

リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込)×5回

いつもより贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。パローロを彷彿とさせるワイン「ペツォーレ」や、これまでの概念を覆す柔らかな果実味が感じられる「マディラン カミー」、元ラグビー選手が夢に挑戦して造る「シャトー ラ ブランド」など、選りすぐりの赤ワインばかりです。プレゼントワインには、イタリアを代表する生産者であるファンティーニが手掛けるボルゲリをご用意いたします。

10月
October



エントレスエロス テンプラニーリョ

葡萄品種: テンプラニーリョ(ティンタ デ トロ)
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/5168
¥2,640

生産者名: ボデガス トリデンテ
フレンチオークの樽で4ヶ月熟成させます。エキゾチックなローストしたスパイスやブルーベリージャムの香りに、エスプレッソの風味も感じられます。チョコレートやスパイスの熟したフィニッシュが見事な調和をみせています。



ペツォーレ ロッソ

葡萄品種: ネッピオーロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/1744
¥2,860

生産者名: ロベルト サロット
すべてパローロのエリア内で栽培するネッピオーロから造ります。微かにバナナやなめし皮、ロースト香、たばこのニュアンスがあります。また、複雑性のある熟成香があり、ネッピオーロらしい豊かな香りが楽しめます。

1月
January



シャトー デ ゼザール ルージュ キュヴェ プレステージュ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン
赤・フルボディ/生産地域: フランス・南西地方/FA239
¥2,420

生産者名: シャトー デ ゼザール
フレンチオークの樽(新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3)で12ヶ月熟成します。洗練された甘さのあるバニラのような樽の風味、凝縮した果実味に由来するほどの甘さがあり、飲み応えは抜群です。



マディラン カミー

葡萄品種: タナ、カベルネ フラン
赤・フルボディ/生産地域: フランス・南西地方/FC465
¥3,080

生産者名: ドメヌ ラウゲ
「カミー」と呼ばれる単一区画からのワインです。熟成は500Lの樽で12ヶ月行います。完熟したカンスやブラックベリーの豊かで複雑なアロマ、果実のフレイバーと共に、樽からく感じられるニュアンスが心地良く感じられます。

11月
November



プロペ モンテプルチャーノ ダブルロッソ

葡萄品種: モンテプルチャーノ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・アブルッツォ/1918
¥2,530

生産者名: ヴェレノージ
コンクリートタンクで発酵後、大樽で12ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、熟したブラックベリーのアロマに加え、コーヒー、タバコ、リコリスのアロマが感じられます。口当たりは丸みがあり、豊かなタンニンも感じられます。



シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション メルロ

葡萄品種: メルロ
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FC563
¥2,970

生産者名: シャトー ラ ブランド
醸造過程でSO2を添加せず造ります。輝きのあるルビーレッド、新鮮なカシスのアロマに加え、ペッパーや甘いスパイスの要素が混ざります。程よいボリュームがあり、風味豊かなワインです。

2月
February



コムト デュ ロニヌ ヴィラージュ シニャルグ

葡萄品種: シラー
赤・フルボディ/生産地域: フランス・コート デュ ロニヌ/FA336
¥2,750

生産者名: ドメヌ ダンゼン
バリック(1~4年使用樽)で12ヶ月熟成。まったく透けないと言っても過言ではないほどの濃い色、甘い果実味の中に、シナモンやスパイスの香りも感じられます。十分なボリュームと甘い果実味もあり、大変バランスのよいワインです。



カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、他
赤・フルボディ/生産地域: チリ・マイボ ヴァレー/W059
¥3,300

生産者名: ベレス クルス
1994年に植えた樹齢のカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵し、16ヶ月熟成させます。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。

12月
December



バルベラ ダスティ スペリオール

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/1842
¥2,530

生産者名: ロベルト サロット
紫がかった濃いルビーレッド。熟した果実のアロマの中にかすかにスパイスな要素があります。豊かな酸が、このワインに生き生きとした個性を与えています。がっちりとした骨格がありますが、同時に柔らかくリッチな口当たりです。



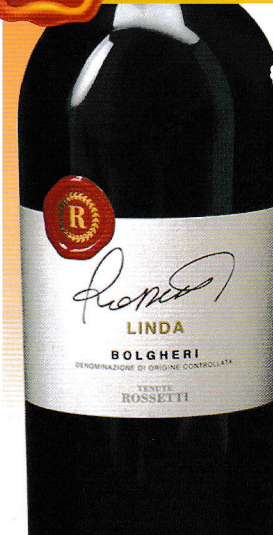
シャトー ド カッサ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FC460
¥2,970

生産者名: ファビアン オーテ
メドック3級のシャトー マレスコサン テクジュベリの栽培担当である、ファビアン オーテが所有するシャトー。フレンチオーク樽(30%新樽)で12ヶ月以上熟成させた、非常にバランスが良く、ボルドーらしい上品な味わいです。

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。



リンダ ボルゲリ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ、メルロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1824
¥4,950



生産者名: テヌーテ ロセッティ

フレンチバリックで9ヶ月熟成。濃いルビーレッド、熟したレッドベリーやブラックチェリーのアロマの中に、バナナの要素も感じられます。熟したチェリーやプラムを思わせる甘い果実味と樽の香ばしい要素がうまく混ざり合っています。