

リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込) × 5回

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するコースです。南イタリアのカンパーニャ州を代表する白ワイン、火山性土壌から生まれるミネラル豊かなグレーコ ディ トゥーフオや、常識にとらわれず自由な発想で造られるベルジュラック産のシャルドネ、さらに伝統の味筋を守り、1種類のワインだけ造り続けるドメーヌの味わい深いジゴンドスなど、選りすぐりのワインをお楽しみください。

10月
October

アダミジョ デ ゼサル ブラン
 葡萄品種:シャルドネ
 白・辛口/生産地域:フランス・南西地方/FB275
 ¥2,640



生産者名:シャトー デ ゼサル
 伝統や常識にとらわれず自由な発想でワイン造りを行うシャトー デ ゼサールの重厚感のある白ワインです。シャルドネを樽で発酵、熟成させました。5年~10年は熟成させることが出来るボンシヤルの高さを感ぜさせてくれます。

ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール
 葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、シラー
 赤・フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローズ/A171
 ¥2,970



生産者名:マス デ プレサド
 「父の葡萄樹」という名前のとおり、造り手のシリル マレの父が1977年に植えたカベルネソーヴィニヨンから造られるワインです。フレンチオーク樽で1年間熟成させた、味わい深く飲み応えのある1本です。

11月
November

カステロ デ メデカ フエルメンタド エン バリッカ
 葡萄品種:ベルデホ、ソーヴィニヨン ブラン
 白・辛口/生産地域:スペイン・ルエダ/S165
 ¥2,640



生産者名:ボガス カステロ デ メデカ
 土着品種のベルデホをメインに225Lのフレンチオークの新樽で発酵、熟成させたワインです。フェネルやアニスを思わせるフレッシュなハーブの香り、口当たりはまろやかでとてもスムーズ、素晴らしいバランスがとれています。

コンドログエツラ ロッソ コッレ クーボ
 葡萄品種:モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・アブルツォ/A1882
 ¥2,860



生産者名:パローネ コルナッキア
 日当たりのよい丘の上の畑の葡萄から造られます。500Lのフレンチオークの樽で18ヶ月じっくりと熟成させています。熟したプラムの豊かな香りがあり、口当たりはとてもやわらかくしなやかです。長い余韻が感じられます。

12月
December

グレーコ ディ トゥーフオ
 葡萄品種:グレーコ
 白・辛口/生産地域:イタリア・カンパーニャ/A1894
 ¥2,420



生産者名:ファットリア バガーノ
 南イタリアのカンパーニャ州を代表する洗練された白ワインです。レモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のアロマにピーターアーモンドのニュアンスが加わります。フレッシュでありながら程よいボリュームと豊かな味わいが楽しめます。

アンデルーナ マルベック アルティトゥ
 葡萄品種:マルベック
 赤・フルボディ/生産地域:アルゼンチン・メンドーサ/A126
 ¥3,080



生産者名:アンデルーナ セラース
 最も優れた畑のマルベックから造られる集約のある赤ワインです。発酵はステンレスタンク、熟成は主にフレンチオークの樽で8~10ヶ月行います。甘く熟した果実を感じる口当たり、よく熟したソフトなタンニンが心地よく感じられます。

1月
January

シャトー モンデジール ガザン ブラン
 葡萄品種:セミヨン、ソーヴィニヨン ブラン
 白・辛口/生産地域:フランス・ボルドー/FC296
 ¥2,750



生産者名:シャトー モンデジール ガザン
 400Lのフレンチオーク樽で9ヶ月熟成させたボルドーの白ワインです。ソーヴィニヨン ブランの香りが強く出すぎないようにセミヨンをブレンドすることでバランスを取っています。とても上品でエレガントな仕上がりです。

キアンティ コッリ フィオレンティーニ
 葡萄品種:サンジョヴェーゼ、コロリーノ、メルロ
 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・トスカナ/I532
 ¥2,750



生産者名:ファットリア ティ バニョロ
 パルトリニ パルデリ侯爵家がテラコッタで有名なインブルネータに所有するワイナリーです。イチゴやスグリ、スミレの花の香りが広がるともエレガントな味わいです。サンジョヴェーゼの奥深さと美味しさを再認識するワインです。

2月
February

トレ イコーネ
 葡萄品種:モンテプルチャーノ、ネッロ マスカレーゼ、プリミティヴオ
 赤・フルボディ/生産地域:イタリア・アブルツォ、プーリア、シチリア/A1727
 ¥2,200



生産者名:ヴィニエティ テル サレント
 アブルツォ、プーリア、シチリアの3つの州の畑から優れた葡萄を厳選して造られています。南イタリアのワインの温かみを感じられる1本です。「663」の数字は3つの畑を結んだ距離を示しています。

トリデンテ テンプラニーリョ
 葡萄品種:ティンタ デ トロ(テンプラニーリョ)
 赤・フルボディ/生産地域:スペイン・カステリーヤ イ レオン/S1620
 ¥3,520



生産者名:ボデガス トリデンテ
 フレンチオークの新樽で15ヶ月熟成させます。熟した赤い果実のアロマとデリケートなスパイスがバランスよく混ざりあっています。余韻にはダークチョコレート心地よい風味が漂います。

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。



ジゴンドス
 葡萄品種:グルナッシュ、シラー、サンソー、ムールヴェードル
 赤・フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローズ/FC050
 ¥5,720



生産者名:ドメーヌ デュ ケロン
 150年という長い歴史を持ち、たった1種類のジゴンドスを造り続ける生産者です。現在は父から引き継いだ3人姉妹が畑仕事からワイン造りのすべてを行っています。伝統的な大樽で1年間熟成させたワインは滋味深く印象的な味わいです。