

「ヴィンテージカヴァ」を味わいつくす1夜限りの特別イベント

RogerGoulart Makers Party

@GRILL DINING & WINE 金山テラス

4.3.Wed

19:00~21:00



■会費：おひとり様 ¥5,000 (税・サ込)

■定員：40名様【要事前予約】

■ご予約／お問合せ GRILL DINING & WINE 金山テラス

TEL:052-323-6023

名古屋市中区金山4-6-25 名古屋金山ホテル10階 <https://k-terrace.jp/>

*お車でのご参加はご遠慮ください。未成年のお客様はご参加いただけませんのでご了承くださいませ。妊娠中、および授乳中の飲酒は、胎児・乳幼児の発育に影響を与える恐れがあります。

当日はスパークリングワイン飲み放題・ビュッフェ形式です

Drink ロジャーグラート社プレミアムスパークリングワイン

「ヴィンテージカヴァ」6種 ※左記以外のドリンクは別料金となります。

Food 「ヴィンテージカヴァ」と相性抜群！金山テラスおすすめメニュー

イタリアンサラミ・生ハムなどのコールドミート、オードブル、ピンチョス、チーズ各種、パスタ



Roger Goulart
CAVES DES DE 1882

イベント当日来場！
「ヴィンテージカヴァ」の
魅力をお伝えいたします！

ダヴィッド・ピエラ氏

ロジャーグラート社 輸出マネージャー

1979年4月30日スペイン・バルセロナ生まれ。
高等教育機関にて政治学を学んだ後、ジャーナリズム、国際ビジネス学にて修士号を取得。
2003年ロジャーグラート社入社。アジア地区輸出責任者として、日本を中心する、アジアの数カ国を担当し、年に数回訪れている。



1882年創業 唯一無二の「ヴィンテージ・カヴァ」

カヴァ(CAVA)とは、シャンパンと同じ瓶内二次発酵方式で造られる、本格的な味わいのスペイン産スパークリングワインです。リリースされる全てのカバが、その年に収穫されたぶどうのみを使って造る「ヴィンテージ・カヴァ」で、数あるカバ生産者の中でも、ロジャーグラートの群を抜いた品質の高さは、世界中のワイン愛好家たちからも最大級の評価を得ております。ロジャーグラートはあえて同じ収穫年のぶどうだけを厳選し、設立当初から年間を通して14℃~15℃を保っている地下30メートルの深さに位置する天然のセラーで、最低でも18ヵ月、長いもので48ヵ月もの熟成時間をかけています。それにより、名門シャンパンをも凌駕するシルクのような舌触りと、優雅なアロマ、甘美な味わいを生み出しています。



white
rose
red
assemblage
flavor
bottles
tradition
vintage
wineglass
restaurant
quality
Valley
grape
production
world
ancient
alcohol
south
region
vinyard
WINE