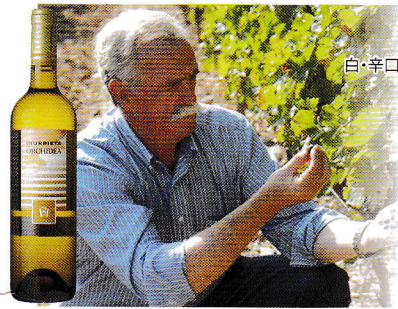


A Course 赤白ワイン

毎月3,300円(税込)×5回

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します。白は豊かなアロマと凝縮された果実味が魅力のスペインのソーヴィニヨン ブランや、フレッシュかつエレガントなイタリアのソーヴェ、赤は南部ローヌの暖みを感じるドメヌ ピュルルによるワインや、アマローネのスペシャリストが造る濃厚かつシルクのようにしなやかなワインなどコストパフォーマンス抜群のワインの数々をお楽しみください。

4月
April



オルキデア

葡萄品種:ソーヴィニヨン ブラン
白・辛口/生産地域:スペイン・ナバラ/S102
¥1,870

生産者名:ボデガ イヌリエータ
「オルキデア」はスペイン語で蘭の花を指します。白い花のアロマは次第にパッションフルーツやパイナップルなど熟したトロピカルな香りへと変化します。熟した果実味の中に心地よい酸があり、非常にバランスの良い味わいです。



ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ

葡萄品種:グルナッシュ、マルスラン、カラドック、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/FB292
¥1,650

生産者名:ドメヌ ピュルル
南部ローヌ産の親しみやすい赤ワインです。プラムやカシスの華やかな香り、口当りはなめらかで凝縮された果実味とスパイス、しっかりとしたタンニンが感じられるパワフルなワインで、シンプルな肉料理にぴったりの味わいです。

7月
July



ベイ ドック シャルドネ キュヴェ ド ブリュ

葡萄品種:シャルドネ
白・辛口/生産地域:フランス・ラングドック ルシヨン/F609
¥1,760

生産者名:フォンカリユ
フランスのワイン専門誌「ラルヴュ ド ヴァンド フランス」で最優秀生産者組合賞を受賞したフォンカリユが手掛けるコクのある白ワインです。白い花や洋梨のような果実味があり、リッチでエレガントな口当たりが魅力です。



コメ

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ主体
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/I639
¥1,760

生産者名:ヴィッラ アンナベルタ
アマローネのスペシャリスト、ディエゴ コッティニが造る軽快な赤ワイン。口当りは柔らかなスモーザーですが程よいタンニンがあるので食中に楽しむのに最適な1本です。お肉のトマト煮込みやパスタなどに良く合います。

5月
May



モスカート ジャッロ

葡萄品種:モスカート ジャッロ
白・辛口/生産地域:チリ・エルキ ヴァレー/V086
¥1,540

生産者名:ピーニャ フアレリア
モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、果皮が濃い黄色をしています。バラの花を思わせる華やかな香りとアプリコットのようなふくやかな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さがほどよい酸と調和しています。



バルベラ ダスティ

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/I913
¥1,980

生産者名:ロベルト サロット
チェリーやプラムのアロマに加え、かすかにブラックベリーの葉の要素が感じられます。口を含むと非常にスムーズでバランスが取れており、バルベラらしい十分な酸が、ワインにフレッシュさと生き生きとした個性を与えています。

8月
August



クストーツァ

葡萄品種:ガルガネガ、トレッピアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ
白・辛口/生産地域:イタリア・ヴェネト/I943
¥1,320

生産者名:カンティナ ディ クストーツァ
畑はガルダ湖の南東に位置しています。収穫した葡萄はしっかりと压榨し、ステンレスタンクで発酵、熟成させます。青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。童話をモチーフにしたかわいらしいラベルが目を引きます。



マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス

葡萄品種:マルベック
赤・フルボディ/生産地域:フランス・南西地方/FC423
¥1,980

生産者名:シャトー デ ゼザール
マルベックが好きだった亡き父への敬意を込め「レオンスの葡萄」という名前をつけました。ステンレスタンクで発酵後、熟成もステンレスタンクで行いますが、ソフトなタンニンと甘さを出すため一部にフレンチオーク樽を使用しています。

6月
June



エッセ ソアーヴェ

葡萄品種:ガルガネガ
白・辛口/生産地域:イタリア・ヴェネト/I541
¥1,650

生産者名: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。



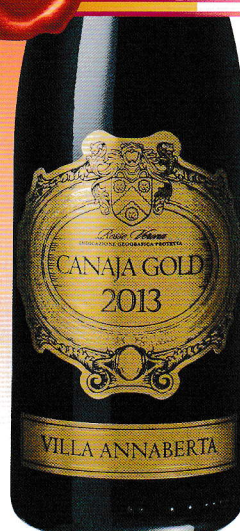
アシエンダ ゾリータ

葡萄品種:テンプラニリョ
赤・ミディアムボディ/生産地域:スペイン・カスティーリャ イ レオン/S123
¥1,980

生産者名:アシエンダ ゾリータ
フレンチオークとアメリカンオークで12ヶ月熟成させた集約のあるワインです。バニラやチョコレートのような甘い風味にスパイスの香りが感じられます。タンニンは丸く、干し葡萄のような凝縮した果実味が感じられ、飲み応え十分です。

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。



カナヤ ロッソ ゴールド

葡萄品種:コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ
赤・フルボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/I618
¥3,520



生産者名:ヴィッラ アンナベルタ
イタリアの高級赤ワインのひとつ、アマローネと同じように乾燥させた葡萄から造られる、濃厚でしなやかなワインです。余韻には2年間の樽熟成からくるタバコを思わせる魅力的で複雑な風味が感じられます。