

PERLE DE CIDRE

UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE INÉDITE



Val de Rance PERLE DE CIDRE BRUT

ヴァル ドランス ペルルドシードル ブリュット

澆漑としたミネラル感あふれる辛口シードル。
7℃くらいまで冷やして、アペリティフからデザートまで
様々なシーン、料理に寄り添います。
アルコール度：5%

750 ml / オープン価格
JAN 3271471000715
入り数：6

〈FOOD pairing〉

酸味と甘さのバランスが良い辛口シードルは、さっぱりした
サラダをはじめ、シーフード、白身魚やチキンなどのメイン
ディッシュやチーズにもよく合います。

Val de Rance PERLE DE CIDRE FRUITÉ

ヴァル ドランス ペルルドシードル フリュイテ

フルーティーで軽やかな甘口シードル。
7-8℃に冷やして白ワイングラスで。
アルコール度：3%

750 ml / オープン価格
JAN 3271471000746
入り数：6

〈FOOD pairing〉

デリケートな酸味とさわやかな甘さはアペリティフとして
タバスやフィンガーフードに合わせて。フルーツを使った
スイーツに合わせるのも素敵です。

“



希少なブルターニュ伝統品種のりんごからペルルドシードルの軽やかでフレッシュ、
そして豊かなアロマが生まれます。
ブリュットとフルーティーの2つのキュベは、その澄み切った黄金の色調と
デリケートな泡立ちが特徴。
口に含むと次々と変化する味わいと独創的な香りをお楽しみください。

ALAIN LEPAGE

アラン・ルパーージュ(ヴァル ドランス醸造責任者)

”



ヴァル ドランスについて

1953年創業のフランス有数のシードル醸造所。ケルト文化に遡る伝統的製法を守りながら、
常に最良の品種、品質のりんごにこだわり、減農薬の自然に配慮した製品を生み出しています。