


PRESS RELEASE

 **全日空ホテルズ**
ホテルグランコート名古屋

株式会社ホテルグランコート名古屋
〒460-0023 名古屋市中区金山町一丁目1番1号
Tel.052-683-4111(代) Fax.052-683-4121
<http://www.grandcourt.co.jp>

全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋
2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」
女性のためのワインセミナー
ボージョレ・ヌーヴォーを愉しむ
11月19日(木)

「全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋」(名古屋市中区金山町一丁目1番1号) 2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」では、11月19日(木)、ボージョレ・ヌーヴォー解禁日に**女性のためのワインセミナー「ボージョレ・ヌーヴォーを愉しむ」**を開催いたします。今年のボージョレ・ヌーヴォーは、気候条件に恵まれ、糖分と酸味のバランスが抜群な当たり年と言われています。誰もが知っている「ボージョレ・ヌーヴォー」ですが、意外に詳しいことは知られていません。全く造り方の違う3種類のボージョレ・ヌーヴォーをテイastingして、多彩な味わいをお楽しみください。

今回は、特別なデザートワインもご用意いたしました。

Wine Seminar for Woman

女性のための **ワインセミナー**

「ボージョレ・ヌーヴォーを愉しむ」

- ◆ 日時: 2009.11/19(木) 19:00~21:30 【要予約】
- ◆ 講師: シニアソムリエ・ドイツワインケナー **石井孝治**
- ◆ 会場: 2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」
- ◆ 料金: 1名様 **¥6,000**(ワイン・受講料・材料費・税金・サービス料込み)

◎オードヴル・ディナーbuffet付

WINE LIST ~Beaujolais Nouveau 2009~

ボージョレ・ヌーヴォー

TOMORROWLAND Label(ラブレ・ロワ)

ボトルもカートンも Produced by TOMORROWLAND、
2008 年度トロフィー・リヨンでヌーヴォー部門の銀賞を受賞した
ラブレ・ロワ社が造るチャームングで軽やかな味わいのヌーヴォーです。



ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール

(ルイ・ジャド)3,000ml

ルイ・ジャド社は、世界的に有名なブルゴーニュを代表する生産者です。
ロバート・M・パーカー・Jr 著「厳正評価 世界のワイン」においても
5つ星というパーフェクト評価を受けています。



ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー

(ジル・ド・ラモア)15,000ml 樽

バランスのよい高品質なワイン造りのジル・ド・ラモア。イチゴやラズベリー、
バナナフレーヴァー満載、果実味がチャームングでボージョレらしい
味わいです。特別限定入荷の樽入りボージョレで乾杯しましょう。



~Dessert Wine~

リヴザルト・ルージュ 1978(シャプティエ)

ルイ 14 世がこよなく愛し宮殿で楽しんだといわれるリヴザルト。
その味わいはソーテルヌに勝るとも劣らない、まるやかな甘みと力強さ・・・
焦がしたキャラメルのような苦味や品のある香ばしさを持ち合わせているので、
大人のデザートワインとして楽しめます。



※定員になり次第、締め切らせていただきます。

※お電話での受付となります。

※割引券のご利用はいたしかねます。

ご予約・お問い合わせ

2F カフェレストラン「オーキッドガーデン」まで Tel.052-683-4111(代)

◇◇◇ このプレスリリースに関するお問い合わせ ◇◇◇

全日空ホテルズ ホテルグランコート名古屋

マーケティング室 高木・小野

Tel.052-683-4469 Fax.052-683-4423