E Course 珠玉の赤ワイン

毎月3,850円(税込)×5回

「ワインと言えば赤!」という赤ワイン好きな方のためのコースです。格付けシャトーのグラン　ヴァンと同等の手間をかけて造られるエレガントなボルドーの赤や、400年以上の歴史を持つ公爵家バローネ　コルナッキアが伝統を守りつつさらに進化を目指して造る、味わい深く印象的なモンテプルチャーノ　ダブルッツォなど、個性豊かな赤ワインの競演をお楽しみください。

4月 April

シャトー　デ　ゼサール　ルージュ

葡萄品種:メルロ、カベルネ　フラン
赤・ミディアムボディ／生産地域:フランス・南西地方／FA236
¥1,650

生産者名:シャトー　デ　ゼサール

ボルドーの東に位置する産地、ベルジュラックで産する赤ワインです。ブルーベリーやカシスを思わせる豊かな果実味があり、飲み応えは十分です。ほどよい渋みが感じられ、ステーキや焼肉などの肉料理に大変良く合います。

カルムネール　グラン　レセルバ

葡萄品種:カルムネール
赤・フルボディ／生産地域:チリ・エルキ　ヴァレー／W032
¥2,310

生産者名:ビーニャ　ファレルニア

通常の収穫時期より長く畑に残すことで自然に乾燥させ、少し干し葡萄状になった葡萄を使用します。これによりワインに豊かな風味がもたらされます。煮詰めたプラムの豊かな果実味と樽のスモーキーなニュアンスが見事に調和しています。

5月 May

ノルテ

葡萄品種:カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロ、グラシアーノ他
赤・フルボディ／生産地域:スペイン・ナバラ／S104
¥1,760

生産者名:ボデガ　イヌリエータ

フレンチオーク樽で6〜7ヶ月熟成させています。ブラックベリーの熟した香りの奥から樽熟成によるスモーキーな要素も感じられます。力強いアタックとボリュームがあり、程よく熟したなめらかなタンニンが心地よく感じられます。

トレ　イコーネ

葡萄品種:モンテプルチャーノ、ネレッロ　マスカレーゼ、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
¥2,310

生産者名:ヴィニエティ　デル　サレント

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らしい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。

6月 June

カステロ　アフルタード　テンプラニーリョ

葡萄品種:テンプラニーリョ
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／S264
¥1,650

生産者名:ボデガス　カステロ　デ　メディナ

「アフルタード」はスペイン語でフルーティを意味します。レッドベリーやブラックベリーの果実の風味と心地よい酸があり、非常にバランスのとれた味わいです。少し冷やして飲んで頂くとさらに美味しさが増します。

コルビエール　プリューレ　サン　ジョーム

葡萄品種:シラー、グルナッシュ　ノワール、ムールヴェードル、サンソー
赤・フルボディ／生産地域:フランス・ラングドック　ルション／FC551
¥2,200

生産者名:セレクト　ヴァン(ネグリ)

畑はこのエリアでも標高の高い場所に位置し、有機栽培を実践しています。畑を耕すために馬を使っています。天然酵母で発酵させ、清澄せずフィルターもかけずに瓶詰します。体にすっと染み入るような非常にピュアできれいな味わいです。

7月 July

ロッソ　デル　モリーノ

葡萄品種:カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロ
赤・ミディアムボディ／生産地域:イタリア・ヴェネト／I948
¥1,650

生産者名:カンティーナ　ディ　クストーツァ

カベルネとメルロという国際品種のブレンドによる非常にバランスのとれたワインです。ステンレスタンクで発酵後、樽で12ヶ月熟成させています。サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よい風味が広がります。

ヴァントゥー　レ　テール　ルージュ

葡萄品種:シラー、グルナッシュ、他
赤・フルボディ／生産地域:フランス・コート　デュ　ローヌ／FC626
¥2,200

生産者名:ドメーヌ　フォン　サラド

南仏の土着品種のブレンドによるフルーティな赤ワインです。カシスや赤の果実に心地よい花のアロマが混ざっています。赤い果実のフレイバーと共にブラックペッパーや八角などスパイシーな要素が感じられ、奥行のある味わいです。

8月 August

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ

葡萄品種:モンテプルチャーノ
赤・ミディアムボディ／生産地域:イタリア・アブルッツォ／I035
¥1,870

生産者名:バローネ　コルナッキア

16世紀から続くアブルッツォで最も古く、伝統のある生産者が手掛ける滋味深い赤ワインです。伝統的な大樽で10ヶ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。

コペルティーノ　ロッソ

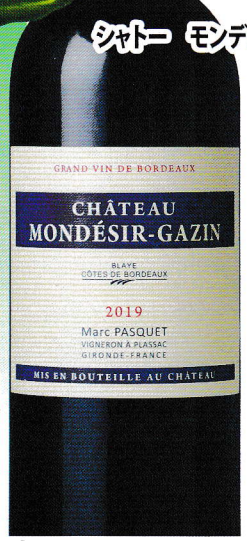
葡萄品種:ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ
赤・フルボディ／生産地域:イタリア・プーリア／I558
¥2,310

生産者名:ロッカ　デイ　モリ

ネグロアマーロはタンニンが豊かでアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはその逆の特徴があり、ブレンドすることで見事な調和がもたらされます。凝縮された果実味と共に大樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。

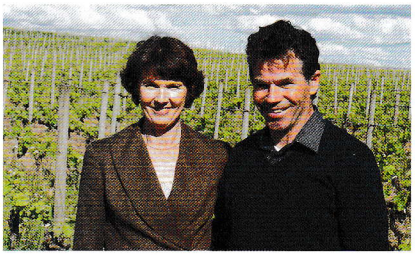
特典

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。



シャトー　モンデジール　ガザン　ブライ　コート　ド　ボルドー

葡萄品種:メルロ、マルベック
赤・フルボディ／生産地域:フランス・ボルドー／FC494
¥3,850



生産者名:シャトー　モンデジール　ガザン

発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。熟成はフレンチ一樽(新樽25%)に入れ、18ヶ月行います。清澄せず、フィルターもかけずにボトリングします。