

## クリテール KRITER

DEPUIS 1955

KRITER

## フランスNo.1スパークリングワインブランド

1955年、「クリテール」はブルゴーニュ・ボヌを拠点に、200年以上の歴史を持つ大手ネゴシアン、パトリアッシュのオーナーであったアンドレ・ボワソーによって生み出されました。シャンパーニュに対するアンチテーゼとして「誰にでもお求めやすい」エレガントなスパークリングワインとしてリリースされ、今日フランスにおいて、No.1スパークリングワインブランド\*として確固たる地位を築いています。

\*KANTAR調べ フランス国内におけるスパークリングワインの認知度調査においてNo.1を獲得

クリテール ブリュット  
ブラン・ド・ブランKRITER BRUT  
BLANC DE BLANCS

フランス

品種：ユニ・ブラン、シャルドネ、  
テブレ、アイレン



ユニ・ブラン、シャルドネ、  
テブレ、アイレンをブレンドして造られています。白い果実や柑橘類のニュアンスを含んだフルーティな香りが印象的。フレッシュ感に溢れ、果実味のアロマがいきいきとした泡とともに口いっぱいに広がります。ジルベール&ガイヤール10年連続金賞(2015-2024)

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：  
¥1,380 422541  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 4580404822010

クリテール オーガニック ブリュット  
ブラン・ド・ブランKRITER ORGANIC BRUT  
BLANC DE BLANCS

フランス

品種：ムスカリス、  
グルナッシュ・ブラン



有機栽培されたブドウを100%使用。柑橘類とライムのフレッシュさを感じ、さらに黄桃の香りもします。口当たりが軽く、果実味溢れる泡立ちを感じ、非常に上品な味わいです。オーガニック認証：AB、EUリーフ

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：  
¥1,580 427935  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3058080127770

## クリテール ロゼ ブリュット

KRITER ROSE BRUT

フランス

品種：グルナッシュ40%、サンソー30%、  
シラー30%



魅力的な甘い香りと赤い果実の風味がエレガントでフルーティーに香ります。フレッシュでありながら深みのある味わいです。ジルベール&ガイヤール2024金賞。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：  
¥1,380 431519  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3058080079727

クリテール アイス ドゥミ・セック  
ブラン・ド・ブランKRITER ICE DEMI-SEC  
BLANC DE BLANCS

フランス

品種：ユニ・ブラン、テブレ、シャルドネ、  
シュナン・ブラン、フォル・ブランシユ



柑橘の香りに魅了されるアイス・スパークリング。柔らかな甘みとフルーティーで爽やかな果実味のバランスが絶妙です。氷を入れた大きな目のグラスでお楽しみいただけます。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：  
¥1,580 431520  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3058080117115

## フェルナン・エンジェル FERNAND ENGEL

## 自社畑のすべてがオーガニック アルザスでも指折りの有機栽培ドメーン

細長く南北に伸びるアルザスの中心部、ロンシェヴィル村にある家族経営のドメーン・フェルナン・エンジェル。創業は1970年にさかのぼります。現在は、創立者フェルナンの息子夫婦（ベルナル・ダニエル夫妻）とその娘家族でドメーンを運営しています。ドメーンのこだわりは、2001年より始めた有機栽培にあります。現在、8つの村、250区画にわたる65haの畑は全てエコセール認証による有機栽培にて管理されており、これはアルザスにあるドメーンでは最大級といえます。

Domaine  
FERNAND ENGEL

フェルナン・エンジェル  
リースリング レゼルヴFERNAND ENGEL  
RIESLING RESERVE

フランス、アルザス

品種：リースリング100%



手摘みで収穫後、全房圧搾。約20度で発酵後、8カ月のシュールリー、残糖1.2g/l。非常にフレッシュかつフルーティー。味わいは非常にドライで、リースリングの特徴である高い酸が鮮烈な印象。アフターには柑橘の皮のようなほろ苦さとヘーゼルナッツの香ばしさが香ります。

白

希望小売価格 弊社コード：  
¥3,000 425543  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3760073340041

フェルナン・エンジェル  
ゲヴェルトトラミネール レゼルヴFERNAND ENGEL  
GEWURZTRAMINER RESERVE

フランス、アルザス

品種：ゲヴェルトトラミネール100%



12時間のスキンコンタクトを経て、約20度で発酵。12~14カ月のシュールリー、残糖14g/l。バラ、ライチなど品種特有の華やかな香りに、白桃、パッションフルーツなどの熟した果実。ミディアムボディでややオフドライの柔らかな口当たりがキレのある酸によって引き締められます。

白

希望小売価格 弊社コード：  
¥3,200 425548  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3760073340065

フェルナン・エンジェル  
リースリング クロ・デ・アンジュFERNAND ENGEL  
RIESLING CLOS DES ANGES

フランス、アルザス

品種：リースリング100%



樹齢20年のブドウを手摘みで収穫後、10時間のスキンコンタクトを経て、約20度で発酵。6~8カ月のシュールリー、残糖12g/l。25%の貴腐ブドウを含む。高い酸味、ミネラル感と程よい残糖分とのバランスが秀逸。凛とした佇まいの柔らかな女性を彷彿とさせます。

白

希望小売価格 弊社コード：  
¥4,400 425547  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3760073340188

フェルナン・エンジェル  
リースリング グラン・クリュ プレラテンベルグFERNAND ENGEL  
RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG

フランス、アルザス

品種：リースリング100%



樹齢27年のブドウは手摘みで収穫後、全房圧搾。天然酵母により約18~20度で発酵。シュールリー熟成6~8カ月、残糖5.1g/l。熟した果実味が支えるボディ感と非常に高い酸のバランスが良く、いつまでも長い余韻が口の中に残る。グラン・クリュが生み出すリースリングの威厳感じられる、迫力ある1本です。

白

希望小売価格 弊社コード：  
¥5,800 425546  
容量：750ml JANコード：  
入数：12 3760073342212