



超一流★史上最高8ツ星シェフアラン・デュカス氏の 3ツ星レストラン「Louis XV ルイ・キャーンズ」にオン・リスト！！

『Louis XV Alain Ducasse ルイ・キャーンズ(ルイ15世) アラン・デュカス』は、モナコ公国のカジノ広場に面して建つ豪華な『L'Hotel de Paris ホテル・ド・パリ』内にあります。

1987年にアランデュカス氏が31歳で『ルイ・キャーンズ』の総料理長に就任。

それ以来、<Le GUIDE ROUGE ギッド・ルーージュ[赤ガイド]> に
(2004年版からは<Le GUIDE MICHELIN ギッド・ミシュラン/ミシュラン・ガイド>という名称)
3ツ星レストランとして掲載されています。



(約4000軒もの掲載がある中で3ツ星は現在26店のみ！！)

また、デュカス氏自身も就任後33ヵ月後の1990年33歳の時、史上最年少で3ツ星を獲得。

2000年には、史上最高の8ツ星になりました。



ホテル・ド・パリ ↑
ルイ・キャーンズ ↓



1998年よりあの3ツ星レストラン愛用のワイン！是非御賞味下さい！！

ドメーヌ・ド・ラ・ブイッセ

Domaine de la
BOUYSSSE
Grands Vins du Languedoc

ドメーヌは1996年より

左：Martine Page 氏 と

右：Christophe Molinier 氏が所有。



MAZERAC マゼラック 2008

AOC Corbieres Boutenac

色調はダークレッド。アロマはダークチェリーやブラックベリーなどの果実香を感じ、
ほのかにバニラやスパイス香を感じる複雑性のある香りです。

味わいは豊かなタンニンにジャムのように凝縮した果実味やバニラ香が心地よく広がります

ACコルビエール・ブトナック ラングドックの数少ないグランクリュのひとつ！

コルビエール中央の岩の多い丘陵地帯に
広がる10つの村のみに独立した格上の
AOCとして2005年に誕生しました。

手摘み収穫後、カリニャンは
マセラシオンカルボニックを行い、
(フルーティーで滑らか。丸いタンニンになります)。
グルナッシュは、除梗後、
ルモンタージュを行います。
その後別々のタンクにて2週間醸します。
熟成はオーク樽で12ヶ月間行います。



- ・ジャンシスロビンソンが20点中17点
(有名評論家・マスターオブワイン女史)
- ・ワインスペクテーターは100点中85点
(アメリカを代表するワイン雑誌)



粘土石灰質

カリニャン80%

グルナッシュ20%

KOTO CORPORATION

ポルフィディオ正規販売店

JAN : 3760075060435

参考上代：¥3,100 (税別)

〒662-0854 兵庫県西宮市石在町 10-28

(株) コートーコーポレーション

☑ 本社 TEL:0798-39-1911

FAX:0798-34-7477

☐ 関東 TEL:046-873-6703

FAX:046-873-6703

担当：