

4月 APR



ルカ フェラリス  
＜イタリア/ピエモンテ＞



ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ  
＜イタリア/バジリカータ＞

ルケ ディ カスタニョーレ  
ブリク ド ビアンク

品番: I-634  
【赤・フルボディ】 750ml  
品種: ルケ

¥3,080 (本体価格¥2,800)

ピエモンテの珍しい葡萄「ルケ」からの赤ワイン。バラの花やスミレ、チェリーを思わせる華やかでアロマティックな香り。かすかにタンニクですが、ドライでバランスのとれた味わい。ベルベットのようにしなやかな口当たりがあります。

ピポリ ビアンコ

品番: I-630  
【白・辛口】 750ml  
品種: グレーコ、フィアーノ

¥2,420 (本体価格¥2,200)

美しいガラス栓（ヴィノロック）を使用しています。土着品種グレーコとフィアーノをブレンド。非常に華やかで、洋梨、トロピカルフルーツ、白桃と花の香りが混ざり合います。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。

6月 JUN



ルイジ リゲッティ  
＜イタリア/ヴェネト＞



ボデガス カステロ デ メディナ  
＜スペイン/ルエダ＞

ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ  
スズリオレ ヴィッラ リゲッティ

品番: I-858  
【赤・フルボディ】 750ml

¥3,300 (本体価格¥3,000)

「私が造る最高のヴァルポリチェッラ」とジャンマリアは話します。アマローネの搾りかすに2度漬け込む珍しい手法で造られます。これにより、しなやかでありながら濃密な、非常に調和のとれた味わいとなります。贅沢な1本です。

フィスゴン ルエダ ベルデホ

品番: S-266  
【白・辛口】 750ml  
品種: ベルデホ、他

¥2,200 (本体価格¥2,000)

酸のしっかりしたベルデホに、トロピカルなソーヴィニヨンブランをブレンドしています。刈りたての草、フェネル、薺、リンゴのアロマと同時に、パナナやパイナップル、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香りが混ざります。

8月 AUG



ピーニャ ファレルニア  
＜チリ/エルキ ヴァレー＞



ファンティーニ  
＜イタリア/アブルッツォ＞

カルムネール レセルバ ペドリスカル  
シングル ヴィンヤード

品番: W-068  
【赤・フルボディ】 750ml  
品種: カルムネール

¥3,080 (本体価格¥2,800)

ペドリスカルは「石のある場所」という意味です。ジョルジョは、川の流れを変えてそこに葡萄畑をつくりました。赤い果実の豊かなアロマの中に、樽からのエレガントなパナラのニュアンスがあります。骨格、熟したタンニンが感じられます。

ファンティーニ  
トレッビアーノ ダブルツツォ

品番: I-057  
【白・辛口】 750ml  
品種: トレッビアーノ

¥1,980 (本体価格¥1,800)

柑橘系フルーツの皮、白い花、百合の香り。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。夏みかんを食べているような甘酸っぱい果実味がとても爽やかです。アンティパスト、パスタや魚料理などに良く合います。

いつもより少し贅沢にワインを楽しみたい方におすすのコースです。プレゼントワインは、小規模な家族経営の生産者が造る見事な味わいのボルドーワインです。その他、バラの香りを持つ葡萄ルケや、珍しいカベルネ・ドルサ、栽培に向く川底の土壌を利用するため、川の流れを変えて葡萄を植えてしまった生産者の個性あふれるカルムネールなど、クオリティ重視の選りすぐりのワインをお届けします。

5月 MAY



ベルンハルト コッホ  
＜ドイツ/ファルツ＞



カーサ フェーヴル  
＜チリ/マイボ ヴァレー＞

カベルネ ドルサ トロッケン

品番: KA-625  
【赤・フルボディ】 750ml  
品種: カベルネ ドルサ

¥3,300 (本体価格¥3,000)

坂田千枝さんが造る辛口赤ワイン。カベルネ・ドルサは、ドルンフェルダールとブラウフレンクシュの交配種です。樽で18ヶ月熟成させます。ブラックベリー、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実の香り。長い余韻です。

エスピノ シャルドネ

品番: W-041  
【白・辛口】 750ml  
品種: シャルドネ

¥2,310 (本体価格¥2,100)

1992年に、シャブリのウィリアム・フェーヴルから直接輸入したシャルドネを植樹しています。新鮮なレモンピールを思わせる香り、洋梨のような果実味、ミネラル感や火打石を思わせる風味がはっきりと広がります。

7月 JUL



オリヴィエ デバルドン  
＜フランス/ボージョレ＞



ジオグラフィコ  
＜イタリア/トスカナ＞

フルーリー

品番: FD-014  
【赤・ミディアムボディ】 750ml  
品種: ガメイ

¥3,300 (本体価格¥3,000)

クリュ・ボージョレの中で最もエレガントとされるのがフルーリーです。熟成はコンクリートタンクで行います。スミレやバラを思わせるアロマにカシスの豊かなアロマがあります。ヴェルヴェットのようにしなやかでエレガントです。

ジオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ  
ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ

品番: IA-146  
【白・辛口】 750ml  
品種: ヴェルナッチャ

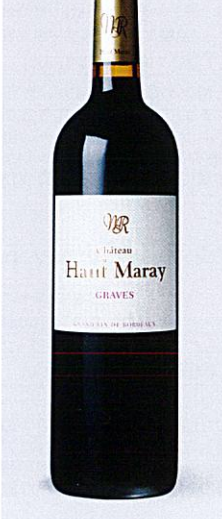
¥2,200 (本体価格¥2,000)

葡萄畑はシエナとフィレンツェの間に位置する歴史的な街、サン・ジミニャーノの丘陵地に広がっています。レモンやグレープフルーツ、白い花のアロマが広がります。余韻にはヴェルナッチャに特徴的な心地よい苦みを感じられます。

C  
COURSE  
PRESENT

シャトー デュ オー マレ  
ルージュ

トップワイナリーの醸造家が造る  
少量生産のグラン・ヴァン



シャトー デュ オー マレ  
＜フランス/ボルドー＞

品番: FD-513  
【赤・フルボディ】 750ml

品種: メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

¥4,950 (本体価格¥4,500)

マイクロシャトーが手掛ける見事なワインです。厳しく選別し、品種ごとに醸造します。凝縮した果実の深みのある味わいと骨格があり、10年以上の熟成ポテンシャルがあります。