

A Course 毎月3,300円(税込) × 5回

赤白ワイン

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。イタリアからは16世紀までさかのぼる長い伝統を持つバローネ コルナッキアの手がける洗練された白、南部ローヌのトップ生産者サンタ デュックによる味わい深い赤、さらにポルトガルの土着品種のブレンドによるフレッシュで爽やかな白など、コストパフォーマンスに優れたワインの数々をお楽しみください。

10月
October



コントログエッタ パッセリーナ
 葡萄品種: パッセリーナ
 白・辛口 / 生産地域: イタリア・アブルツォ / I860
 ¥1,760

生産者名: バローネ コルナッキア
 中部イタリアの土着品種パッセリーナは綺麗な酸があるのが特徴です。白い花のフローラルなアロマに熟したリンゴを思わせる果実のアロマが魅力的に広がります。フレッシュで洗練された口当たりをお楽しみ下さい。



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ
 葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ラングドック ルション / FB756
 ¥1,540

生産者名: フォンカリュ
 ブラックベリーやカシスの果実にバナナやチョコレートの要素が混ざる豊かな香りが広がります。口に含むとバランスの良いしなやかなタンニンがあり、凝縮された甘い果実味がたっぷりと感じられます。

11月
November



ファンティーニ シャルドネ
 葡萄品種: シャルドネ
 白・辛口 / 生産地域: イタリア・アブルツォ / I272
 ¥1,650

生産者名: ファンティーニ
 絶大なコストパフォーマンスで他の追随を許さないファンティーニが造るフレッシュな白ワインです。ほんのりとトロピカルフルーツを思わせる甘い果実味とほどよい酸味が心地よく、どんな食事にもぴったりな味わいです。



カステロ アフルタード テンプラニーリョ
 葡萄品種: テンプラニーリョ
 赤・ミディアムボディ / 生産地域: スペイン・カステリーヤ イ レオン / S264
 ¥1,650

生産者名: ホガス カステロ デ メイテ
 「アフルタード」はスペイン語でフルティを意味します。レッドベリーやブラックベリーの果実の風味と心地よい酸があり、非常にバランスのとれた味わいです。少し冷やして飲んで頂くことさらに美味しさが増します。

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
 ¥1,430

生産者名: アルファ ゼータ
 北イタリアのヴェネト州で産するフレッシュな白ワインです。熟成の際、全体の20%だけ樽を使うことでワインにボディと丸みを与えています。熟した白桃を思わせる香り、爽やかな果実味がとても心地よく、飲む人を選びません。



シャトー オー グリニオン
 葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ピティ ヴェルド
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ボルドー / FC376
 ¥1,980

生産者名: シャトー オー グリニオン
 全体の40%を樽で熟成させています。カシスやプラムの黒い果実や杉の木の心地良い香り、口当たりは柔らかく、しっかりとしたタンニン、かすかにスパイスも感じられます。若いうちから美味しく飲めますが熟成の可能性も持っています。

1月
January



モリ ビアンコ
 葡萄品種: フランギーナ
 白・辛口 / 生産地域: イタリア・モリーゼ / I404
 ¥1,760

生産者名: ディ マーヨ ノランテ
 無名だったワイン産地モリーゼを一躍世界的に有名にしたディ マーヨ ノランテの造る軽快な白ワインです。100%有機栽培の葡萄を使用しています。フレッシュな口当たりで酸味はおだやかなので様々なタイプのお料理に合います。



ドラゴン レセルバ
 葡萄品種: テンプラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、その他
 赤・ミディアムボディ / 生産地域: スペイン・カタルーニャ / S167
 ¥1,540

生産者名: ベルベラーナ
 樽で22ヶ月、さらにボトルで18ヶ月じっくり熟成させた味わい深いスペインの赤ワインです。黒い果実のアロマと樽からの心地よい香りがあります。パワフルな味わいはスパイスを使ったペッパーステーキやバーベキューに最適です。

2月
February



カステロ ダルバ ドウロ ブランコ
 葡萄品種: ラビガト、ヴィオニニョ、ゴデガ ド ラリーニョ
 白・辛口 / 生産地域: ポルトガル・ドウロ / PA001
 ¥1,430

生産者名: ルイ ロボド マテイラ
 様々な土着品種のブレンドから造られる爽やかな白ワインです。標高の高いドウロに典型的な白い花やしモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果物を思わせるアロマとフレイバーが広がります。軽めの前菜や魚介のサラダにぴったりです。



ヴァンド ペイ ヴォークリューズ レ プラン
 葡萄品種: グルナッシュ、シラー、メルロ、その他
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・コート デュ ローズ / F906
 ¥1,870

生産者名: ドメヌ サンタ デュック
 ジゴングダスのスター、サンタデュックが手掛ける赤ワインです。強すぎず程よいタンニン、ほんのり甘みを感じる熟した果実味がうまく調和しています。非常にバランスのとれたワインでヴァンド ペイとしては傑出した品質です。

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。



ゾッラ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア
 葡萄品種: プリミティーヴォ
 赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / I667
 ¥3,300

生産者名: ヴィニエティ デル サレント
 フレンチオークで6ヶ月熟成させています。レッドチェリーやブラックベリーにスパイスやなめし皮の要素がまざる複雑なアロマが広がります。びっくりするほど豊かなでリッチな果実味とタンニンがあり、素晴らしい長い余韻が感じられます。