

A Course 毎月3,300円(税込) × 5回

赤白ワイン

日頃の食卓で気軽に楽しんでいただけるワインを赤白セットでお届けするコースです。イタリアのアブルッツォの名門ワイナリー、パローネ コルナッキアがオーガニック栽培の葡萄で造る味わい深い赤や、スペイン最高の白ワイン産地ルエダの地葡萄ベルデホを使った爽やかな白、さらにスペイン屈指の産地プリオラートで産する濃厚で飲み応え抜群の赤など、コストパフォーマンスの高いワインの数々をお楽しみください。

10月
October

カステロ デ メディナ ベルデホ

葡萄品種:ベルデホ
白:辛口/産地地域:スペイン・ルエダ/S164
¥1,760

生産者:ボダス カステロ デ メディナ
スペイン最高の白ワインの産地ルエダのベルデホ 100%で造られるフレッシュなワインです。フェネルや麦わらのアロマにかすかにリンゴの香りが混ざります。フレッシュで非常にバランスの良い味わいが魅力です。



モンテブルチャーノ ダブルツォ

葡萄品種:モンテブルチャーノ
赤:ミディアムボディ/産地地域:イタリア・アブルッツォ/O135
¥1,650

生産者:パローネ コルナッキア
16世紀から続くアブルッツォで最も古く伝統あるワイナリーが手掛ける味わい深い赤ワインです。伝統的な大樽で10か月熟成させています。凝縮された果実の甘さと同時にしっかりとしたボディが感じられ、飲み応えのある1本です。



1月
January

ヴィオニエ レセルバ

葡萄品種:ヴィオニエ
白:辛口/産地地域:チリ・エルキ ヴァレー/W037
¥1,430

生産者:ビーニャ ファレルニア
チリ最北端の産地エルキヴァレーで産する個性豊かな白ワインです。トロピカルフルーツのはなやかな甘い香りとレモンやグレープフルーツなどの柑橘系の新鮮な香りが混ざり、非常にフレッシュです。



ジャイロ ロッソ

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ主体
赤:フルボディ/産地地域:イタリア・ヴェネト/I589
¥1,870

生産者:ヴィッラ アンナベルタ
通常どおり発酵させたワインをアマローネと同じく乾燥させた葡萄で造ったワインの搾りかすを使い再度発酵させる「リパッソ」製法によるワインです。ほのかにポートワインやチョコレートニュアンスが感じられる個性あふれる1本です。



11月
November

イル ビアッコ

葡萄品種:ヴェルディッキオ、トレッピアーノ
白:辛口/産地地域:イタリア・マルケ/I795
¥1,430

生産者:トレ カステッリ
カステッリ ディ イエージのエリアの樹齢の若いヴェルディッキオを使用しています。新鮮な白い果実の強いアロマとフレイバー。ほどよい骨格があり非常にフレッシュな口当たり、バランスのとれた酸が全体を支えています。



カオール プレステージュー デュ マルベック

葡萄品種:マルベック、メルロ
赤:フルボディ/産地地域:フランス・南西地方/F8729
¥1,870

生産者:シャトー ラマルティヌ
「黒ワイン」と呼ばれるほど濃い色合いを持つカオールはステーキや煮込み料理に良く合います。凝縮された甘い果実味とシルクのようななめらかなタンニンがあります。ふくよかですが重すぎずエレガント、思わずグラスを重ねてしまいます。



2月
February

ペイ ドック シャルドネ

葡萄品種:シャルドネ
白:辛口/産地地域:フランス・ラングドック ルシヨン/FC059
¥1,320

生産者:フォンカリユ
南仏ならではのジューシーで親しみやすい味わいを持ったシャルドネです。白い花の心地よい香りの後から桃や洋梨などの甘いフルーツの香りが広がります。口に含むと心地よい果実味が感じられ、長い余韻が感じられます。



クアトロシエントス クリアンサ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、グラシアノ、シラー
赤:フルボディ/産地地域:スペイン・ナバラ/S196
¥1,980

生産者:ボダガ イマリエータ
牛追い祭りで有名なパンブローナを州都とするナバラ州で産するワインです。赤いベリー系の果実と樽熟成による木のニュアンス、スパイスが混ざったエレガントな香りがあり、たっぷりとしたボディ、熟した甘いタンニンが感じられます。



12月
December

エッセ ソアーヴェ

葡萄品種:ガルガネガ
白:辛口/産地地域:イタリア・ヴェネト/I541
¥1,430

生産者:アルファ ゼータ
ヴェネトを代表する白ワインのソアーヴェは造り手によって様々なスタイルがありますが、このワインはピュアな果実味とミネラル感があるのが特徴です。心地よい花の香りとアーモンドのニュアンスがあり、飲み応えも十分です。



ヴァントゥー ル カリニャン

葡萄品種:カリニャン、グルナッシュ
赤:フルボディ/産地地域:フランス・コート デュ ローズ/FC232
¥1,870

生産者:ドメーナ フォン サラド
樹齢 50 年のカリニャンを主体に造られています。古樹ならではの凝縮感があり、熟したプラムやブラックチェリーの華やかなアロマが広がり、非常にフレッシュです。かすかにスパイシーな要素も感じられ、非常にバランスがとれています。



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。



アンジョリ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、ガルナツチャ
赤:フルボディ/産地地域:スペイン・プリオラート/S241
¥3,300



生産者:アルデボル
スペイン屈指の赤ワイン産地プリオラートのワインです。土壌はリコレリャと呼ばれる粘板岩、葡萄の根は岩の間を縫うように深く伸び、地中深くから栄養分を吸収します。豊かな果実味、カカオの風味となめらかなタンニンがあります。