

ボルドーのトップシャトー バルトン家のワインを楽しむ ワイン会 ～真の畑の違いを探る～

バルトン家はフランスの銘産地サンジュリアンでレオヴィルとランゴアという素晴らしいワインを伝統的に造り続けてきました。
今回は一般的には、なかなか比較することが難しい1997年と2007年の10年のヴィンテージの違いと純粋な格付け2級と3級(畑・テロワール)の違い(同じブレンド比率で造られたワインだからこそ)を感じていただけるようにワインをご用意いたしました。最高のワインとB.B.S.DINING.のお料理とのマリアージュもお楽しみいただけます。
新しい発見がありますように皆様のご参加を心よりお待ちしております。

— MENU —

お料理 (前菜、パスタ、メイン) + ワイン 5種類

スパークリング 1種類 / 白ワイン 1種類

赤ワイン 3種類

Sparkling Wine (California)

ラック&リドル / ブリュット NV

Bordeaux Blanc

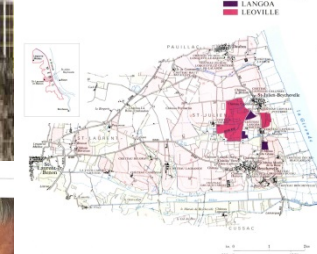
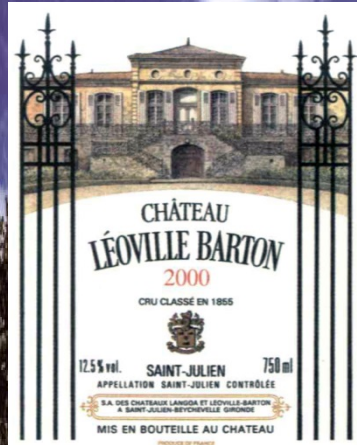
アントニーバルトン ボルドーブラン 2011

Saint-Julien

シャトー ランゴア バルトン 1997 (¥8500)

シャトー ランゴア バルトン 2007 (¥9500)

シャトー レオヴィル バルトン 2007 (¥13000)



会場： 中目黒

B. B. S. DINING.

会費： \ 7,500

(税・サービス料込み)

日時： 11/28 THU.

19:30 start

(19:00 ~ 受付開始)

連絡先： 03-5734-1366

中目黒アトラスタワー 1F

