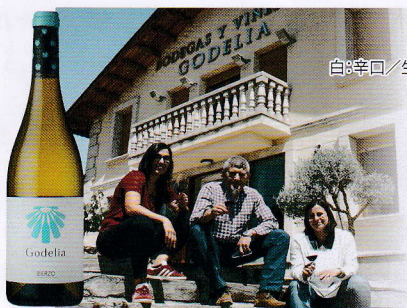


リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込) × 5回

いつもより少し贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。印象的なバラの花の香りが美しいピエモンテの品種ルケによる味わい深い赤や、アンデス山脈の麓、標高 1300m の高地にある畑の葡萄から造られる洗練されたアルゼンチンのメルロ、さらにスペイン注目の産地ビエルソからは土着品種のゴデリーヨを使った個性的で魅力あふれる白など、選りすぐりのワインをお楽しみください。

10月
October



ゴデリア ブランコ

葡萄品種:ゴデリーヨ
白:辛口/生産地域:スペイン・ビエルソ/5194
¥2,420

生産者:ゴデリア

「スペインのブルゴニユ」と言われるビエルソの個性豊かな土着品種ゴデリーヨを使ったフレッシュな白ワインです。白い花や桃のアロマ、この土地の特徴である心地よいミネラルの風味も感じられます。



アンデルーナ メルロ アルティトゥ

葡萄品種:メルロ
赤:フルボディ/生産地域:アルゼンチン・メンドーサ/A121
¥3,080

生産者:アンデルーナ セラーズ

トゥブナグトの中でも優れた区画グアルタジャリーで産するメルロです。標高 1300m の畑は昼夜の気温差が大きく葡萄にアロマと酸をもたらします。ブラックベリー、パニラやチョコレートの香りがあり、タンニンはとてもソフトです。

11月
November



シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン、マルベック
赤:フルボディ/生産地域:フランス・ボルドー/FC191
¥2,200

生産者:シャトー フルール オー ゴーサン

ボルドーのグランヴァンのシャトーと同じ最新式の設備を導入し綿密なワイン造りにより洗練されたワインを生み出しています。カンスやブラックベリーのピュアなアロマ、繊細な樽のニュアンスが感じられ、とてもしなやかな口当たりです。



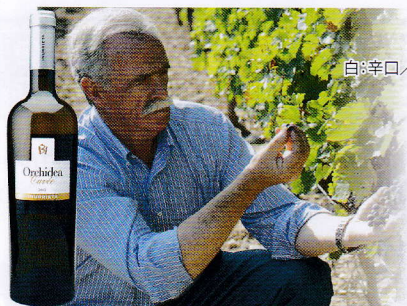
モンテブルチャーノ ダブルツォ コッリーネ テラマーネ ヴィツァツォ

葡萄品種:モンテブルチャーノ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・アブルッツォ/1497
¥3,300

生産者:パローネ コルナッキア

アブルッツォの名門パローネ コルナッキアの最上キューヴェで、ワイナリーの創設者であるヴィツァツォに捧げられたワインです。日当たりのよい理想的な畑の葡萄を使いフレンチオークのバリックと 30hL の伝統的な大樽で熟成させています。

12月
December



オルキデア キュヴェ

葡萄品種:ソーヴィニヨン フラン
白:辛口/生産地域:スペイン・ナバラ/S124
¥2,640

生産者:ボデガ イヌリエータ

フレンチオークのバリックの新樽で 7 ヶ月熟成させたワンランク上のキュヴェです。繊細な果実味と樽の風味がうまく調和しています。トロピカルフルーツのアロマにハチミツやパニラのニュアンスが混ざり満足感のある味わいです。



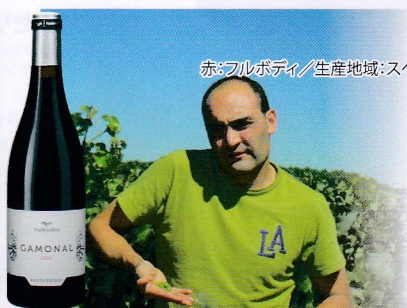
バルベラ ダルバ マチネ

葡萄品種:バルベラ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1835
¥2,860

生産者:グラッソ フラテッリ

樽熟成に向くと判断した良いヴィンテージにしか造らない特別なワインです。プラムやブルーベリーを思わせる心地よい果実味が広がり、非常にバランスが良い味わいで、深みのあるパワフルな 1 本です。

1月
January



ガモナル

葡萄品種:プリエト ビークード
赤:フルボディ/生産地域:スペイン・ティエラ デ レオン/S172
¥2,750

生産者:バルデバジェス

バルデバジェスは栽培が難しく絶滅寸前だった土着品種プリエト ビークードを復活させた役者です。熟した果実のブーケが樽熟成による心地よい木の香りと素晴らしく調和しています。ふくよかでリッチな口当たり、長い余韻があります。



シャトー ドラ ヴィエイユ シャベル レゼルヴ

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン
赤:フルボディ/生産地域:フランス・ボルドー/FC115
¥2,750

生産者:シャトー ドラ ヴィエイユ シャベル

葡萄はオーガニックで栽培しており、除草剤や殺虫剤は一切使用していません。フレンチオーク樽で 10 ヶ月熟成させ、ボルドーらしいエレガントな味わいに仕上げています。熟したプラムやスパイスの要素がとても心地よく感じられます。

2月
February



カステロ デ メディナ ベルデホ ベンディミア セレクシオナーダ

葡萄品種:ベルデホ
白:辛口/生産地域:スペイン・ルエダ/S225
¥2,530

生産者:ボダス カステロ デ メディナ

土着品種ベルデホをフレンチオークの樽で 3 ヶ月熟成させた奥行きのある白ワインです。白い花やシトラス、シロップ漬けのフルーツの甘い香り、心地よい酸と果実味、樽の要素が見事に調和しています。



ロッソ ピチエーノ スペリオレ ソレスタ

葡萄品種:モンテブルチャーノ、サンジョヴェーゼ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・マルケ/1878
¥2,970

生産者:ヴェレノージ

マルケのトップ生産者ヴェレノージが造るリッチな赤ワイン。フレンチバリックの新樽で 16 ヶ月ゆっくりと熟成させています。ブラックベリーやプラムの果実にナッツメグやシナモンのスパイシーな風味が混ざり、深みと複雑さを楽しめます。

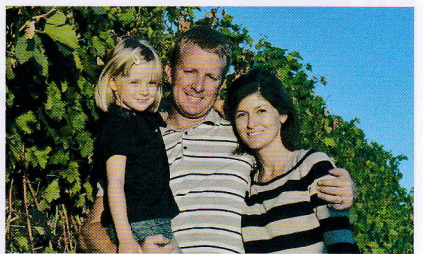
特典

最終月はワンランク上のワインを含む
3本でコース料金の2倍相当額となります。



ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート オペラ プリマ

葡萄品種:ルケ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1847
¥5,500



生産者:ルカ フェラリス

非常に印象的なバラの香りを持つピエモンテの土着品種ルケによる赤ワイン。「まったく新しい手法で造られた高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ(第1作、最高作品)」と名付けました。良いヴィンテージにしか造られません。