



2023



HOXXOH offers a unique experience and breaks the old standards.

Our Champagne lovers are looking for new exciting experience.

They want to feel out of the ordinary.

They love to shine, to push boundaries, to break codes and their credo is
to enjoy the moment.

HOXXOHは、ユニークな体験を提供し、従来の概念を打ち破ります。
HOXXOHのシャンパンを愛する人たちは、新しい刺激的な体験を求めています。
非日常を感じたいのです。

彼らは、輝くこと、限界を超えること、掟を破ることを愛し、今この瞬間を楽しむことを
モットーとしています。





A captivating and sophisticated design for every occasion, the power of light combined with one of the best champagnes worldwide.

Thanks to the Bubble-Light™, our bottles are fully illuminated and follow the music beat.

Are you ready to discover a new world of pleasure?

Keep your five senses awake!

あらゆるシーンで活躍する魅惑的で洗練されたデザイン、光のパワーと世界最高峰のシャンパンの組み合わせ。

Bubble-Light™ の効果でボトルがライトアップされ、音楽のビートに合わせて変化します。

新しい楽快楽の世界を開拓する準備はできていますか？
あなたの五感を目覚めさせましょう！

Color your Mind

Clubs and nightclubs
Restaurants, bars and lounges,
Wine bars and hotels
Beaches and beach clubs
Catering and banqueting,
Home parties
and much more...



Winegrowers since 1907, our vineyard is located in the village of Venteuil, 8 kilometers West of Epernay, world capital of Champagne. It is the beginning of the Marne valley and our vineyards run along this beautiful river.

Our Blanc de Blancs Grand Cru grapes are selected from the Côte des Blancs, from the villages of Oger and Chouilly.

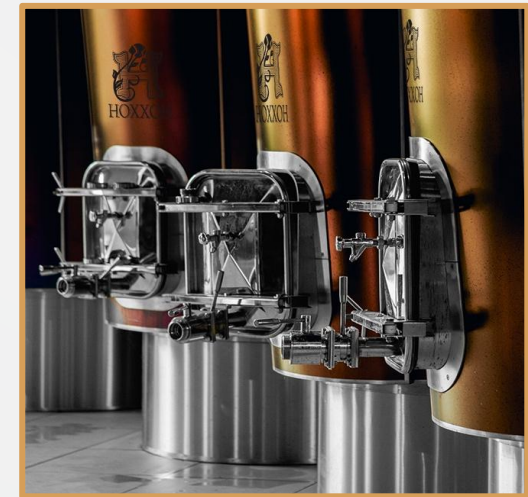
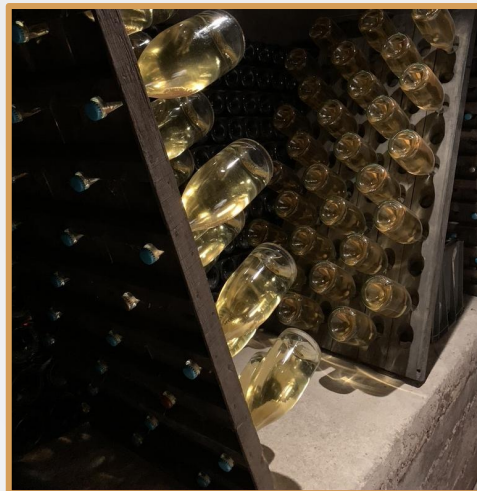
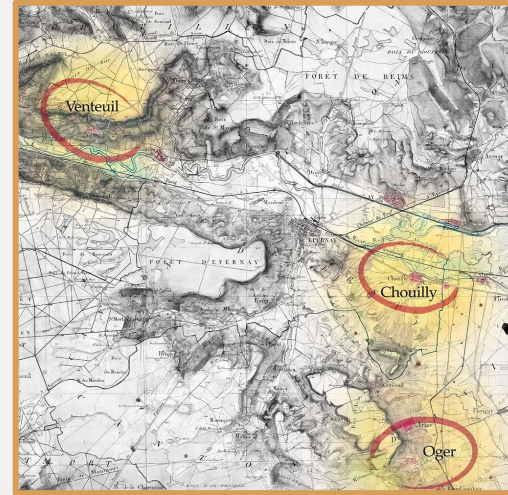
At the request of an extremely exigent clientele of connoisseurs, all of our vintages are elaborated from the Chardonnay grape variety, they are therefore Blancs de Blancs. Only the rosé RUBY contains 3% of Pinot noir raised with a secret recipe...

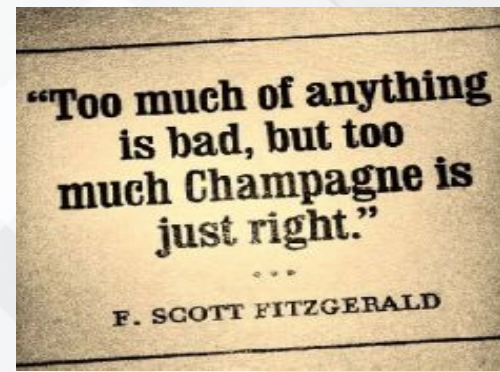
1907 年以来ワイン生産者として活動している私たちのブドウ畑は、シャンパーニュ地方の中心地エペルネから西へ 8kmのところにあるヴェントウイユ村に位置しています。この村はマルヌ渓谷の起点で、私たちのブドウ畑はこの美しい川に沿って広がっています。

当社のブラン・ド・ブラン・グラン・クリュのブドウは、コート・デ・ブラン、オジェ村とシュイイ村から厳選されています。愛好家たちの強い要望に応じて、私たちのヴィンテージはすべてシャルドネ種から精巧に造られており、ブラン・ド・ブランです。ロゼのルビーだけは、秘密のレシピで育てられたピノ・ノワールが 3%含まれています。

It is with Love and Passion that Raphaël Lamiraux elaborates HOXXOH from the vine to the glass.

ラファエル・ラミローは愛と情熱を込めて、ブドウの木からグラスに至るまで HOXXOHを精巧に作りあげています。







テイastingノート: 鮮やかな淡い黄金色で、きめ細かな泡が特徴的です。明るくフローラルな香り、白系フルーツ、熟した柑橘類、アーモンド、そしてブリオッシュのニュアンスをもつピュアでヴィンテージ感のあるノートが重なり合っています。口当たりは非常にクリーミーで、白い果実の繊細な風味が、長くて艶やかな余韻に続きます。

醸造: 伝統的なシャンパーニュ地方の圧搾法。自然な重力による澱引き。16~20度の間でアルコール発酵。澱と一緒に熟成させ、一部をマロラクティック発酵させる。

品種: シャルドネ100%

ドサージュ: 7 g/l

アルコール度数: 12.5%

HOXXOH GOLDのボトルには、食用の24Kゴールドの金箔が6枚入った小袋をお付けしています。シャンパンと一緒にグラスに入れていただくと、より豪華な味わいになります。

ボトルのデザインには、すべて23.95Kゴールドの金粉を使用しています。

ラベルは純度の高い24Kゴールドでコーティングされています。



GOLD

*The pure gold that you find on our bottles, offers you its unalterable brilliance.
Like all the gold we find on earth, it was created by the incomparable energy generated by the collision of two neutron stars. A cosmic cataclysm, billions of years old, in our local universe.
Our cuvée, with its pale gold reflects will bring this energy back to life for you!*

HOXXOH GOLDのボトルに使用されている純金は、地球上で見つかるすべての金と同じく数十億年の宇宙の激変の中で、2つの中性子星が衝突した際に発生した比類なきエネルギーによって生まれ、不変の輝きを放つ。淡いゴールドが反射する私たちのキュヴェは、このエネルギーをあなたへもたらずでしょう。





テイastingノート: 明るいライトピンクの色合いと鮮やかな小さな泡立ち。バラの花びら、新鮮な赤いベリー、熟した柑橘類、ローストしたナッツのニュアンスなど、ピュアでフローラルな香り。口当たりはよく、若々しい果実味。魅力的で気品あふれるワインです。

醸造: 伝統的なシャンパーニュ地方の圧搾法。自然な重力による沈殿と澱引き。16～20度の間でアルコール発酵。澱と一緒に熟成させ、一部をマロラクティック発酵させています。ピノ・ノワールはオープンタンクで醸造し、ブドウは除梗し、手作業でピジャージュを行います。

品種: シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%

ドサージュ: 8 g/l
アルコール度数: 12.5%

中央のラベル上部には0.45カラットの天然ルビーがセットされています。



RUBY

*They brought me rubies from the mine, And held them to the sun;
I said, they are drops of frozen wine From Eden's vats that run.
Ralph Waldo Emerson*

彼らは鉱山からわたしのところへルビーを持ってきて、太陽へとかざした。
わたしは言った。『これはエデンの酒樽のワインが凍った粒だ』
ラルフ・ワルド・エマーソン





テイastingノート 明るい黄金色で、鮮やかな若い泡。香りはブリオッシュ、フレッシュバター、ローストアーモンド、熟した柑橘類、桃、白い花などの繊細な酵母の自己分解を含んだブドウの香り。味わいは、クラシックなドサージュを施したブドウ栽培農家のスタイルで、良いアタックと緊張感があり、中盤には穏やかなクリーミーさとナッツのニュアンス、新鮮なバターと白系フルーツのフレーバーがあります。程よいコクと余韻があり、すでに成熟しています。

醸造：伝統的なシャンパーニュ地方の圧搾法。自然な重力による沈殿と澱引き。16～20度の間でアルコール発酵。澱と一緒に熟成させ、一部をマロラクティック発酵させる。

品種：シャルドネ100%
(オジェ50%、シュイ50%)

ドサージュ：7 g/l
アルコール度数：12.5%

シャンパーニュの最も純粋な伝統に基づき、ドサージュに用いる『門出のリキュール』には非常に古いヴィンテージが含まれています。

HOXXOH Grand Cruに用いる『門出のリキュール』には、第一次世界大戦中にロシア皇帝ニコラ2世の命で輸送中に、フィンランド沖のバルト海でドイツ軍の潜水艦に撃沈され海底に沈んでいた難破船の中から見つかった、1907年ヴィンテージのシャンパーニュ、Jönköping (ヨンショーピング) が1滴含まれています。



GRAND CRU

A wonder of wonders, Mother Nature offers the "Côte des Blancs" Grand Cru terroir, a chalky soil endowing Champagnes with great aromatic finesse and exceptional structure.

偉大なる“コート・デ・ブラン”グラン・クリュのテロワールと石灰質の土壌は、シャンパーニュに偉大なアロマとフィネス、そして卓越したストラクチャーを与える。





国内正規輸入元
株式会社トゥエンティワンコミュニティ

〒106-0032 東京都港区六本木6丁目 1-12
21六本木ビル6階

TEL: 03-3401-1234

Color your Mind