

夏にぴったりな「ルイナール ブラン・ド・ブラン」を表参道のルーフガーデンで

**Restaurant MOSAIQUEにて”Ruinart White Terrace”
9月末まで期間限定オープン**

シャルドネ100%でつくられた爽やかで繊細な味わいが特徴的なシャンパーニュ「ルイナール ブラン・ド・ブラン」。夏にぴったりなこのシャンパーニュを、心地よいルーフガーデンで気軽にグラスでも楽しめるこの季節限定の「Ruinart White Terrace(ルイナール ホワイトテラス)」が、大好評だった昨年に続き、今年も2014年9月末まで「Restaurant MOSAIQUE(モザイク)」（東京・表参道）ルーフガーデンにて期間限定オープン致します。

「Ruinart White Terrace」では、ルイナールを代表する「ルイナール ブラン・ド・ブラン」を特別価格にてグラス1杯からお楽しみいただけます。眩い午後の陽射しも、夕暮れ時のそよ風も、都会の真ん中に佇むガーデンで季節を存分に味わいながら「ルイナール ブラン・ド・ブラン」と共に涼やかな心地よいひとときをお楽しみください。



Ruinart White Terrace

- 場所: Restaurant MOSAIQUE(モザイク) ルーフガーデン
(東京都港区南青山5-3-2 ザ・ジュエルズ・オブ・青山4階)
- 期間: 開催中～2014年9月末まで
17:30-23:00(L.O.) *日曜11:30-14:30(日曜日はデイトムのみテラスオープン)

ルイナール

1729年、世界で最初のシャンパーニュ・メゾンとして誕生したルイナールは、シャルドネ種を巧みにブレンドすることから、「シャルドネハウス」とも呼ばれています。最高級のブドウのセレクション、さまざまな特徴を持つシャルドネの巧みなブレンド、古代の石灰岩の石切り場跡であるクレイエルを利用した長期熟成により、繊細で清らかでエレガントなルイナールスタイル「アート・オブ・シャルドネ」を作り上げています。

ルイナール ブラン・ド・ブラン

シャルドネのみから造られた、淡いゴールドに輝く、エレガントな味わいのブラン・ド・ブラン。繊細で長く続くパールのような泡立ちとともに、新鮮なフルーツや、花々のみずみずしく芳醇な香りが広がり、複雑なアロマを放ちながらもフレッシュで滑らかな風味が楽しめます。優れた食前酒として、夏の午後陽の光を浴びながらテラスでくつろぐ時に。また、白身魚やシーフードなどの料理にもよく合います。



報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社プラップジャパン 藤田・平位 TEL: 03-4580-9105 FAX: 03-4580-9131 E-mail: e-hirai@prap.co.jp

商品についてのお問い合わせ先

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社 モエ ヘネシー マーケティング部 TEL:03-5217-9738