



商品を探
す

ランキ
ング

ワインセ
ット

ワインギ
フト

特
集

スタッフレビ
ュー

ワインの読
み物

SHOP

EVENT



ニコラ・フィアット グラ ン・レゼルヴ・ブリュット グラス2脚セット [ボックス 付]



お気
に入
り追
加

ニコラ・フィアット

NICOLAS FEUILLATTE GRANDE RESERVE BRUT GIFT
SET[BOX] | NICOLAS FEUILLATTE

★★★★★ 5.0 (1件のクチコミ)

多くのシャンパーニュ愛好家を魅了する、ニコラ・フィアット。熟した果実味や深みを感じられる、ボリュウム感のある味わいが魅力の1本とグラス付きのセット。

タイプ・スタイル ⓘ

白スパークリングワイン
エレガント&コンプレックス

ミディアムボディ-

ライト

フル

オンライン限定商品

7,161 円 (税抜価格6,510円)

750ml

在庫がありません



店舗在庫を確認

amazon pay

R Pay

pay

ご利用いただけます。変更・返品に



ついて

※画像はイメージのため、実際の商品と若干異なる場合がございます。



同じスタイルのワインを探す

商品情報

カテゴリ	ワイン > ワイン その他
タイプ	スパークリング
容量	750ml
生産者	NICOLAS FEUILLATTE ニコラ・フィアット
生産地	 フランス シャンパーニュ
原産地呼称	AOC. シャンパーニュ
品種	ピノ・ノワール（40%） ムニエ(ピノ・ムニエ)（40%） シャルドネ（20%）
栓	コルク
レンタルセラー	この商品はレンタルセラーへ入庫を承れません。

シーン・キーワード

[シャンパン >](#)

[グラス付きワイン >](#)

商品仕様

【グラスの仕様】

容量	185ml
高さ	205mm
口径（直径）	50mm（最大径64mm）

商品の紹介

ニコラ・フィアットは、1972年の創立から約40年余りで世界でも指折りの販売量を誇り、めざましい勢いで躍進を遂げたシャンパーニュ・メゾン。こちらはそんなニコラ・フィアットが手掛ける、ギフトにもおすす

めのグラス付きセットです。黒ブドウの比率が高いため、ふくよかな果実味とコクが感じられ、芳醇な風味をお愉しみいただけます。

熟成方法

3年間瓶内熟成

味わい

プラムやリンゴのコンポート、イチジクやアプリコットのドライフルーツなど、芳醇なアロマが漂います。豊かな泡立ちは非常に滑らかで、優しい口当たりが魅力。じっくりと熟成させることで深みやコクが増し、ボリューム感が感じられる1本です。長く上品な余韻をお愉しみいただけます。

こちらはフランス シャンパーニュ地方のマルヌにあるグラスメーカー、レーマン製のグラスが2脚付いたセットです。シャルドネ20%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%をブレンドして仕立てられ、セラーにて3～4年間の熟成を経てリリースされます。プルミエ・クリュを含めた150のクリュよりブレンドを施し、さらに15～30%のリザーヴワインを使用。こうすることで、グラン・レゼルヴのスタイルと品質を安定させています。

グラスに注ぐと、熟した果実の深みのあるアロマが広がり芳醇な印象。豊かな泡立ちはきめ細かく滑らかで、非常に優しい口当たりが魅力です。ボリューム感のある味わいの後にエレガントな余韻が感じられます。

生産者について

— 閉じる



ニコラ・フィアット

NICOLAS FEUILLATTE

パリの高級ホテルやレストランなど世界中で愛されるメゾン

ニコラ・フィアットは、1976年に設立された新興シャンパーニュ・メゾン。現在、販売数量フランス国内No.1、世界ベスト3とめざましい勢いで跳躍を遂げています。創始者のニコラ・フィアット氏は18歳の若さで渡米し、コーヒー豆の輸入で大成功を収め、フランス企業家として名を馳せました。1960年にシャンパーニュ地方ランスで12haの畑を譲り受けた彼は、フランスへ帰国。1976年にニコラ・フィアットを創設し、上質でエレガントなシャンパーニュを造る事に情熱を注ぎ込みました。彼はビジネスで得た人脈である人々に、自身で造ったシャンパーニュをお礼として配りました。ニコラ・フィアットの確かな品質は、彼らの心を捉え大評判となり、口コミはあっという間に世界へと広がり、それがブームの火付け役となったのです。人気加熱するにつれて、当時所有していた約12haの畑では需要に対応できなくなり、その後1986年、事業拡大のためシャンパーニュ地方エペルネにある、協同組合「Centre Vinicole de la Champagne」と手を組みました。5000もの畑から集められた選りすぐりのブドウと近代的設備、そして伝統的な技術による醸造で独自のブランドを確立。創設からわずか40年余りで世界でも指折りの販売量を誇り、めざましい勢いで躍進。パリの高級ホテルやレストラン、多くの航空会社でニコラ・フィアットが採用されています。

[この生産者のワインを見る](#)

生産地について

— 閉じる



フランス

シャンパーニュ

最高峰のスパークリングワインを生む銘醸地。

きめ細やかな泡と優美な味わいで飲む者を魅了する美酒、シャンパーニュ(シャンパン)。パリの北東、車で1時間半ほどの冷涼なシャンパーニュ地方で造られる、言わずと知れたスパークリングワインの最高峰です。厳格な法律に則って造られたワインのみ、「シャンパーニュ」と名乗ることができます。色はロゼと白、味わいは辛口から甘口まで多様です。使用されるブドウは主にシャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ。キリスト教修道士ドン・ペリニヨンが確立したと伝えられる瓶内二次発酵や、アッサンブラージュと呼ばれるヴィンテージワインの巧みなブレンドを経ることで、各生産者の特徴をはっきりと感じる美酒が生まれます。

[この生産地のワインを見る](#)

クチコミ

クチコミ投稿がありません。

[📝 クチコミを投稿する](#)