

リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込)×5回

4月
April



ルガーナ

葡萄品種: トゥルピアーナ
白: 辛口/生産地域: イタリア・ヴェネト/1750
¥2,640

生産者: ラック

粘土質土壌で育つ葡萄から力強いワインが生まれます。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果物のアロマに加え、洗練されたミネラルの要素が感じられます。素晴らしい骨格とバランスがあり、豊かなフレイバーが心地よく広がります。

コート デュ ローヌ ルージュ レ プティ ガー

葡萄品種: グルナッシュ、シラー
赤: フルボディ/生産地域: フランス・コート デュ ローヌ/FB754
¥2,860



生産者: ドナド ロサワル サン マルタン
丹精を込めて造られた葡萄本来の個性を十二分に表現したワインです。プティ ガーは「小さな男の子たち」の意味で造り手の二人の兄弟フレデリックとフランソワのことを指します。洗練とした果実味と心地よい渋みを感じられます。

5月
May



シャルドネ グラン レセルバ

葡萄品種: シャルドネ
白8辛口/生産地域: チリ・エルキ ヴァレー/W085
¥2,530

生産者: ビーニャ ファレルニア
チリ最北端の産地エルキヴァレーで産する重厚感のあるシャルドネです。フレンチオークで10ヶ月熟成させています。白い花やバナナ、パイナップルなどのトロピカルフルーツの香り、さらにスパイスの要素がアクセントを与えています。

シャトー モンデジール ガザン

葡萄品種: メルロ、マルベック
赤: フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FB697
¥2,970



生産者: マルク パスケ
元フリーのカメラマンだったマルク パスケ氏が1990年にワインメーカーに転身し手掛けるワインです。オーク樽で1年間熟成させています。豊かな果実味に樽からのバニラの香りが混ざります。非常に心地良く調和のとれたワインです。

6月
June



ドメヌ デュ ロック ミネルヴォワ ラ リヴィニエール

葡萄品種: シラー、グルナッシュ
赤: フルボディ/生産地域: フランス・ラングドック ルション/FC211
¥2,200

生産者: セレクト ヴァン(ネグリ)
ラングドックのトップ生産者、シャトー ラ ネグリがプロデュースする洗練されたワインです。オーク樽で1年間、熟成させています。熟した果実と月桂樹のアロマがあり、深みがあり、しなやかなタンニンが感じられる味わいです。

シングルヴィンヤード カベルネ ソーヴィニオン

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン
赤: フルボディ/生産地域: オーストラリア・マクラーレン ヴェイル/AU008
¥3,300



生産者: アラムス ヴィンヤーズ
フレンチオーク樽で23ヶ月熟成させた長期熟成の可能性を持つパワフルなワインです。ブルーベリーやカシスなど黒い果実の集約されたフレイバーは、杉の木や月桂樹の要素と混ざり合い、豊かなタンニンが全体を支えています。

いつもより少し贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。イタリアのワインガイド「ガンベロ ロッソ」で最高評価のトレ ビッキエーリを毎年のように獲得するトップ生産者ディ マーヨ ノランテによる集約のある味わい深い赤や、南部ローヌからは綿密で研ぎ澄まされた味わいが飲む人の心を掴んで離さないロラトワール サン マルタンの赤など、選りすぐりのワインをお楽しみください。

7月
July



ラムテッロ ロッソ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、アリアーニコ
赤8フルボディ/生産地域: イタリア・モリーゼ/1065
¥2,640

生産者: ディ マーヨ ノランテ
無名だったワイン産地モリーゼをその傑出したワインで世界に知らしめたディ マーヨ ノランテの看板ワインです。ブラックベリーの豊かな果実味があり、非常にしややかな口当たりです。赤身のお肉やジビエにたいへん良く合います。

ラクリマ デイ モッロ ダルバ スペリオール

葡萄品種: ラクリマ デイ モッロ ダルバ
赤: フルボディ/生産地域: イタリア・マルケ/1762
¥2,860



生産者: ヴェレノージ
最初に非常に印象的で豊かな花の香りが広がります。その後から、イチゴやチェリー、様々なベリーの果実、スミレや野生のバラを思わせる上品な香りが広がります。バランスの良いタンニンが心地よく、全体をまとめています。

8月
August



アッテカ

葡萄品種: ガルナッチャ
赤: フルボディ/生産地域: スペイン・カタラウド/S176
¥3,300

生産者: ボデガス アテカ
樹齢80年から120年という非常に古い葡萄から造られる味わい深いスペインの赤です。ラズベリーやスグリなど赤の果実の香りに樽熟成によるカカオやバニラの香りがバランスよく混ざり合っている魅力的な1本です。

ロッソ プロヴァンシア デイ ヴェローナ

葡萄品種: コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、メルロ
赤: フルボディ/生産地域: イタリア・ヴェネト/1596
¥2,310



生産者: トッレ ドルティ
葡萄の搾りかすを使って仕込む伝統的なリバスソと言う製法で造られる、濃厚で果実味豊かな赤ワインです。土着品種にメルロをブレンドし、他とは違う個性あるモダンで洗練された味わいに仕上がっています。

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。



アラヤ ティエラ

葡萄品種: ガルナッチャ テイントレラ
赤: フルボディ/生産地域: スペイン・アルマンサ/S174
¥5,500



生産者: ボデガス アタラヤ

皮だけでなく果肉まで赤い珍しい品種、ガルナッチャ テイントレラによる集約されたワインです。黒い果実や樽熟成による心地よい木の香りがあります。熟した果実味と力強さがありながらシルクのようにしなやかな味わいが魅力です。