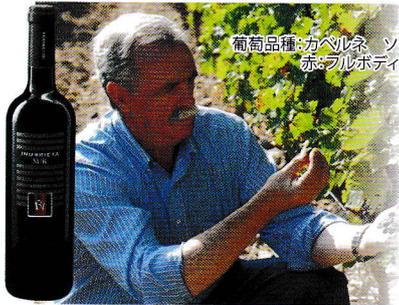


E

珠玉の赤ワイン

Course 毎月3,850円(税込) × 5回

10月
October



スール

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナツチャ他
赤:フルボディ/生産地域:スペイン・ナバラ/S103
¥1,540

生産者:ボテガ イヌリエータ
アメリカンオークの樽で7ヶ月熟成させたしやなかで調和のとれたワインです。スマレの花やチェリーの豊かなアロマに樽熟成によるバナナとココアの香ばしい要素が感じられます。とても親しみやすい味わいが魅力です。



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
赤:フルボディ/生産地域:フランス・ボルドー/FC190
¥2,310

生産者:シャトー フルール オー ゴーサン
グラン クリュのシャトーと同様の手間をかけて造られるたいへんエレガントなボルドーワインです。熟成は50%をオーク樽で8ヶ月行います。黒い果実のアロマに樽熟成によるローストしたコーヒーの心地よい香りが混ざり合っています。

11月
November



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン トロワ エトワール

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン
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/FC183
¥1,320

生産者:フォンカリユ
フランスのワイン専門誌「ラルヴュ デュ ヴァンド フランス」で最優秀生産者組合に選ばれているフォンカリユが手掛ける赤ワインです。凝縮された甘い果実味と柔らかくこなれたタンニンがとても心地よく口の中に広がります。



ランゲ ネットビオーロ ナティーヴォ

葡萄品種:ネットビオーロ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/690
¥2,530

生産者:ロベルト サロット
パローロやバルバレスコの産地として知られるピエモンテのランゲ地区で産するワインです。スマレの花の香りの中に、かすかにスパイシーな風味が感じられます。「ナティーヴォ」は産地や出身地を意味します。

12月
December



オノロ ベラ フミーリャ モナストレル

葡萄品種:モナストレル
赤:フルボディ/生産地域:スペイン・フミーリャ/S230
¥1,540

生産者:ヒル ファミリー エステーツ
モナストレルの畑はたいへん石が多く痩せた土壌のため非常に凝縮された葡萄が出来ます。ブルーベリーを思わせる豊かな果実味の中にスパイスの要素がアクセントを与えています。凝縮感があり、非常にバランスのとれた味わいです。



キアンティ クラッシコ カズッチョ タルレットティ

葡萄品種:サンジョヴェーゼ
赤:フルボディ/生産地域:イタリア・トスカナ/1644
¥2,310

生産者:カズッチョ タルレットティ
トスカナを代表する赤ワイン、キアンティ。熟した赤い果実にスパイスが混ざったアロマがあります。サンジョヴェーゼらしい綺麗な酸としなやかなタンニンがバランスよく調和しています。

「ワインと言えば赤!」という赤ワイン好きの方のためのコースです。格付けシャトーのグラン ヴァンのように手間をかけて造られるエレガントなボルドーの赤、北イタリアのピエモンテで革新的なワイン造りを実践するロベルト サロットによるネットビオーロ、フランスの南部ローヌからは、グルナッシュとムールヴェードルによる果実味たっぷりのジゴンドスなど、個性豊かな赤ワインの競演をお楽しみください。

1月
January



ピエモンテ バルベーラ

葡萄品種:バルベーラ
赤:ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1483
¥1,430

生産者:テッレ デル パローロ
安定した高品質で知られる生産者組合、テッレ デル パローロによる親しみやすい味わいの赤です。しっかりとしていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。



ピノ ネーロ ラ クーポラ

葡萄品種:ピノ ネーロ
赤:ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ピエモンテ/1290
¥2,420

生産者:テヌーテ ネイラーノ
北イタリアのピエモンテで産するピノ ネーロ(ピノ ノール)です。スマレやイチゴを思わせるはなやかなチャーミングな香りと熟した果実の味わいがとても魅力的です。「ラ クーポラ」とはドーム型の教会の塔を意味します。

2月
February



フェザー イン キャップ メルロ

葡萄品種:メルロ
赤:フルボディ/生産地域:オーストラリア・マクラレンヴェイル/AU009
¥1,650

生産者:アラミス ヴィンヤーズ
南オーストラリア州マクラレン ヴェイルで産するフレッシュで軽快な赤ワインです。ジュシーな口当たり、プラムやブラックチェリーのアロマとフレーバーがあります。熟して丸みのあるキャラクターは様々な料理によく合います。

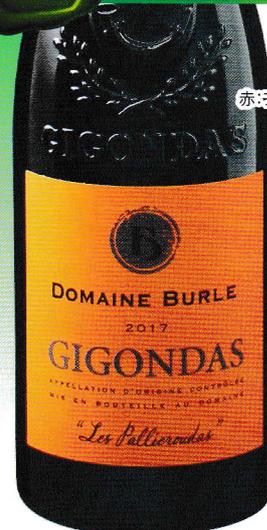


エントゥレスエロ テンブラニーリョ

葡萄品種:ティンタ ダ トロ(テンブラニーリョ)
赤:フルボディ/生産地域:スペイン・カステリーヤ イ レオン/S168
¥2,200

生産者:ボデガス トリデンテ
スペイン各地にボデガを展開するヒル ファミリーエステーツがカステリーヤ イ レオンで手掛けるパワフルな赤ワインです。熟した果実味に、樽熟成からくるスパイシーで香ばしい風味がバランスよく混ざりあっています。

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。



ジゴンドス レ バリエルダス

葡萄品種:グルナッシュ、ムールヴェードル
赤:フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローヌ/FB758
¥3,850



生産者:ドメヌー ビュルル
南部ローヌを代表するワインのひとつ、ジゴンドス。できる限り葡萄そのもの、自然な味わいを求めるため、清澄もろ過もしていません。凝縮された果実味にブラックペッパーのようなスパイシーな風味が混ざった深みのある味わいです。