Marc Pesnot 氏が残したミュスカデの軌跡。

世界で最高のミュスカデを造るという誓いを果たした、

途方もない努力の結晶です。



La Bohème 2025
ラ・ボエーム
果実のやさしさに、美しい酸の緊張感が調和します。ミュスカデが織り成す均整の取れた味わいにご注目下さい。
税込 6,820 円





La Folle Blanche 2025
ラ・フォル・ブランシュ
果実由来の豊かな酸が、白い花のフローラルさと新鮮なフルーツを湛えたようなアロマを纏い、ゆったりとまろやかに広がります。
税込 7,920 円



Eurêka 2024
エウレカ



「ミュスカデの澱と共に 12 ヶ月間熟成させたフォル・ブランシュ」
「シュール・リー製法で熟成させた 2024 年産のラ・ボエーム」
この二つを融合して造られたスペシャル・キュヴェです。

造り手曰く「ラ・ボエームの丸みが、フォル・ブランシュのミネラル感と塩味に完璧に調和した作品。」
キュヴェ名は、ギリシャ語で発見の際に上げる感嘆の叫びに由来しています。
税込 7,150 円







みどりやオンラインショップ https://midoriya-saketen.shop/?mode=cate&cbid=2656321&csid=8
(有)みどりや酒店 Tel:03-3681-9697 E-mail:info@midoriya-saketen.co.jp