

『赤白ワイン』

毎月 3,850 円 (税込) × 5 回

10月 OCT



ヒル ファミリー エステーツ
＜スペイン／フミリーヤ＞

コモロコ

品番: S-159
【赤・ミディアムボディ】
品種: モナストレル

¥2,090 (本体価格 ¥1,900)

フローラルなアロマ、ミネラル、熟したチェリーの香り。豊かな果実の風味と甘くエキゾチックなスパイスが一杯に広がります。「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ」という意味です。



レ ペイロタン
＜フランス／南西地方＞

コート ド ガスコニュー ブラン

品番: FC-281
【白・辛口】
品種: ソーヴィニヨン ブラン、他
¥1,760 (本体価格 ¥1,600)

南西地方のガスコニューはラングドックよりも涼しいため、エレガントなワインに仕上がります。アロマを抽出するためにスキンコンタクトします。ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

12月 DEC



レ ペイロタン
＜フランス／ラングドック ルション＞

ペイ ドック ピノ ノワール

品番: FC-245
【赤・ミディアムボディ】
品種: ピノ ノワール
¥2,090 (本体価格 ¥1,900)

畑は冷涼な気候を持つリムーにあります。一部をフレンチオークで熟成させます。ラズベリーやチェリーのチャーミングなアロマの中にかすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。口当たりはフルーティで非常にエレガントです。



ペイラ(ルイ ロブレド マセイラ)
＜ポルトガル／テラス ダ ペイラ＞

アルトス ダ ペイラ ブランコ

品番: PA-028
【白・辛口】
品種: シリア、他
¥1,760 (本体価格 ¥1,600)

「標高が高く、花崗岩とシストの土壤に完璧に適応する土着品種のコンピニエーションがこのワインの鍵となっています」。花崗岩とシストに石英の鉱脈が見られる土壌です。様々なベリーやスパイスのフレイバー、きれいな酸があります。

2月 FEB



シャトー ヴァルテリー
＜モルドバ＞

ソーヴィニヨン コンステレーション リミテッド エディション

品番: M-022
【赤・フルボディ】
品種: カベルネ ソーヴィニヨン
¥1,650 (本体価格 ¥1,500)

畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンに位置し、温暖な大陸性気候です。土壌は典型的なチェルノーゼム(肥沃な黒土)と石灰質です。黒い果実、特にカシスを思わせる複雑なアロマ。力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりです。

カーザ パリコーニ ヴェルメンティーノ

品番: IA-059
【白・辛口】
品種: ヴェルメンティーノ
¥1,540 (本体価格 ¥1,400)

グリーンを帯びた輝きのある淡いイエロー、かすかに野生のハーブが混ざる心地よいアロマが広がります。口に含むとしっかりとした酸があり、非常にフルーティでジューシーな味わいがあります。



カーザ パリコーニ
＜イタリア／シチリア＞

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。プレゼントワインは、ドイツのベルンハルト コッホで醸造責任者を務める坂田さんが、日本市場のために特別に瓶詰めした「和食のためのピノ ノワール」です。フランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、ドイツ、モルドバ、ジョージアと、様々な国のおいしいワインを厳選して、赤白セットでお届けします。

11月 NOV



ルトヴェリシ
＜ジョージア／カヘティ＞

ムクザニ カヘティ

品番: GE-007
【赤・フルボディ】
品種: サベラヴィ

¥2,200 (本体価格 ¥2,000)

カヘティ地方の PDO ムクザニの畑のサベラヴィによるワインです。樹齢は 15 ~ 20 年。熟成はフレンチオーク樽で 3 ~ 6 ヶ月行います。ブラックベリーやカシス、プラムを思わせる豊かなアロマにかすかに樽によるパニラが感じられます。



シャトー ヴァルテリー
＜モルドバ＞

シャルドネ コンステレーション リミテッド エディション

品番: M-023
【白・辛口】
品種: シャルドネ

¥1,650 (本体価格 ¥1,500)

畑の土壌は主にチェルノーゼム(肥沃な黒土)です。収穫は手摘みです。ステンレスタンクで醸造します。繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくよかな味わいがあります。程よい酸が全体のバランスをまわっています。

1月 JAN



ドメヌ ド ロラン
＜フランス／ラングドック ルション＞

フィトウ

品番: FD-505
【赤・フルボディ】
品種: カリニヤン、グルナッシュ、シラー
¥2,310 (本体価格 ¥2,100)

葡萄は最も若いもので 15 年、古いもので 100 年近くの樹もあります。カリニヤンは深い色合いと構成、グルナッシュは滑らかさ、シラーは豊かな風味と余韻を与えています。すみれ、シナモン、タイムの香り。凝縮された果実味があります。



レ プロダクトワール レウニ
＜フランス／南西地方＞

フェフェ コンテ トロザン ブラン

品番: FD-154
【白・辛口】
品種: ユニ ブラン、コロニパール
¥1,540 (本体価格 ¥1,400)

葡萄は酸化を防ぐため、気温の低い夜間に収穫を行います。品質のよい果汁のみを選別してワインにします。ライムや白い花を思わせる爽やかなアロマが広がります。口当たりはジューシーで非常にバランスが取れています。

A COURSE PRESENT

ピノ ノワール キュヴェ チェ トロッケン

ブルゴーニュを意識した 和食のためのワイン「キュヴェ チェ」



ベルンハルト コッホ
＜ドイツ／ファルツ＞

品番: KA-843
【赤・フルボディ】
品種: ピノ ノワール

¥3,960 (本体価格 ¥3,600)

醸造責任者を務める坂田千枝さんの名を冠した特別なワインで、日本限定品です。試飲を繰り返して、「これだ!」と納得出来るワインができました。ドイツで和食中心の生活を続ける坂田さんだから造れた素晴らしいピノ ノワールです。