

# 赤白ワイン

A

Course 每月3,300円(税込)×5回

10月  
October



## フェフェ コンテ トロザン ブラン

葡萄品種:ユニ ブラン、コロンハール  
白・辛口/生産地域:フランス・南西地方/FC154  
¥1,430

生産者名:レ プロデュクトゥル レニ  
人気の猫ラベルが登場!品質にこだわった本格派です。気温の低い夜間に収穫を行い、果汁を選別して造ります。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。



## ゴタ デ アレーナ

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 レ昂/S257  
¥2,200

生産者名:ボデガス トリデンテ  
「砂の滴」という意味のワインです。砂質土壤の畑で育つ葡萄を使用します。ワインの一部を樽で12ヶ月熟成させます。熟した赤と黒の果実の香りが広がります。しっかりとした果実味、熟したタンニンがあり、濃厚な味わいのワインです。

11月  
November



## ペイ ドック シャルドネ

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 ルーション/FC059  
¥1,650

生産者名:フオンカリュ  
収穫から醸造まで低温で管理することで、フレッシュな風味を表現しています。ステンレスタンクで熟成させます。白い花の特徴的なアロマ、さらには桃や洋梨などの白いフルーツの香りが広がります。口に含むと心地よい果実味があります。

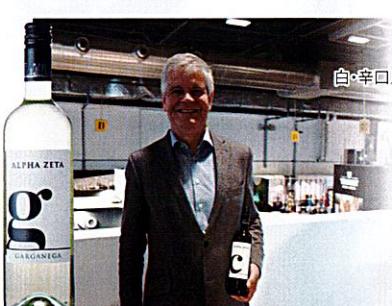


## ザブ シラー

葡萄品種:シラー  
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・シチリア/I535  
¥1,870

生産者名:ヴィニエティ ザブ  
品質のために収量制限を行い、渋みを抑えるために醸し発酵の期間を短くします。フルーティさを重視して、飲みやすさを大切にするため、ステンレスタンク100%で仕込みます。グリーンオリーブの香りはシチリアのシラーの特徴です。

12月  
December



## ジ ガルガネガ

葡萄品種:ガルガネガ  
白・辛口/生産地域:イタリア・ヴェネト/I540  
¥1,760

生産者名:アルファーフ ゼータ  
有名なソーアウェと同じ葡萄、ガルガネガを使用しますが、一部に樽を使うことでまろやかに仕上げています。冷涼で穏やかな気候が葡萄をゆっくりと成熟させ、香りと酸を保ちます。良く熟した白桃や、バニラを思わせるアロマがあります。



## ペイ ドック アリカンテ ブーシュ セパージュ ウーブリエ No.5

葡萄品種:アリカンテ ブーシュ  
赤・ミディアムボディ/生産地域:フランス・ラングドック ルーション/FC916  
¥1,650

生産者名:フレーヌ ソヴァージュ  
アリカンテ ブーシュはグレンナッシュとブティ ブーシュの交配品種です。フレンチオークで4ヶ月熟成をされることでワインに複雑さを与えています。赤や黒のベリーの非常に華やかなアロマに加え、スミレの花の要素も感じられます。

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いたします。白はフレッシュで爽やかなスペインのソーヴィニヨン ブランや、シチリア島のヴエルメンティーノ、赤は果肉まで色づいた珍しい葡萄ガルナッチャ ティントレラ100%で造るボデガス アタラヤの濃厚なワインなど、今すぐに楽しんでいただけるワインの数々をお届けいたします。

1月  
January



## カニザ バリコニー ヴェルメンティーノ

葡萄品種:ヴェルメンティーノ  
白・辛口/生産地域:イタリア・シチリア/IA059  
¥1,540

生産者名:カーザ バリコニー  
ヴェルメンティーノらしい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。



## フィトウ

葡萄品種:カリニャン、グルナッシュ、シラー  
赤・フルボディ/生産地域:フランス・ラングドック ルーション/FC447  
¥1,980

生産者名:ドメーヌ ド ロラン  
葡萄は、最も若いもので15年、古いもので100年近くの樹も含まれています。カリニャンは深い色合いと構成を、グルナッシュは滑らかさを、シラーは豊かな風味と余韻をワインに与えています。複雑で深みある味わいです。

2月  
February



## 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  
¥2,090

生産者名:ボデガ イヌリエータ  
「オルキデア」は、蘭の花という意味です。複雑で強い花のようなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。フルーティな味わいが、バランスのよい酸に支えられています。



## カニザ バリコニー モンテブルチャーノ ダブルッツォ

葡萄品種:モンテブルチャーノ  
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・アブルッツォ/IA060  
¥1,540

生産者名:カーザ バリコニー  
レッドベリーやブラックベリーの華やかなアロマが広がります。ベルベットのように柔らかく、非常に調和のとれた味わいがあり、アロマと同じ果実味がフレイバーの中にも感じられ、しっかりとした余韻が楽しめます。

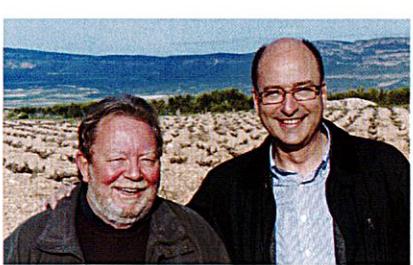
特典

## Aコース プレゼントワイン



### エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック

葡萄品種:ガルナッチャ ティントレラ  
赤・フルボディ/生産地域:スペイン・アルマンサ/S285  
¥2,200



生産者名:ボデガス アタラヤ

標高700~1000mに位置する畑で有機栽培された葡萄から造られています。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟した赤い果実や花を思わせるエレガントなアロマが広がります。非常にソフトなタンニンを感じられます。