

ヴェルディエ

香るブドウのチョコレート(レザンドレ・オ・ソーテルヌ貴腐)

Raisin Doré au Sauternes

ボルドー産の**貴腐ワイン・ソーテルヌ**に浸した**金色のレーズン**をビターチョコレートで包みました。最初はブドウの酸味とチョコのハーモニーを楽しみ、数か月後には甘味も香りも増した**「熟成」**した味わいを楽しめます。初代のヴェルディエ氏が、地元ボルドーのワインを使って作り出した地元愛が詰まったチョコレート。

25g	50g	135g	スリムボトル
			
25g入 ¥594	50g入 ¥1,134	135g入 ¥2,160	95g入 ¥1,944
お試しや 気軽な贈り物に	プレゼントに最適	リピーター ご指名No. 1	コルクで開け閉めOK
ハーフボトル	ブドウ丸缶		
 期間限定	 期間限定 3種ミックス		
240g入 ¥3,672	100g (3種ミックス) ¥2,160		
グルメな方への プレゼントに	人気の缶は、ミルク、ホワイト、 ビターの3種チョコを楽しめます。		



貴腐(きふ)とは

白ワイン用のぶどう品種の果皮が貴腐菌によって水分が蒸発して糖度が凝縮され、干しぶどうに近くなり、芳香を帯びること。朝晩の寒暖差や湿度など、限られた条件がそろった土地でのみおこる貴重な現象です。この貴腐ぶどうから造られるワインは糖度が高く、長い時間をかけてゆっくりと熟成し、風味豊かな味わいになります。



定番品は、量が多くなるごとにお得に！
限定品は、ミルクチョコ、ホワイトチョコなど、ビターチョコ以外の楽しみも。

“ブドウチョコの
できるまで”
動画公開中！

