

E

珠玉の赤ワイン

Course 毎月3,850円(税込)×5回

4月
April

シャトー デ ゼサル ルージュ

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン
赤・ミディアムボディ/生産地域:フランス・南西地方/FA236
¥1,650

生産者名:シャトー デ ゼサル
ボルドーの東に位置する産地、ベルジュラックで産する赤ワインです。ブルーベリーやカシスを思わせる豊かな果実味があり、飲み応えは十分です。ほどよい渋みを感じられ、ステーキや焼肉などの肉料理に大変良く合います。



カルムネール グラン レセルバ

葡萄品種:カルムネール
赤・フルボディ/生産地域:チリ・エルキ ヴァレー/W032
¥2,310

生産者名:ピーニャ フアレリア
通常の収穫時期より長く畑に残すことで自然に乾燥させ、少し干し葡萄状になった葡萄を使用します。これによりワインに豊かな風味がもたらされます。煮詰めたプラムの豊かな果実味と樽のスモーキーなニュアンスが見事に調和しています。

5月
May

ノルテ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、グラシアノ/他
赤・フルボディ/生産地域:スペイン・ナバラ/S104
¥1,760

生産者名:ボデガ イヌリエータ
フレンチオーク樽で6~7ヶ月熟成させています。ブラックベリーの熟した香りの奥から樽熟成によるスモーキーな要素も感じられます。力強いアタックとボリュームがあり、程よく熟したなめらかなタンニンが心地よく感じられます。



トレ イコーネ

葡萄品種:モンテプルチャーノ、ネレッロ マスカレーゼ、プリミティーヴォ
赤・フルボディ/生産地域:イタリア・アブルッツォ、プーリア、シチリア/I727
¥2,310

生産者名:ヴィニチエ テル サレント
アブルッツォ、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らしい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。

6月
June

カステロ アフタード 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・カスティージャ イ レオン/S264
¥1,650

生産者名:ボガス カステロ テメテ
「アフタード」はスペイン語でフルーティを意味します。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とともに美味しさが増します。



コルビエール ブリュール サン ジョーム

葡萄品種:シラー、グルナッシュ ノワール、ムールヴェードル、サンソー
赤・フルボディ/生産地域:フランス・ラングドック ルション/FC551
¥2,200

生産者名:セレクト ヴァン(ネグリ)
畑はこのエリアでも標高の高い場所に位置し、有機栽培を実践しています。畑を耕すために馬を使っています。天然酵母で発酵させ、清澄せずフィルターもかけずに瓶詰します。体にすくと染み入るような非常にピュアできれいな味わいです。

「ワインと言えば赤!」という赤ワイン好きな方のためのコースです。格付けシャトーのグラン ヴァンと同等の手間をかけて造られるエレガントなボルドーの赤や、400年以上の歴史を持つ公爵家パローネ コルナッキアが伝統を守りつつさらに進化を目指して造る、味わい深く印象的なモンテプルチャーノ ダブルツォなど、個性豊かな赤ワインの競演をお楽しみください。

7月
July

ロッソ デル モリーノ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン、メルロ
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・ヴェネト/I948
¥1,650

生産者名:カンティナ ティ クストツァ
カベルネとメルロという国際品種のブレンドによる非常にバランスのとれたワインです。ステンレスタンクで発酵後、樽で12ヶ月熟成させています。サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よい風味が広がります。



ヴァントウー レ テール ルージュ

葡萄品種:シラー、グルナッシュ、他
赤・フルボディ/生産地域:フランス・コート デュ ローズ/FC626
¥2,200

生産者名:ドメヌ フォン サラド
南仏の土着品種のブレンドによるフルーティな赤ワインです。カシスや赤の果実に心地よい花のアロマが混ざっています。赤い果実のフレイバーと共にブラックペッパーや八角などスパイシーな要素が感じられ、奥行のある味わいです。

8月
August

モンテプルチャーノ ダブルツォ

葡萄品種:モンテプルチャーノ
赤・ミディアムボディ/生産地域:イタリア・アブルッツォ/I035
¥1,870

生産者名:パローネ コルナッキア
16世紀から続くアブルッツォで最も古く、伝統のある生産者が手掛ける滋味深い赤ワインです。伝統的な大樽で10ヶ月熟成させています。凝縮された果実の甘さと同時にしっかりとしたボディが感じられ、飲み応えのある1本です。



コペルティエーノ ロッソ

葡萄品種:ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ
赤・フルボディ/生産地域:イタリア・プーリア/I558
¥2,310

生産者名:ロッカ デイ モリ
ネグロアマーロはタンニンが豊かでアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはその逆の特徴があり、ブレンドすることで見事な調和がもたらされます。凝縮された果実味と共に大樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。

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。

シャトー モンデジール ガザン プライ コート ド ボルドー

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/FC494
¥3,850



生産者名:シャトー モンデジール ガザン
発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵中、ビジャージュとルモンターージュを行います。熟成はフレンチオーク樽(新樽25%)に入れ、18ヶ月行います。清澄せず、フィルターもかけずにボトリングします。