

『シャトー・デュ・シャテラル社』について

30年以上の古木から 手作業で作る自然派ヌーヴォ!



シャトー・デュ・シャテラル社があるボージョレ北部ランシー村は、ブドウ栽培に適した土地柄でクリュのボージョレが点在する地区として有名です。シャテラル社も1900年代前半から続く素晴らしい畑を持ち、土地の恵みを最大限に活かしながら情熱と愛情を注ぎワイン造りを行っています。栽培には自然に寄り添い畑に負担の少ない農法を用い、手作業によりブドウを選別しながら収穫。良質で熟れた果実の風味を最大限に引き出すハンド・クラフトのワイン造りにこだわりを持っています。

1 実力が認められ、多くのコンクールで金賞を受賞

フランスの有名ワインガイド「ギド・アシェット」誌をはじめ、国内外の専門家から高評価を受け、フランス国内のコンクールで多数のメダルを獲得し続けている実績があります。



【トロフィー・リヨン・ボージョレ・ヌーヴォ】での受賞歴



W受賞 ヴィラージュ・ヌーヴォ
ヴィエイユ・ヴィーニ



シャトー・デュ・シャテラル
ボージョレ・ヌーヴォ



シャトー・デュ・シャテラル
ボージョレ・ヌーヴォ



パロンヌ・デュ・シャテラル
ボージョレ・ヌーヴォ



パロンヌ・デュ・シャテラル
ボージョレ・ヌーヴォ

2 フランス国内最高と称されるソムリエが高評価

2007年にフランス最高ソムリエに選ばれた「ファブリス・ソミエ氏」が、シャテラル社のヌーヴォを高評価。彼がシェフソムリエとして勤めていたこともあるレストラン(1981年からミシュラン三ツ星を獲得し続ける有名店)「ジョルジュ・ブラン」でも、シャテラル社のワインは取り扱われています。

3 自然に寄り添い、ブドウ本来の味を守る「リュットレゾネ農法」

環境に配慮し、科学的なものの使用を必要最低限に控えることで土壌のポテンシャルを高め、ブドウ本来の風味を最大限引き出すことを目的とした農法のこと。生産と環境と製品の質を、バランス良く合理的に支えられる自然派農法の一つです。

4 収穫は、全てこだわりの手作業

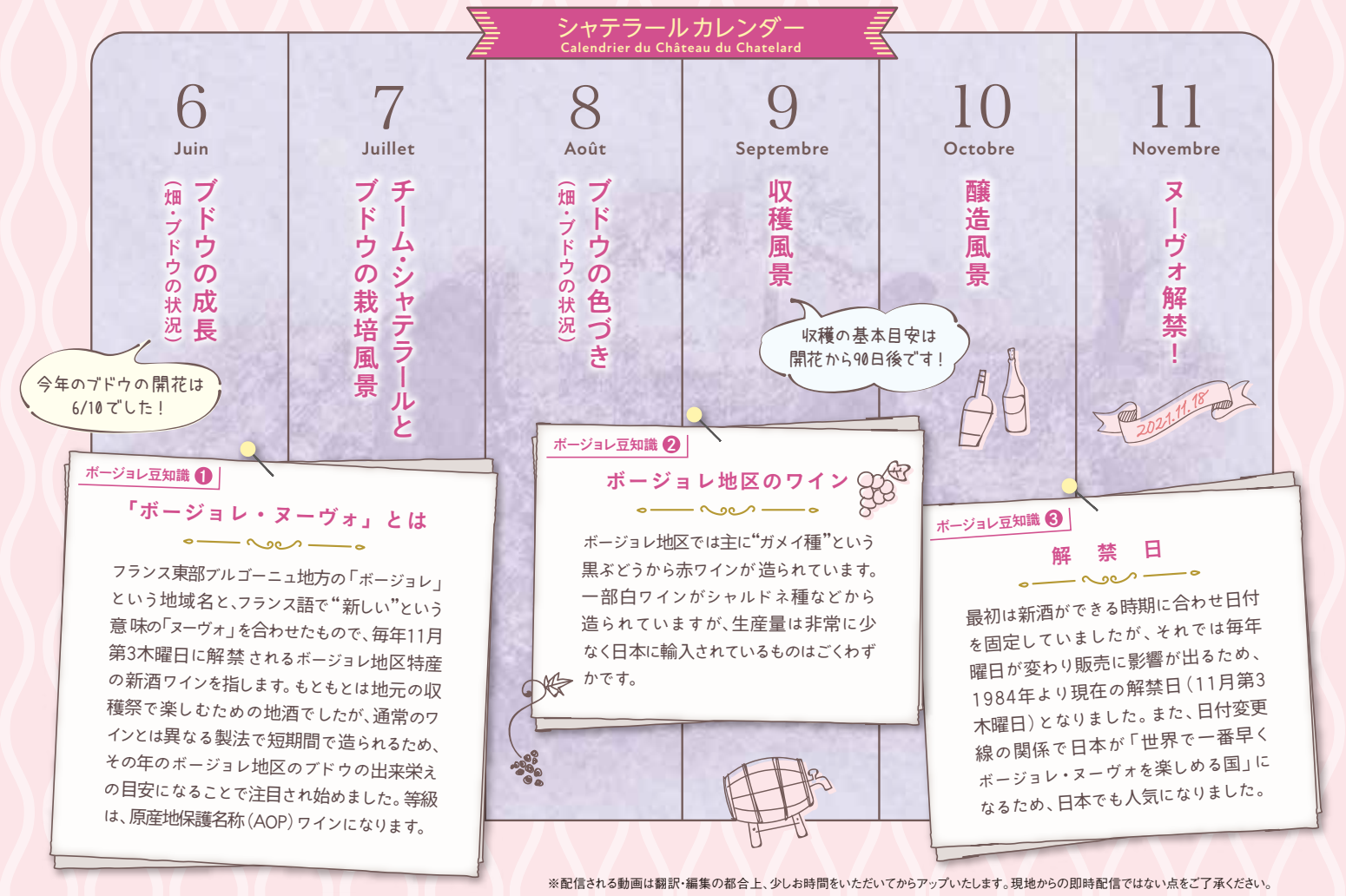
収穫を全て手作業で行うと、実に傷をつけず未熟や過熟の実を取り除くことができます。「手間を惜しまない仕事で、雑味のない果実の風味を最大限に引き出すワイン造り」をコンセプトに、ハンド・クラフトのワイン造りをしています。シャテラル社のラベルにはその証しのマークがついています。



5 地質学の権威も期待する、良質な「テロワール」

ブドウ畑をとりまく環境を、ワインの世界では「テロワール」と呼びます。ボージョレ地区北部のランシー村はクリュのボージョレが点在する生産地区として有名で、シャテラル社の畑にも1900年代前半に植えられた、樹齢100年近くもの古いブドウの木が残っています。その素晴らしい「テロワール」は、地質学の権威も認めるほどです。

美味しいヌーヴォができるまでの大切な時間!



ご注文

電話 **0120-39-3410** 【受付時間】10:00~18:00 土・日・祝/休み

FAX **0120-38-3410** 【受付時間】24時間受付

※ご注文受付の確認が必要な方はFAX番号をご注文書の所定欄にご記入ください。

※平日17時以降、土・日・祝日の受付確認は翌営業日になります。

WEB <https://www.isanyodo.com>

郵送 下の記入欄に必要事項をご記入のうえ、下記の宛先までご郵送ください。

〒344-0031 春日部市一ノ割4-11-12

三洋堂オペレーションセンター

※ご予約が予定数に達した時点で注文を締め切らせていただきますので、お早めにご注文ください。
※20歳未満の方への販売はしていません。

お届け

宅配便にて「解禁日11月18日(木)」に、お届けいたします。

※商品のお届けは弊社と業務提携しております宅配業者に委託いたします。航空機のストや遅延など、不測の事態によりお届けが遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

お支払い

お振込み、代金引き換えからお選びください。

お振込み 商品に同封、もしくは郵送される専用振込用紙にて、到着後7日以内に郵便局またはコンビニエンスストアよりお振込みください。

※コンビニエンスストアでの振込み手数料は弊社負担ですが、郵便局からの振込み手数料はお客様の負担にてお願いいたします。※販売価格には梱包配送料が含まれています。

代引き 商品お届け時に宅配会社へお支払いください。

※ご注文者とお届け先が異なる場合はご利用いただけません。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
20歳未満の方への酒類の販売はしていません。

酒類取扱(株)三洋堂本社(酒類販売免許店)〒105-0004東京都港区新橋1-18-14
酒類販売管理責任者 内田 宏希
酒類販売管理受領年月日:2019年11月1日
次回研修の受講期限:2022年10月31日
研修実施団体名:一般社団法人 全国スーパーマーケット協会

担当	部門	倉庫	接客	申込方法	摘要

カタログについてのご注意とご案内

○掲載価格は梱包配送料が含まれています。○製造上の都合および輸入時期により、商品デザインや内容が若干変更される場合があります。○国内法により、輸入元を明示したシール(日本語)を付けることが義務付けられています。あらかじめご了承のうえ、ご注文ください。○カタログ掲載商品の色は印刷の再現上、若干色調が異なる場合があります。○ご予約が予定数に達した時点でご注文を締め切らせていただきますので、お早めにご注文ください。○20歳未満の方への販売はしていません。○酒類のご注文は、お一人様24本までとさせていただきます(1本760mlの場合)。

商品の交換・返品について

○交換・返品は事前にご連絡のうえ、商品到着後8日以内にお願いたします。○配送中に破損したり、異なった商品が届いた場合には、商品到着後8日以内に下記「お客様サービスセンター」までご連絡ください。至急お取り替えいたします。○ご注文違いやお気に召さないなど、お客様の都合による交換・返品は送料はお客様のご負担とさせていただきます。

【個人情報取り扱いに関する確認事項】

●お客様のプライバシー保護のため、(株)三洋堂では顧客データを厳重管理しております。お客様の個人情報は商品の配送等のために弊社が管理する委託先に提供する場合を除き、第三者に譲渡することはありません。ただし法律に基づき公的機関より要請された場合、お客様の利益を保護するため、必要と判断した場合には開示する場合があります。●お客様の個人情報(お名前、ご住所、電話番号、FAX番号、Eメールアドレス、生年月日等)お申込書や契約書に記載された内容は、以下の目的のため利用いたします。商品等の配送、代金決済、お問合せへの回答、商品カタログ、キャンペーンチラシ等の送付、サービスお客様への特典・会員募集等のご案内の送付、その他上記に伴う業務の実施。

●個人情報に関するお問合せ先
(株)三洋堂 管理本部 本部長 個人情報保護苦情相談窓口
電話:03-3508-3410 e-mail:privacy@sanyodo-net.co.jp 販売元:(株)三洋堂



No.
お電話でご注文の際は上記No.をお伝えください。

■お客様サービスセンター

通話料無料 **0120-57-3410**

受付時間 ●月～金/10:00～17:00 ●土・日・祝/休み

SANYODO
Since 1907
株式会社 三洋堂

媒体コード: 99210720

数量限定

予約販売のおしらせ

シャトー・デュ・シャテラル社

ボージョレ・ヌーヴォ 2021

Beaujolais Nouveau 2021 du Château du Châtelard

飲む前から
楽しめる
特典付

自然に寄り添い、丁寧に育てた、

手づくりのボージョレ・ヌーヴォ



ボージョレ ブラン 750 ml



ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ 750 ml



ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ
ヴィエイユ・ヴィーニ 750 ml

おかげさまで創業114周年
114th
ANNIVERSARY
SANYODO
Since 1907

解禁日 **2021.11.18 Thu.** 当日にお届けいたします。



シャトーの外観は
きれいなピンク色!!

限定
720
セット

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ

好条件の限定地区で作られ方
古木のヌーヴォ!

ヴィラージュ・ヌーヴォは、より条件の良い限定
地区のもので、シャテラル社では古木からの
ブドウで作っています。最近では機械摘みが
主流な中、手摘みにこだわったシャテラル社
のワインは、深いルビー色、黒いベリー系の
果実の香りとさくらんぼやイチゴのニュアンス、
心地良く広がるソフトな渋味とコクのある
芳醇な風味が魅力の一品です。

ボージョレ ブラン

シャルドネ100%で造られた
稀少でリッチな味わいの
ボージョレブラン 2018!

天候に恵まれ、上質なワインを造る偉大な作柄
と評価された2018年ヴィンテージのボージョレ
ブランは、熟した柑橘系フルーツの芳醇な香りと
円熟した味わいの余韻が長く続きます。
※ヌーヴォ（新酒）ではありません。



ボージョレブランは樽で熟成!!

手摘みにこだわるシャテラル社より、できたてのフレッシュなヌーヴォと、ヌーヴォとの飲み比べだけ
のために輸入したシャルドネの白ワインをセットでお届けします。それぞれの味わいをお楽しみください。

ボージョレ 赤・白 飲み比べセット

R43-210 セット価格 **¥5,980** (梱包配送料・消費税を含む)

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ
●AOPボージョレ・ヴィラージュ ●750ml ●14.5度 ●ブドウ品種:ガメイ100% ●シャトー・デュ・シャテラル社 ●ブルゴーニュ/赤ワイン ●航空便
ボージョレ ブラン
●AOPボージョレ ●750ml ●12.5度 ●ブドウ品種:シャルドネ100% ●シャトー・デュ・シャテラル社 ●ブルゴーニュ/白ワイン ●船便

✈ 航空便
※赤ワインのみ

重 軽

辛 甘

限定
60
本

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ
ヴィエイユ・ヴィーニュ

60年以上の古木のみで造る
スペシャル・ヌーヴォ!!

60年以上の古木(ヴィエイユ・ヴィーニュ)のみで
造る限定のプレミアムヌーヴォです。土壌に深
く根付いた古木は、地中のミネラル分や養分
を吸収して濃密なブドウが実ります。ノンフ
ィルターによりブラックベリーのような香りと濃厚
なタンニンとブドウの旨みが凝縮しています。



石造りのCAVEAU (貯蔵庫) の入り口!!

nouveau



ヴィエイユ・ヴィーニュ用のブドウ!!



道路にもシャテラルの名前が!!

できたてのヌーヴォとはいえ、古木のためのヴィエイユ・ヴィーニュはしっかりとした深い味わい。
プレミアムなヌーヴォをお楽しみください。

ボージョレ ヴィラージュ ヌーヴォ
ヴィエイユ・ヴィーニュ・ノンフィルター

R43-211 **¥4,800** (梱包配送料・消費税を含む)

●AOPボージョレ・ヴィラージュ ●750ml ●14.5度 ●ブドウ品種:ガメイ100% ●シャトー・デュ・シャテラル社 ●ブルゴーニュ/赤ワイン ●航空便

✈ 航空便

重 軽

ご注文者様だけの楽しい特典
シャテラル 倶楽部

Club chateau du chatelard

特典
1

ボージョレ・ヌーヴォが造られるブドウの生育状況を
動画や写真で現地からお届けいたします。*

今年用のブドウは、今まさに生育中です! ご自身が飲まれる予定の
ヌーヴォが「どんな畑でどのように手をかけられて育っているか」、1ヶ月
に1回程度アップされる動画や写真をご覧になりながら解禁日を心待ち
にいただけます。遠いフランスのブドウ畑の風景や畑を大切に管理
する人々の作業風景は、11月に召し上がるボージョレ・ヌーヴォの味その
ものです。慈しまれたワインがお手元に届く頃には、シャテラルが馴染み
のシャトーのように思えてくるかもしれません。

配信予定内容 ※状況の変化により配信内容は変更する場合がございます。

- ブドウ栽培風景(間引きや剪定作業)
- 畑の状態やブドウの生育状況など
- シャトーの外観
- 醸造所内
- 他のワインを造っている樽など
- 生産者や従業員の様子

時 期 最終ページの「シャテラル カレンダー」でご確認ください。



シャテラルのブドウ畑!!



手詰みの収穫風景!!

特典
2

シャトーからの想いがこめられた
サンクスレターが届きます。



解禁日にボージョレ・ヌーヴォと共に、シャトーからのサンクスレターが届きます。
ブドウの生育状況からワインを一緒に見守ってくださったお客様へ、今年の
ヌーヴォへの生産者の想いや感謝の気持ちが込められたレターです。2021
ボージョレ・ヌーヴォの記念としてお手元にどうぞ。



人々の手で大事に
育てられています!!

特典
3

解禁日はみんなで乾杯しましょう! *



世界で最も解禁のタイミングが早い日本。残念ながらフランスは時差に
より8時間遅い解禁となるため同時に乾杯はできませんが、現地スタッフの
事前録画による今年のボージョレ・ワインの出来や、ワイナリーならではの
話などを聞きながら、解禁のタイミングで一緒に乾杯! ご自身の舌で今年
のボージョレ・ヌーヴォを味わい、現地を旅する気分でお楽しみください。



畑管理人のポールさんと
スタッフのシャーリーンさん!!

* 特典1、特典3の動画をご覧になるために必要な限定公開専用ページ(YouTube内)のQRコードとURL、配信の
更新情報をお知らせするLINEの友だち登録のご案内は、ご注文後に郵送でお届けいたします。
●11月5日(金)以降にご注文のお客様への【動画配信専用ページアドレス】は商品に同梱となります。
●動画配信のお知らせの郵送はご注文者様のみにお送りいたします。(ご贈答者様へは商品に同梱となります)