

リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込) × 5回

10月
October



シャトー デ ゼサル ブラン

葡萄品種: シャルドネ
白・辛口/生産地域: フランス・南西部/FB275
¥2,640

生産者名: シャトー デ ゼサル
伝統や常識にとらわれず自由な発想でワイン造りを行うシャトー デ ゼサールの重厚感のある白ワインです。シャルドネを樽で発酵、熟成させました。5年~10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高さを感じさせてくれます。

ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、シラー
赤・フルボディ/生産地域: フランス・コート デュ ローズ/F141
¥2,970



生産者名: マス デ プレサド
「父の葡萄樹」という名前のとおり、造り手のシリル マレの父が1977年に植えたカベルネソーヴィニヨンから造られるワインです。フレンチオーク樽で1年間熟成させた、味わい深く飲み応えのある1本です。

1月
January



シャトー モンデジール ガザン ブラン

葡萄品種: セミヨン、ソーヴィニヨン ブラン
白・辛口/生産地域: フランス・ボルドー/FC296
¥2,750

生産者名: シャトー モンデジール ガザン
400Lのフレンチオーク樽で9ヶ月熟成させたボルドーの白ワインです。ソーヴィニヨン ブランの香りが強く出すぎないようにセミヨンをブレンドすることでバランスを取っています。とても上品でエレガントな仕上がりです。



キアンティ コッリ フィオレンティーニ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、コローノ、メルロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/I532
¥2,750

生産者名: ファットリア ディ バニョーロ
バルトリニ バルデリ侯爵家がテラコッタで有名なインブルネータに所有するワイナリーです。イチゴやスグリ、スミレの花の香りが広がりとでもエレガントな味わいです。サンジョヴェーゼの奥深さと美味しさを再認識するワインです。

11月
November



カステロ デ メディナ フェルメンダド エン バリッカ

葡萄品種: ペルデホ、ソーヴィニヨン ブラン
白・辛口/生産地域: スペイン・ルエダ/S165
¥2,640

生産者名: ボデガ カステロ デ メディナ
土着品種のペルデホをメインに225Lのフレンチオークの新樽で発酵、熟成させたワインです。フェネルやアニスを思わせるフレッシュなハーブの香り、口当たりはまるやかでとてもスムーズ、素晴らしいバランスがとれています。

2月
February



トレ イコーネ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、ネッロ マスカレーセ、プリミティーヴォ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・アブルッツォ、プーリア、シチリア/I727
¥2,200

生産者名: ヴィニエティ デル サント
アブルッツォ、プーリア、シチリアの3つの州の畑から優れた葡萄を厳選して造られています。南イタリアのワインの温かみを感じられる1本です。「663」の数字は3つの畑を結んだ距離を示しています。



トリデンテ テンプラニーリョ

葡萄品種: テンタ デ トロ(テンプランーリョ)
赤・フルボディ/生産地域: スペイン・カスティーリャ イ レオン/S162
¥3,520

生産者名: ボデガス トリデンテ
フレンチオークの新樽で15ヶ月熟成させます。熟した赤い果実のアロマとデリケートなスパイスがバランスよく混ざりあっています。余韻にはダークチョコレート心地よい風味が漂います。

12月
December



グレーコ デイ トゥーフオ

葡萄品種: グレーコ
白・辛口/生産地域: イタリア・カンパニア/I894
¥2,420

生産者名: ファットリア パガーノ
南イタリアのカンパニア州を代表する洗練された白ワインです。レモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のアロマにビターアーモンドのニュアンスが加わります。フレッシュでありながら程よいボリュームと豊かな味わいが楽しめます。



アンデルーナ マルベック アルティトゥ

葡萄品種: マルベック
赤・フルボディ/生産地域: アルゼンチン・メンドーサ/A126
¥3,080

生産者名: アンデルーナ セラース
最も優れた畑のマルベックから造られる集約のある赤ワインです。発酵はステンレスタンク、熟成は主にフレンチオークの樽で8~10ヶ月行います。甘く熟した果実を感じる口当たり、よく熟したソフトなタンニンが心地よく感じられます。

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

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、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 ローズ/FC050
¥5,720



生産者名: ドメヌ デュ ケロン
150年という長い歴史を持ち、たった1種類のジゴンドス造り続ける生産者です。現在は父から引き継いだ3人姉妹が畑仕事からワイン造りのすべてを行っています。伝統的な大樽で1年間熟成させたワインは滋味深く印象的な味わいです。