

リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込) × 5回

10月
October

エントレスエロス テンプラニーリョ

葡萄品種: テンプラニーリョ(ティンタ デ トロ)
赤・フルボディ/生産地域: ス페인・カスティーリャ イ レオン/ \$168
¥2,640



生産者名: ボデガス トリデンテ
フレンチオークの樽で4ヶ月熟成させます。エキゾチックなローストしたスパイスやブルーベリージャムの香りに、エスプレッソの風味も感じられます。チョコレートやスパイスの熟したフィニッシュが見事な調和をみせています。

ペツォーレ ロッソ

葡萄品種: ネッピオーロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/1744
¥2,860



生産者名: ロベルト サロット
すべてバローロのエリア内で栽培するネッピオーロから造ります。微かにパナラやめし皮、ロースト香、たばこのニュアンスがあります。また、複雑性のある熟成香があり、ネッピオーロらしい豊かな香りが楽しめます。

プローベ モンテプルチャーノ ダブルツツオ

葡萄品種: モンテプルチャーノ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・アブルッツォ/1918
¥2,530



生産者名: ヴェレノーゾ
コンクリートタンクで発酵後、大樽で12ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、熟したブラックベリーのアロマに加え、コーヒー、タバコ、リコリスのアロマが感じられます。口当たりは丸みがあり、豊かなタンニンも感じられます。

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション メルロ

葡萄品種: メルロ
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ホルドー/FC563
¥2,970



生産者名: シャトー ラ ブランド
醸造過程でSO2を添加せず造ります。輝きのあるルビーレッド。熟した果実のアロマの中にかすかにスパイシーな要素があります。豊かな酸が、このワインに生き生きとした個性を与えています。がっちりとした骨格がありますが、同時に柔らかくリッチな口当たりです。

バルペーラ ダスティ スペリオール

葡萄品種: バルペーラ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ピエモンテ/1842
¥2,530



生産者名: ロベルト サロット
紫がかった濃いルビーレッド。熟した果実のアロマの中にかすかにスパイシーな要素があります。豊かな酸が、このワインに生き生きとした個性を与えています。がっちりとした骨格がありますが、同時に柔らかくリッチな口当たりです。

シャトー ド カッサーナ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ホルドー/FC460
¥2,970



生産者名: ファビアン オーテ
メドック3級のシャトー マレスコ サン テクジュベリの栽培担当である、ファビアン オーテが所有するシャトー。フレンチオーク樽(30%新樽)で12ヶ月以上熟成させた、非常にバランスが良く、ホルドーらしい上品な味わいです。

11月
November

1月
January

シャトー デ ゼサルル ルージュ キュヴェ プレステージュ

葡萄品種: 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・南西地方/FA239
¥2,420



生産者名: シャトー デ ゼサルル
フレンチオークの樽(新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3)で12ヶ月熟成します。洗練された甘さのあるパナラのような樽の風味、凝縮した果実味に由来するほのかな甘さがあり、飲み応えは抜群です。

マディラン カミー

葡萄品種: タナ、カベルネ フラン
赤・フルボディ/生産地域: フランス・南西地方/FC465
¥3,080



生産者名: ドメヌ ラウゲ
「カミー」と呼ばれる単一区画からのワインです。熟成は500Lの樽で12ヶ月行います。完熟したカシスやブラックベリーの豊かで複雑なアロマ、果実のプレイパーと共に、樽からくる香ばしいニュアンスが心地良く感じられます。

コイト デュ ロニヌ ヴィラージュ シニャルグ

葡萄品種: シラー
赤・フルボディ/生産地域: フランス・コート デュ ロニヌ/FA336
¥2,750



生産者名: ドメヌ ダンテゾン
バリック(1~4年使用樽)で12ヶ月熟成。まったく透けないと言っても過言ではないほどの濃い色。甘い果実味の中に、シナモンやスパイスの香りも感じられます。十分なボリュームと甘い果実味もあり、大変バランスのよいワインです。

2月
February

カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション

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/W059
¥3,300



生産者名: ペレス クルス
1994年に植えた樹齢のカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵し、16ヶ月熟成させます。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。

12月
December

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。

リンダ ボルゲリ

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ、メルロ
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1824
¥4,950



生産者名: テヌーテ ロセッティ
フレンチバリックで9ヶ月熟成。濃いルビーレッド、熟したレッドベリーやブラックチェリーのアロマの中に、パナラの要素も感じられます。熟したチェリーやプラムを思わせる甘い果実味と樽の香ばしい要素がうまく混ざり合っています。