



PERLE DE CIDRE

QUINTESSANCE DU SAVOIR-CIDRE DE LA MAISON VAL DE RANCE

メゾン“ヴァル ド ランス”が作り上げたシードルの逸品

ペルルドシードルはフランス有数のシードル醸造所ヴァル ド ランスが長年培ってきたシードルづくりの知識、技術の集大成。

「PERLE=逸品」の名を持つシードルが生まれました。

クリスタルのように輝くゴールドに立ち上る繊細な泡立ち。マンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツの香りに続いて、柑橘系、そしてフローラルの香りが次々に広がります。

軽やかで洗練された最高峰の味わいです。

Val de Rance PERLE DE CIDRE BRUT

ヴァル ド ランス
ペルルドシードル ブリュット

750 ml
オープン価格
JAN 3271471000715
入り数：6

澁潤としたミネラル感あふれる
辛口シードル。
7℃くらいまで冷やして、アペリティ
フからデザートまで様々なシーン、
料理に寄添います。

アルコール度：5%

〈FOOD pairing〉

酸味と甘さのバランス良い辛口シ
ードルはさっぱりしたサラダをはじめ、
シーフード、白身魚やチキンなどの
メインディッシュやチーズにも
よく合います。



Val de Rance PERLE DE CIDRE FRUITÉ

ヴァル ド ランス
ペルルドシードル フリュイテ

750 ml
オープン価格
JAN 3271471000746
入り数：6

フルーティーで軽やかな
甘口シードル。
7~8℃に冷やし、
白ワイングラスで
アペリティフに。

アルコール度：3%

〈FOOD pairing〉

デリケートな酸味とさわやかな甘さは
タパスやフィンガーフードに合わせて。
フルーツを使ったスイーツに合わせる
のもおすすめです。



アラン・ルパーージュ
〈ヴァル ド ランス醸造責任者〉

希少なブルターニュ伝統品種のりんごからペルルド
シードルの軽やかでフレッシュ、そして豊かなアロマ
が生まれます。ブリュットとフルイテの2つのキュ
ベはその澄み切った黄金の色調とデリケートな泡立ち
が特徴。口を含むと次々と変化する味わいと独創的な
香りをお楽しみください。



ヴァル ド ランスについて

1953年創業のフランス有数のシードル醸造所。
伝統的製法を守りながら、常に最良の品種、品
質のりんごにこだわり、減農薬の自然に配慮し
た製品を生み出しています。