Course 毎月**3,850**円(税込)×**5**回

珠玉の赤ワイン

既成概念にとらわれず、常に品質向上のために進化し続ける生産者「シャトーデ ゼサール」や、まだ知られていない素晴らしい畑をスペイン全土から探し出し世界に 発信する「ヒル ファミリー エステーツ」のワインをお選びいたしました。プレゼン トワインは、モンターニュ サンテミリオンに位置する、小規模で家族経営の「シャ トーロシェコルバン」のワインをご用意いたします。

ADEIRA) DOURO

アルトス ダ ベイラ ティント タ ロリス(テンプラニーリョ)、トウリガ 生産地域: ポルトガル・テラス ダ ベ Jガ ナショナル ベイラ/PA029

生産者名:ベイラ(ルイ ロボレド マデイラ)

発酵は天然酵母を使います。ブ ラックベリーやブルーベリーの熟した果実のアロマとフレイ バーが広がります。集約があり、 まろやかなで親しみやすい口当 たり、十分なタンニン、かすかに スパイスの要素も感じられます。

anuary

サリチェ サレンティーノ ロッソ 葡萄品種:ネグロアマーロ、マルヴジア ネーラ 赤っルボディ/生産地域:イタリア・プーリア/1532

生産者名:ロッカ デイ モリ

¥2,420

フレンチオークのバリックで6ヶ 月熟成後、さらにスラヴォニア ンオークの大樽に移して熟成さ せます。少し深みのあるルビー 色。ビターな樽の風味を感じま す。熟した果実と、やや強めの タンニンがある、濃厚なワイン





葡萄品種:ティンタ ロリス(テンプラニーリョ)、トウリガ ナショナル、ジャエン(メンシア) 赤・ミディアムボディ/生産地域:ボルトガル・ベイラ インテリオール/PA021 ¥1,650



生産者名:ベイラ(ルイ ロボレド マデイラ) 全て手摘みで収穫します。ステ ンレスタンクで約12ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。常にエ レガントで控えめなミネラルと フルーティな香り。ベリー、スパ イス、新鮮で、フルーティな余韻 があります。



生産者名:ローラン ヴァレ

自然環境を尊重した葡萄栽培 を行っています。タンクで30日 間発酵させます。熟成には、全 体の3分の1に樽を使用してい ます。ボルドーらしいエレガン トさを備えながら、スムーズで 親しみやすい味わいを持って います。

マナデーロ コレクシオン デ パルセラス

葡萄品種:ガルナッチャ 赤・フルボディ/生産地域:スペイン・カリニェナ/S272 ¥1,760



生産者名:ティエラ デ クバス 鮮やかなチェリーレッド、熟した 濃厚な黒い果実のアロマに樽 熟成に由来するバルサムのニュ アンスが感じられます。口に含 むと、力強く、肉厚なテクスチ があり、余韻にもアロマと同じ フレイバーが感じられます。

レ フラン



生産者名:シャトー デ ゼサール カベルネ フランを単一で仕 込んだ、生産者の自信作です。 葡萄をしっかりと熟成させて造 る、力強く濃厚なワインです。ラ ベルに描かれているのはゴロ ワと呼ばれる雄鶏で、フランス

メッツオ ベルジュラック ルージュ

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン /生産地域:フランス・南西地方/FB276

生産者名:シャトー デ ゼサール 日本市場向けに生産される、 シャトー デ ゼサールが造る ワインの中で最もコストパ フォーマンスが高いと言えるワ インです。熟したタンニンがあり、なめらかでスムーズ、柔らか くバランスが取れています。



葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、他 フルボディ/生産地域:チリ・マイポ ヴァレー/W011

生産者名:ペレス クルス

アルト マイポは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌で す。アメリカンオークとフレンチ す。アメリカフォーシこフレンテ オークで12ヶ月熟成させます。 熟したレッドベリーとスパイス のアロマ、ドライフルーツやバ ラの風味もある、すばらしい 構成のワインです。

オンロ ベラ フミーリャ モナストレル

葡萄品種:モナストレル 生産地域:スペイン・フミーリャ/S230 ¥1 980 生産者名:ヒル ファミリー エステーツ

石が多く痩せた土なので、非常 に凝縮された葡萄が出来ます。 その上、収量量は24hL/haま で抑えています。ブルー や森の下生えのアロマ。豊かな 果実味の中にスパイシーさが 印象的な、非常にバランスがと れた味わいです。

February

コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 葡萄品種:グルナッシュ、シラー、サンソー 赤・フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローヌ/FA679

生産者名:マス デ ブレサド フレッシュで熟したブラックカ ラントの果実の香りがあり、熟 成によって次筆にガリーグの ハーブの香りが現れます。丸さ がありフレッシュで、バランスが 良いワインです。レストランで 様々な料理に合わせるのに最 適なワインです。

最終月はアンランク上のワインを含む 325でヨース料金の2日相当額となります。

シャトー ロシェ コルバン

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン 赤・フルボディ/生産地域:フランス・ボルドー/FC755 ¥3,630





生産者名:シャトー ロシェ コルバン

全体の3/4をフレンチオーク樽で約12ヶ月熟成させま す。熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複 雑なアロマが広がります。豊かな果実味がたっぷりと感 じられ、しなやかでスムーズなタンニンが感じられます。