン6種・チーズ・一皿料理 付) ※6日前以降のキャンセルはキャンセル料全額頂戴致します。

1	<p>1日講座 講師：貞森 一之(アンデルセングループ エグゼクティブソムリエ)</p> <p>● ムルソー・ペリエール</p> <p>「ムルソーに特級があるとしたら、ペリエールだろう」と、最も優れたムルソーの1級畑と評されるペリエール。シャルドネの理想型とされる白ワインをお楽しみください。</p>		日時 7/19(金) 18:45~20:30
2	<p>1日講座 講師：貞森 一之(アンデルセングループ エグゼクティブソムリエ)</p> <p>● シャトー・ブラネール・デュクリュ</p> <p>ロアルド・ダールの小説「Taste」に登場し、 通好みのワインとして人気が高まったブラネール・デュクリュ。 カシスとバニラの香りがある、メドックらしい濃密な赤ワインをお試ください。</p>		日時 8/30(金) 18:45~20:30
3	<p>1日講座 講師：貞森 一之(アンデルセングループ エグゼクティブソムリエ)</p> <p>● アルマヴィーヴァ</p> <p>ムートン・ロートシルトとオーパス・ワンと同じコンセプトで造られる、チリ最高の赤ワインのひとつ。 フランスのパロン・フィリップ・ド・ロートシルト社とチリのコンチャイトロ社の提携によって生まれた、 凝縮度抜群の赤ワインをお楽しみください。</p>		日時 9/20(金) 18:45~20:30

※イラストはイメージです。