

2023 年 9 月 21 日

サロンとクリュッグに挟まれた奇跡の区画！  
イタリア人が手掛ける新進気鋭のシャンパーニュメゾン『エンクリ』から、  
限定生産の「エンクリ ブラン・ド・ブラン 24mth」を販売開始いたします。



*Vie Blanche Estelle*

ENCRY  
CHAMPAGNE

株式会社都光(東京都台東区)は2023年9月21日(木)より、イタリア人が手掛ける新進気鋭のシャンパーニュメゾン『エンクリ』から、「エンクリ ブラン・ド・ブラン 24mth」を販売開始いたします。

◆イタリア人が手掛ける新進気鋭のシャンパーニュメゾン『エンクリ』

『エンクリ』は、イタリア人のエンリコとナディアが、「唯一無二のシャンパーニュ」を造りたいという情熱により、2004年に立ち上げた新進気鋭のメゾン。「シャルドネの聖地」とも呼ばれるグラン・クリュ、メニル・シュール・オジェ村で、「クリュッグ」の畑と「サロン」の畑に挟まれた区画から収穫された上質なブドウのみを用いて、非常に優れたシャンパーニュを造り出しています。

◆日本初入荷、今までのエンクリとは一味違う「24ヶ月熟成」

熟成期間は通常のキュヴェより短い24ヶ月。特級ル・メニル・シュール・オジェのシャルドネの他に、同じく特級のオジェやアヴィーズのシャルドネをブレンドした特別なキュヴェです。近年ブドウ価格が高騰する中で、全てグラン・クリュのシャルドネを使用。熟成期間を短くすることで価格の上昇を抑える一方、今までのエンクリの持つシャープでキレのあるスタイルとは一味違ったユニークなシャンパーニュが生まれました。

### 【商品情報】

商品名：エンクリ ブラン・ド・ブラン 24mth

ブドウ品種：シャルドネ 100%

ドサージュ：4.5g/l

熟成期間：24 ヶ月

容量：750ml

希望小売価格：10,800 円 +税

グレープフルーツなど柑橘系の爽やかな香りに、メニルの特徴ともいえる火打石やスモーキーな香りがほのかに混ざり合うニュアンスに、他のキュヴェとは違う黄桃などの穏やかな果実香が加わります。フレッシュな果実味に 24 ヶ月熟成とは思えない落ち着いた酸が感じられ、まろやかな味わいに仕上がっています。



### 【会社概要】

会社名：株式会社都光

代表者：代表取締役 戸塚尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17  
朝日生命上野昭和通ビル 1 階

URL： <https://www.toko-t.co.jp/>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail： [toko-eigyo@toko-t.co.jp](mailto:toko-eigyo@toko-t.co.jp)