

業界関係者様限定

スィックプラス試飲会

SUICPLUS Wine Tasting 2025.10.22 (WED)

Bisteccheria INTORNO @NISHIGINZA



ブルゴーニュ コートシャロネーズより☆新入荷☆ ドメヌ デュ シェティフ カール

ワインは全て繊細な手作業によるものですが、中でもクレマン・ド・ブルゴーニュについては、地元での絶大な評価を得ています。ジャイロパレットを使わず、昔ながらのピュピトル（スパークリングワインの製造の工程で、瓶内の澱を取り除くために使用される木製の板）を用いて、1本1本 手作業の動瓶を行い、静かに澱を瓶口に集めています。平均1か月という長い時間をかけ、1本あたり25回ほどの回転・角度上げの作業が施されます。そして門出のリキュールには、市販のものを使うことなく、自家製のリキュールを調合し添加しています。

出展：ジヴリ 1ER CRU、コートシャロネーズ、アリゴテ、クレマンドブルゴーニュ

ドメヌ・ジョマンのネゴシアン部門、ジョマン・フレールより、ムルソーが新入荷しました。雹害はあったものの、ブルゴーニュの白ワインにとって特に素晴らしいヴィンテージとなった2023年です。どのような仕上がりなのでしょう、どうぞお楽しみに！

出展：ムルソー（ジョマン・フレール）、ピュリニーモンラッシェ 村名、1ER CRU、コートドールブラン（ドメヌ・ジョマン）



所有する葡萄畑の半分以上が1級畑という、ニュイサンジョルジュ屈指のドメヌ、アラン・ミシュロのワインが再入荷しております。新しいヴィンテージを是非お試しください。娘のエロディに引き継がれ、エレガントで女性らしい造りに進化しています。

出展：ニュイサンジョルジュ、モレサンドニ

ボルドー サテミリオン・ラヴォー・エ・フィスから、CH、ベルナトーの弟分、バイ・ド・ベルナトー（AOC：サンテミリオン）が、この秋に入荷予定です。当試飲会では、入荷に先駆けてサンプルをご試飲いただけます。

出展：CH、ベルナトー（サンテミリオン・グラン・クリュ）バイ・ドゥ・ベルナトー（サンテミリオン）



大人気！ラングドック・レルブサンテより、未輸入の樽熟成シリーズのサンプルが届きました。皆様のご感想をお聞かせいただければ幸いです。

出展：レルブサンテ シャルドネ、カベルネ アルモニーシャルドネオーク 未輸入品：アルモニー ピノノワール、ヴィオニエ、マルベック

🍷 その他、フランスワイン約 70 アイテム出展予定です。

株式会社スィックプラス

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1-2 TEL03-5297-5021 FAX03-3254-5830 info@suicplus.com



業界関係者様限定

スィックプラス試飲会

SUICPLUS Wine Tasting 2025.10.22 (WED)

日頃より格別のお引き立てを賜り心より御礼申し上げます。
下記の通り、弊社直輸入フランスワイン試飲会を開催いたします。
ブルゴーニュワインを中心に、フランス各地のワインをご用意してお待ちいたしております。
どうぞお誘い合わせの上、ご来場賜りますようお願い申し上げます。

日時：2025年10月22日（水）

12：00～16：00

会場：ビステッケリア イントルノ

Bisteccheria INTORNO

東京都中央区銀座4-1-2 NISHIGINZA

*入り口は晴海通り沿い1Fにございます。
お花屋さん（MONCEAU FLEURS）横の階段をご利用ください。



↑ 入口専用階段



★ご来場には下記より事前登録をお願いいたします。

..... 申 込 書

ご記入の上、ファックスでお送りいただくか、営業担当にお預けください。

貴社名

TEL

ご来場者様氏名

名様

メールアドレス

ご来場予定時間

時

分頃



← お申込みフォームもご利用いただけます。 <https://forms.gle/USnXrZmxbwc4zfJu6>

*お名刺を2枚ご用意をお願いいたします。業務用試飲会のため、一般のお客様はご入場いただけません。
*お酒の試飲のため、お車でのご来場はお断り申し上げます。*20歳未満の方の入場はできません。

株式会社スィックプラス

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1-2 TEL03-5297-5021 FAX03-3254-5830 info@suicplus.com