

PERLE DE CIDRE

QUINTESSENCE DU SAVOIR
- CIDRE DE LA MAISON VAL DE RANCE

メゾン“ヴァル ド ランス”が作り上げたシードルの逸品

ペルルドシードルはフランス有数のシードル醸造所ヴァル ド ランスが長年培ってきた
シードルづくりの知識、技術の集大成。

「PERLE=逸品」の名を持つシードルが生まれました。

クリスタルのように輝くゴールドに立ち上る繊細な泡立ち。

力強く、酸味を想像させるアロマに続いて、

新鮮なフルーツや柑橘、フローラルの豊かな香りがふわりと広がります。

軽やかで洗練された最高峰の味わいです。



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



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

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

澆潤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 / ¥2,440
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 / ¥2,440
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
タパスやフィンガーフードに合わせて。フルーツを使った
スイーツとの相性も良くおすすめ。

“



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。
ブリュットとフルイテの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。

