

2021年10月22日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社
イオンリカー株式会社

「2021年ボージョレ・ヌーヴォー」
コラン・プリセ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 酸化防止剤無添加
イオン直輸入ワイン ぶどうの収穫レポート

イオンは11月14日（日）まで、全国約1,300店舗^{*1}とイオンの公式ワイン通販サイト「AEON de WINE」にて「ボージョレ・ヌーヴォー」の予約を承っています。

今回は、ボージョレ・ヌーヴォー公式コンクール^{*2}で2019年から2年連続で最高金賞を受賞したイオン直輸入ワイン「コラン・プリセ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 酸化防止剤無添加」を紹介します。



コラン・プリセではぶどうが収穫され、
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
酸化防止剤無添加ワインの醸造が始まりました。

11.18 Thu. 解禁!

コラン・プリセ 生産者からの収穫レポート

2020年の冬は、比較的温暖で太陽にも恵まれたことから、2019年や2020年ボージョレ・ヌーヴォーの時のように、ぶどうの蕾は早くつきました。

2021年4月は大量の霜が降り、5月には降水量の多い天候が続いたため、ぶどう樹の成長サイクルが遅くなりました。ただ、この雨により地中にしみ込んだ水分が暑い夏を乗り越えるのに役に立つこととなります。

6月には晴天と気温が戻り、ぶどうは完璧な状態のもとで花を咲かせました。8月も好天に恵まれたため、ぶどうの成熟が順調に進み、収穫は天気よかった9月20日から始まりました。

ぶどうは十分に成熟し、フルーティで上品なボージョレ・ヌーヴォーが期待できます。





2年連続最高金賞受賞！自然派ワインの巨匠が手掛けた酸化防止剤無添加ヌーヴォー

◆コラン・ブリセ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー 酸化防止剤無添加 750ml

ボージョレ・ヌーヴォー唯一のコンクール※2において、出品数のわずか5%に満たないワインだけに与えられる最高金賞に2年連続輝いており、醸造家の素晴らしいワイン造りには定評があります。丁寧なぶどう栽培、醸造家の確かな技術、そして酸化防止剤無添加の自然な造りによる自然の恵みそのままのピュアで果実味豊かな素晴らしいヌーヴォーです。



醸造家／フレデリック・メグネ氏

今年は悪天候が続きましたが、ぶどうは良い状態で成熟し、素晴らしいアロマと色合いの出来となりました。新ヴィンテージ（ぶどう収穫年）はエレガントなスタイルで、私たちのワインに素晴らしい驚きがあることを期待しています。



早得10/25(月)まで	本体 2,180円 (税込 2,398円)
ご予約特別価格	本体 2,280円 (税込 2,508円)
店頭販売価格	本体 2,480円 (税込 2,728円)

●「2021年ボージョレ・ヌーヴォー」予約承り概要

承り期間：2021年11月14日（日）まで

※早得予約の承りは10月25日（月）まで※3

お渡し日：2021年11月18日（木）より※4

承り店舗：全国の「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」等約1,300店舗※1

WEB承り：「AEON de WINE」(<https://www.aeondewine.com/shop/c/ca106>)

「おうちでイオン イオンネットスーパー」「イオンおトク! e予約」各WEB画面上※1・※5

※1：一部実施のない店舗がございます。

※2：ボージョレ唯一の公式コンクール「トロフェ・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォーコンクール」

※3：数量に限りがあるため、早めに終了となる場合がございます。

※4：11月18日（木）以降のお渡し時間は、ご注文いただいた店舗の営業時間に準じます。

※5：サイトにより早得予約の終了時間が異なります。