

A

赤白ワイン

Course 毎月3,300円(税込) × 5回

10月
October

ピエモンテ バルベアラ

葡萄品種: バルベアラ
赤・ミディアムボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1483
¥1,870

生産者名: テッレ デル バローロ
素晴らしい品質の高さで知られるバルベアラです。実はイタリア市場で出回っているヴィンテージより約2年長く熟成させることで深みが増し、美味しさがさらに際立っています。果実味、酸、タンニンのバランスが取れた1本です。



シャトー デ ゼサール ロゼ

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニオン
ロゼ・辛口 / 生産地域: フランス・南西地方 / FD381
¥1,760

生産者名: シャトー デ ゼサール
シャトー デ ゼサールから、待望のロゼが新入荷! 春夏のイメージがあるかもしれませんが、軽めの赤ワインのように季節を問わず楽しめます。現地で試飲して、その美味しさから取り扱いがすぐに決まった本当に美味しいロゼです。

11月
November

ペイ ドック ピノ ノワール キュヴェ ド ブリュ

葡萄品種: ピノ ノワール
赤・ミディアムボディ / 生産地域: フランス・ラングドック ルシヨン / FC298
¥1,870

生産者名: フォンカリュ
畑は北向きの丘にあります。ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の「テール プランジュ(白い土地)」土壌です。紫色を帯びたやや濃い赤色です。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。



フェフェ コンテ トロザン ブラン

葡萄品種: ユニ ブラン、コロニャール
白・辛口 / 生産地域: フランス・南西地方 / FD154
¥1,430

生産者名: レ プロデュクトゥール レウ
葡萄は酸化を防ぐため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫後、すぐに圧搾し、品質のよい果汁のみを選別しワインにします。ライムや白い花を思わせる爽やかなアロマが広がります。生き生きとした余韻が楽しめます。

12月
December

オバヤ テンプラニーリョ ガルナッチャ

葡萄品種: テンプラニーリョ、ガルナッチャ
赤・ミディアムボディ / 生産地域: スペイン / S307
¥1,650

生産者名: デ アンドレス シスターズ
樹齢約50年の葡萄も一部使用しています。熟成は樽(新樽でない)で約3~4ヶ月行います。レッドベリーのアロマにかすかに樽のトーストのニュアンスが混ざります。やわらかなタンニンがあり、非常にスムーズな口当たりです。



ソニヴィニオン ブラン レセルバ

葡萄品種: ソーヴィニオン ブラン
白・辛口 / 生産地域: チリ・エルキ ヴァレー / W029
¥1,650

生産者名: ビーニャ ファレルニア
チリの辺境の地、エルキ ヴァレーのソーヴィニオン ブラン。視察に行った弊社スタッフいわく、「畑で食べた葡萄と同じ味がする!」そうです。イチジクやセージの強い香り、シトラスやメロンの風味があります。

日常の食卓で気軽に楽しめるワインを赤白セットでお届けいたします。ついに登場したシャトー デ ゼサールの辛口ロゼワインや、プロの間で今まさに話題沸騰中のモルドバワイン、すぐに楽しんでいただけるワインの数々をお届けいたします。プレゼントワインは、フランス現地の専門家をうならせるボルドーの逸品です!

1月
January

トテム フェテアスカ ネアグラ

葡萄品種: フェテアスカ ネアグラ
赤・フルボディ / 生産地域: モルドバ / M011
¥1,760

生産者名: シャトー ヴァルテリー
今、注目を集めるモルドバワイン! フェテアスカ ネアグラは2000年以上の歴史があり、広く栽培されている品種です。野生のベリーやチェリー、フルーのアロマがあり、シナモンやバニラなど甘いスパイスの要素が感じられます。



ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ

葡萄品種: ソーヴィニオン ブラン、ピウラ、他
白・辛口 / 生産地域: スペイン・ブミーリャ / S206
¥1,540

生産者名: オロウインズ
(ヒル ファミリー エステーツ)
フラウタ デ バルトロは、「バルトロのフルート」の意味で、バルトロはワインメーカーの名前です。蝶とフルートをモチーフとした華やかなラベルです。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられます。

2月
February

カーザ バリコーニ ネグロアマーロ

葡萄品種: ネグロアマーロ
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / IA140
¥1,650

生産者名: カーザ バリコーニ
稲葉の新定番、「カーザ バリコーニ」のネグロアマーロが新入荷。ブラックベリーを思わせる熟したアロマは、次第にスパイスやタバコのニュアンスに。フレーバーにもアロマと同じ要素が感じられ、リッチでしなやかな口当たりです。



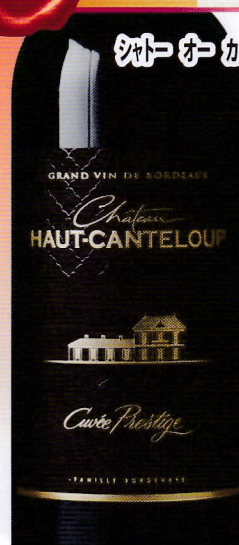
ファレーリオ

葡萄品種: トレbbiアーノ、バッセリーナ、ベコリーノ
白・辛口 / 生産地域: イタリア・マルケ / I250
¥1,870

生産者名: ヴェレノージ
「このワインの品質には大変自信を持っており、自分も大好きなワインだ」と生産者は話します。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミントの香り。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。

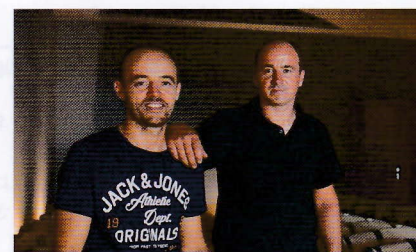
特典

Aコース プレゼントワイン



シャトー オ・カントループ キュヴェ プレスティージュ ブライ コート ド ボルドー

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、マルベック
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ボルドー / FC802
¥2,860



生産者名: シャトー オー カントループ

フランスの辛口ワインガイド「アシェット誌」にて高く評価されているのがこのワインです。熟成はオーク樽で12ヶ月(新樽1/3)。カシスやプラムのジャムを思わせるアロマにスパイスが混ざっています。非常に長い余韻が感じられます。