



**2025年1月の「13日の会」はシャトー・ピエール・ビーズのワインで乾杯します。**

先代のクロード・パパン氏は大学の講義にも呼ばれる程の地質のプロフェッショナル。ブドウの栽培においては『どの畑も複雑で、何事もじっくり状況を観察して行なわなければならない』と、非常に研究熱心です。自然を尊重したワイン造りを実践。補糖は一切せず、酵母も自然酵母のみを使っています。彼の造るワインを一口飲めば、土壌の個性と彼のパッションが溶けこんだナチュラルな味が広がります！

2017年からは、次男のルネさんが引き継いでいます。月内、彼のワインは全て **10%値引き**です。オンラインショップでも割引価格にてご購入可能ですので、この機会に是非シャトー・ピエール・ビーズのワインをお楽しみ下さい！

店頭やお電話の他、LINE、メールでもご予約承ります。ご質問もこちらにどうぞ



みどりやオンラインショップ <https://midoriya-saketen.shop/?mode=cate&cbid=2656321&csid=7>

(有)みどりや酒店 Tel:03-3681-9697 E-mail:[info@midoriya-saketen.co.jp](mailto:info@midoriya-saketen.co.jp)