

E

# 珠玉の赤ワイン

Course 毎月3,850円(税込)×5回

10月  
October



**アルトス ダ ベイラ テイント**  
 葡萄品種: ティンタ ロリス(テンブラニリー)、トウリガ ナショナル  
 赤・ミディアムボディ / 生産地域: ポルトガル・テラス ダ ベイラ / PA029  
 ¥1,430



生産者名: ベイラレイ ロバド マテイ  
 発酵は天然酵母を使います。ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実のアロマとフレイバーが広がります。集約があり、まろやかなで親しみやすい口当たり、十分なタンニン、かすかにスパイスの要素も感じられます。



**サリチエ サレンティーノ ロッソ**  
 葡萄品種: ネグロアマーロ、マルヴジア ネーラ  
 赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・プーリア / I557  
 ¥2,420



生産者名: ロッカ ティ モリ  
 フレンチオークのバリックで6ヶ月熟成後、さらにスラヴォニアンオークの大樽に移して熟成させます。少し深みのあるルビー色。ピターな樽の風味を感じます。熟した果実と、やや強めのタンニンがある、濃厚なワインです。



**ベイラ テイント**  
 葡萄品種: ティンタ ロリス(テンブラニリー)、トウリガ ナショナル、ジャエン(メンシア)  
 赤・ミディアムボディ / 生産地域: ポルトガル・ベイラ インテリオール / PA021  
 ¥1,650



生産者名: ベイラレイ ロバド マテイ  
 全て手摘みで収穫します。ステンレスタンクで約12ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。常にエレガントで控えめなミネラルとフルーティな香り。ベリー、スパイス、新鮮で、フルーティな余韻があります。



**シャトー ヴァル ド ロック**  
 葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン  
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ボルドー / FC312  
 ¥2,200



生産者名: ローラン ヴァレ  
 自然環境を尊重した葡萄栽培を行っています。タンクで30日間発酵させます。熟成には、全体の3分の1に樽を使用しています。ボルドーらしいエレガントさを備えながら、スムーズで親しみやすい味わいを持っています。

12月  
December



**マナデーロ コレクション デ パルセラス**  
 葡萄品種: カルナツチャ  
 赤・フルボディ / 生産地域: スペイン・カリニエナ / S272  
 ¥1,760



生産者名: ティエラ デ クバス  
 鮮やかなチェリーレッド、熟した濃厚な黒い果実のアロマに樽熟成に由来するバルサムの新アンスが感じられます。口に含まれ、力強く、肉厚なテクスチャがあり、余韻にもアロマと同じフレイバーが感じられます。



**レ フラン**  
 葡萄品種: カベルネ フラン  
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・南西部 / FC203  
 ¥2,090



生産者名: シャトー デ ゼサール  
 カベルネ フランを単一で仕込んだ、生産者の自信作です。葡萄をしっかりと熟成させて造る、力強く濃厚なワインです。ラベルに描かれているのはゴロワと呼ばれる雄鶏で、フランスのシンボルです。

既成概念にとらわれず、常に品質向上のために進化し続ける生産者「シャトー デ ゼサール」や、まだ知られていない素晴らしい畑をスペイン全土から探し出し世界に発信する「ヒル ファミリー エステーツ」のワインをお選びいたしました。プレゼントワインは、モンターニュ サンテミリオンに位置する、小規模で家族経営の「シャトー ロジェ コルバン」のワインをご用意いたします。

1月  
January



**メッツオ ベルジュラック ルージュ**  
 葡萄品種: メルロ、カベルネ フラン  
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・南西部 / FB276  
 ¥1,870



生産者名: シャトー デ ゼサール  
 日本市場向けに生産される、シャトー デ ゼサールが造るワインの中で最もコストパフォーマンスが高いと言えるワインです。熟したタンニンがあり、なめらかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。



**カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ**  
 葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、他  
 赤・フルボディ / 生産地域: チリ・マイポ ヴァレー / W011  
 ¥1,980



生産者名: ペレス クルス  
 アルト マイポは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌です。アメリカンオークとフレンチオークで12ヶ月熟成させます。熟したレッドベリーとスパイスのアロマ、ドライフルーツやバナナの風味もある、すばらしい構成のワインです。

2月  
February



**オノロ ベラ フミーリャ モナストレル**  
 葡萄品種: モナストレル  
 赤・フルボディ / 生産地域: スペイン・フミーリャ / S230  
 ¥1,980



生産者名: ヒル ファミリー エステーツ  
 石が多く痩せた土なので、非常に凝縮された葡萄が出来ます。その上、収量は24hL/haまで抑えています。ブルーベリーや森の下生えのアロマ。豊かな果実味の中にスパイスさが印象的な、非常にバランスがとれた味わいです。



**コステイェール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディシオン**  
 葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー  
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・コート デュ ロヌ / FA679  
 ¥2,200



生産者名: マス デ プレサド  
 フレッシュで熟したブラックカレントの果実の香りがあり、熟成によって次第にガリーグのハーブの香りが現れます。丸さがありフレッシュで、バランスが良いワインです。レストランで様々な料理に合わせるのに最適なワインです。

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。



**シャトー ロジェ コルバン**

葡萄品種: メルロ、カベルネ フラン  
 赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ボルドー / FC755  
 ¥3,630



生産者名: シャトー ロジェ コルバン  
 全体の3/4をフレンチオーク樽で約12ヶ月熟成させます。熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。豊かな果実味がたっぷりと感じられ、しなやかでスムーズなタンニンが感じられます。