

Raisin Doré au Sauternes de VERDIER

ヴェルディエの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)

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。

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。

バレンタイン限定アイテム



●ブドウ缶

今年はミックスと熟成のセット!

50g x 2入り 2,160円

●2007年ヴァンテージソーテルヌ使用●

アロマティックな香り! 95g入り 2,160円

●熟成ボトル 大切に熟成しました

95g入り 1,944円

240g入り 3,672円

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。



●25g 594円



●50g 1,134円

★気軽なプレゼントに



●135g 2,160円

★リピーター指名 NO.1



●95g 1,944円

★チョコの保存に最適



●ハーフボトル 240g 3,672円

★インテリアとしても◎

“ブドウチョコのできるまで”

動画公開中!



Verdier Short 2021 Verdie
Verdier Short 2021 Verdie Short 2021 Verdie