

試飲会商品リスト ファインズ

製品記号	商品名(生産者名)				ワインテージ	容量/入数
商品 画像	原語				色	タイプ
	原産国	産地	地域	原産地呼称	格付け	
	生産者情報				味わい	味わい2
	栽培、醸造など				アルコール度数	提供温度
	テイスティングコメント				参考上代(円)	
	熟成	合う料理			農法(※1)	
	ワインアドバイサー	ワインスペクター	アランメドウズ	ジェームスサクリング	その他評価	認証(※2)
	ブドウ品種				JAN	認証ラベル表示
						在庫数

(※1)認証の有無に関わらずブドウ栽培の農法 (※2)認証取得している場合の機関名 【ビオロジック】AB、ユーロリーフ、カリテフランス、ICEA、AIAB、CCOF 【ビオディナミ】ビオディヴァン、デメール

F-01	カバ ブリュット(トレ テル ガル) CAVA BRUT / TORRE DEL GALL	NV	750ML×6本
	スペイン カタルーニャ カタルーニャ トレ テル ガルは 「雄鶲の塔」の意。カタルーニャでは“雄鶲”は明るさのシンボルで、ブドウ畠の傍らに古くから建つ見張り塔に由来。 トレデルガルエステートは心地良い酸を伴った軽やかな香りをもたらし、マス ベルニッチ エステートは凝縮したアロマと濃密な味わいをもたらします。最長24ヶ月熟成。 長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを思わせる爽やかな果実味を伴った、心地良い余韻が長く続きます。	白	スパークリング
	辛口 11.5% 6°C~8°C 参考上代(円): (09/23より 2,200に変更)		
	熟成: WA: WS: AM: JS:	料理: 農法: 認証: なし	
	ブドウ品種: マカベオ 50%、パレリヤーダ 35%、チャレッロ 15%	4580018624208	100ケース 以上
F-02	モスカート ダスティ(スクリュー)(チェレット) MOSCATO D'ASTI (SCREW) / CERETTO	2024	750ML×12本
	イタリア ピエモンテ アスティ チエレットは、ハローロ、ハルハレスコ地区に多くの畠を所有。1939年、リッカルト チエレットがワイナリーの基礎を築き、現在は3世代目。ワインのみならずピエモンテの食文化を世界に発信しているワイ ナリー。 1978年がファーストヴィンテージの定番デザートワイン。有機栽培で丁寧に造られたブドウを使用し、シャルマ方式で造ら れる微発泡ワイン。アルコール度数も5-6%に抑えたほのかな甘口ワイン。	白	スパークリング
	甘口 5.5% 6°C~8°C 参考上代(円): 2,950		
	モスカート(マスカット)種らしい華やかな香り。甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わい をしっかりと引き締め、美しいバランスを保っています。		
	熟成: ステンレス WA: WS: AM: JS:	料理: 農法: ビオロジック 認証: ユーロリーフ	ラベル表示あり
	ブドウ品種: モスカート 100%	4901777056992	100ケース 以上
F-03	コロンビア ヴィラーリースリング(スクリュー)(シャトー サン ミッシェル) COLUMBIA VALLEYRIESLING (SCREW) / CHATEAU STE MICHELLE	2023	750ML×12本
	アメリカ ワシントン コロンビア ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、管理する畠(総面積約1,420ha)、サステイナブル農法を実践。豊 かな自然との共存を図りつつ、健全なブドウから高品質なワインを生み出す狙いがあります。 コロンビア ヴァレーの特長を表現しながら、デイリーに楽しめる軽さと、幅広い料理との相性も良いスタンダードシリーズ。ブドウ成 育期の日照時間はカリフォルニアよりも約2時間長く、ブドウの成熟を助けます。 リンゴや白桃のアロマとフレーバーに、ほのかなミネラルを思わせる風味。爽やかで風味豊か、かすかな甘さもあり、幅広 い食事に合わせられます。「いつものリースリング」。	白	スタイルワイン
	中辛口 12% 6°C~12°C 参考上代(円): 2,150		
	熟成: ステンレス WA: WS: AM: JS:	料理: 農法: 認証: なし	
	ブドウ品種: リースリング 97%、その他 3%	4582203088635	100ケース 以上
F-04	シャルドネ(スクリュー)(トゥーヴ エイヌ) UNOAK CHARDONNAY (SCREW) / TWO VINES	2021	750ML×6本
	アメリカ ワシントン ワシントン ワシントン サンミッシェル グループのエントリーウィン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえるブドウを、カジュアル なスタイルに仕上げたシリーズ。 豊かな日照を活かした心地よい果実味と上品なバランス感で使い勝手の良いワイン。樽は不使用で熟した果実の味わい を素直に表現。 明るく素直な果実の風味が印象的。酸味もしっかりとおり中ダレしない。難しく考えずに楽しみたい1本です。	白	スタイルワイン
	辛口 13.5% 6°C~12°C 参考上代(円): 2,240		
	熟成: ステンレス WA: WS: AM: JS:	料理: 農法: 認証: なし	
	ブドウ品種: シャルドネ、その他	4573542531418	100ケース 以上

F-05	ナパ ヴィニヨン ブラン(サンスペリー) NAPA VALLEY SAUVIGNON BLANC / ST SUPERY	2023	750ML × 12本
	アメリカ カリフォルニア ナパ AVA ナパ ヴィニヨン 1989年に設立され、2015年よりCHANELが所有する唯一のアメリカワイナリー。極めて希少な自社畠100%を誇り、ブドウ栽培から瓶詰の細部までこだわった高品質なワイン造りが世界的に高く評価されています。	白	スタイルワイン
	ナパヴィニヨン 中心部、高品質なワイン産地として名を馳せるラザフォードと、北東部ダラーハイドにある自社畠100%のブドウをブレンド。風味を保つために早朝に収穫、ステンレスタンクで低温発酵させています。	辛口	フルーティー
	淡いレモンイエロー。熟したライムやピンクグレープフルーツ、アニスの豊かなアロマ。生き生きとした酸と果実味のバランスが美しく、塩味を帯びた心地よい余韻が続きます。しっかりと冷やして楽しみたい1本。	13.5%	
	熟成: ステンレス 料理: 農法: WA: WS: 91 AM: JS: 90 ワインエンスージアスト 93 認証: Napa Green ラベル表示あり ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン 100%	参考上代(円): 4573542532484	5,500 77ケース 7本
F-06	プロトス ベルデホ(ボテガス プロトス) PROTOS VERDEJO / BODEGAS PROTOS	2023	750ML × 12本
	スペイン カステイリヤ イレオン ルエダ DO ルエダ ボテガス プロトスは設立当初「ボテガス リベラ ドゥエロ」と名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたりDOに名称を譲り、以来プロトス(ギリシャ語でNo.1の意)と名乗っています。 白ワインはルエダにあるワイナリーで醸造。樹齢25年未満の若木を使用し、収穫は夜間にいます。ステンレスタンクで区画毎に発酵、シュール リーで3ヶ月熟成。	白	スタイルワイン
	青リンゴやトロピカルフルーツ、ハーブの香り。ベルデホらしいまろやかさとフレッシュでいきいきとした酸味が心地良いワインです。	辛口	フルーティー
	熟成: ステンレス 料理: バエリア、白身の寿司、魚のグリル、タイ料理、グリーンサラダ 農法: WA: WS: 91 AM: JS: 90 認証: なし ブドウ品種: ベルデホ 100%	参考上代(円): 4582203125521	2,360 37ケース 1本
F-07	オーシエール シャルドネ(ドメスト オーシエール) AUSSIERES CHARDONNAY / DOMAINE D'AUSSIERES	2024	750ML × 6本
	フランス ラングドック・ルーション ラングドック IGP ペイドック ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシエールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメーヌ バロン ド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。 ランクトックの伝統にトマヌ ハロント ロートシルトが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造りを行っています。シャルドネは所有の畠の中でも、山の麓に位置する最も冷涼なゾーンに植えられています。	白	スタイルワイン
	白い花や果実の香り。フレッシュで凝縮感溢れる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワイン。	辛口	フルーティー
	熟成: ステンレス 4ヶ月 料理: サラダ、カルバッチョ、オイル系パスタ 農法: リュットレゾネ サステイナブル WA: WS: 91 AM: 90 JS: 90 認証: なし ラベル表示なし ブドウ品種: シャルドネ 100%	参考上代(円): 4582181937086	1,970 100ケース 以上
F-08	ブルゴーニュ シャルドネ(シャンソン) BOURGOGNE CHARDONNAY / CHANSON	2023	750ML × 12本
	フランス ブルゴーニュ ブルゴーニュ AOP ブルゴーニュ 1750年創業のドメーヌの老舗。コート ド ボーヌとコート シャロネーズに88haの自社畠を所有。15世紀のバッティオン(城塞)を熟成庫として使用。伝統と革新により進化を続けブルゴーニュのテロワールを極め続けています シャブリ エリア(オーセロワ、トヌロワ)とコート シャロネーズのブドウを使用。タンクと樽(樽28%、新樽0%)で発酵、10ヶ月熟成しています。	白	スタイルワイン
	柑橘果実の香りにミントのニュアンス。クリーンで切れのある酸味と繊細なストラクチャー。フレッシュ感あるフニッシュが楽しめます。飲み飽きず、お食事とも合わせやすい味わいです。	辛口	フルーティー
	熟成: 樽 ステンレス 新樽0% 10ヶ月 料理: 農法: リュットレゾネ WA: WS: 91 AM: 90 JS: 90 認証: なし ブドウ品種: シャルドネ 100%	参考上代(円): 4573542529835	5,000 100ケース 以上
F-09	シャトー パラディス カスイユ ブラン(ドメス バロン ド ロートシルト) CHATEAU PARADIS CASSEUIL BLANC / DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD	2024	750ML × 6本
	フランス ボルドー ボルドー AOP ボルドー ドメス バロン ド ロートシルト(DBR)は、シャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするワイナリーグループ。ロートシルト家の5本の矢のマークがドメーヌ バロン ド ロートシルトの目印です。 フレッシュ感と香りを保つため、発酵前にデブルバージュを行い、厳密に温度管理されたステンレススチールタンクにて発酵しています。	白	スタイルワイン
	柑橘類と白い果実のアロマがあり、表現力豊かでエレガント。ほのかな花のニュアンスが、この魅惑的なブーケに複雑さを加えています。アタックは生き生きと爽やかで、ピュアな果実味を際立たせています。	辛口	フルーティー
	熟成: ステンレス 料理: 農法: サステイナブル WA: WS: 91 AM: 90 JS: 90 認証: HVE3 ラベル表示なし ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン 90%、セミヨン 10%	参考上代(円): 4573542535058	3,000 100ケース 以上
F-10	スキン コンタクト(マス テル ペリエ) SKIN CONTACT / MAS DEL PERIE	2022	750ML × 12本
	フランス フランス フランス ウィンド フランス カオール市の南西、コース(フランス南西部の高台地形)に位置するトレプレー ラシエル村にある家族経営ドメーヌ。2006年より現当主ファビアン ジューヴ(5代目)が引き継ぎ、ドメーヌを興しました。 2019年が初ワインとなる。クロ マンサン、ユニー ブラン、ミュスカ アレクサンドルの3品種を使用したオレンジワイン。除梗し、3ヶ月タンクで発酵とマセレーション。その後タンクと、樽、大樽で6ヶ月熟成させます。 熟した花梨にトロピカルフルーツやオレンジピールが香り。豊かな果実味と軽やかなタンニン、フレッシュ感のある口当たりでバランスが良く、カジュアルに楽しみたいオレンジワイン。	オレンジ	スタイルワイン
	熟成: 樽 ステンレス 6ヶ月 料理: 農法: ピオロジック WA: WS: 91 AM: 90 JS: 90 認証: AB、ユーロリーフ ラベル表示あり ブドウ品種: ユニー ブラン、グロ マンサン、ミュスカ ダレクサンドリー	参考上代(円): 4573542513810	4,000 15ケース 1本

F-11	ラポストール ル ロゼ [®] (シシラベル) (ラポストール) LAPOSTOLLE LE ROSE / LAPOSTOLLE	2022	750ML × 6本
	チリ セントラルヴァレー ラベルヴァレー DO ラベルヴァレー	ロゼ	スタイルワイン
	ラポストールは1994年グラムマルニエの創業者のひ孫が創設したワイナリーで、フランスでのワイン造りの経験を活かしながら、チリのテロワールを表現しています。	辛口	フルーティー
	自社畠のブドウ100%。サンソーヴィニヨン、シラーなどの南仏品種を使用。ステンレスタンクで発酵後、2ヶ月間熟成。	12.5%	6°C~12°C
	参考上代(円): 2,500		
	淡いサーモンピンク。フルーティーで杏やグレープフルーツ、バラなどの花の香り。いきいきとした酸と爽やかさを持ちつつしっかりした口当たり。アペリティフ、サラダやシーフードと好相性。		
	熟成: ステンレス 2ヶ月 料理: シーフードプレート、グリーンサラダ 農法: ビオロジック		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: サンソーヴィニヨン 4573542504504	100ケース 以上	
F-12	カベルネ ソーヴィニヨン (スクリューノット) (トゥーヴィンズ) CABERNET SAUVIGNON (SCREW) / TWO VINES	2019	750ML × 12本
	アメリカ ワシントン ワシントン ワシントン	赤	スタイルワイン
	サンミッセルブルーのエントリーウィン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえるブドウを、エレガントなスタイルに仕上げたシリーズ。	ミディアムボディ	フルーティー
	14.5%	16°C~20°C	
	豊かな日照を活かした心地よい果実味と上品なバランス感で使い勝手の良いワイン。ヤキマ、ホースヘヴンヒルズ、ワーレークスロープのブドウを使用。一部新樽を使用して熟成。熟成期間は1年以上。	参考上代(円): 2,240	
	ブルーベリー系の果実味、バランスの取れたタンニン。バニラ、杉の風味。ハッキリとした明るい果実味で誰でも楽しみ易いワイン。		
	熟成: 樽 ステンレス 料理: 農法:		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: カベルネ ソーヴィニヨン 4573542531319	100ケース 以上	
F-13	ヴォルパイア キアンティ クラッシコ (カステッロ ディ ヴォルパイア) VOLPAIA CHIANTI CLASSICO / CASTELLO DI VOLPAIA	2022	750ML × 6本
	イタリア トスカーナ キャンティ DOCG キャンティ クラッシコ	赤	スタイルワイン
	ヴォルパイアは12世紀から続く歴史あるソイアリー。ツツジの規範と称されるキアンティクラッシコの名門として知られます。1966年からはマスケローニ・スティアンティ家が所有し、2003年から完全有機栽培を実施。	ミディアムボディ	
	13.5%		
	ガスツローティ	参考上代(円): 3,800	
	ヴォルパイアの自社畠からブドウをセレクトしたアンナータ。標高400-600mとキアンティクラッシコの中でも最も標高が高いラッダ産で、主に南向きの畠のブドウを使用し、大樽で12ヶ月熟成。		
	透明感がある鮮やかなルビー色。フレッシュな赤系果実の凝縮したアロマ。美しい酸と骨格があり、余韻には豊かな果実味が広がります。エレガントでクラシックなキアンティ クラッシコ。		
	熟成: 樽 12 料理: 農法: ビオロジック		
	WA: WS: 89 AM: 93 JS: 93 ジャンシス ロビンソン 16 認証: ヨーロリーフ ラベル表示あり		
	ブドウ品種: サンジョヴェーゼ 4573542532064	100ケース 以上	
F-14	プロトス ロブレ (ボデガス プロトス) PROTOS ROBLE / BODEGAS PROTOS	2023	750ML × 12本
	スペイン カステイリヤ イレオン リベラ テルトゥエロ DO リベラ テルトゥエロ	赤	スタイルワイン
	ボデガスプロトスは設立当初よりボデガス リベラ テルトゥエロと名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたりDOに名称を譲り、以来プロトス(ギリシャ語でNo.1の意)と名乗っています。	ミディアムボディ	樽しっかり
	14.5%	16°C~20°C	
	ロブレは樹齢25年未満のブドウを使用し、6ヶ月フレンチ&アメリカンオークで熟成後、瓶熟6ヶ月を経て出荷。	参考上代(円): 2,500	
	フレッシュな果実味、甘いスパイス、トースト香に滑らかなタンニンを感じられます。		
	熟成: 樽 フレンチ225Lとアメリカン225L 新樽15% 6+瓶6ヶ月 料理: チーズ、羊のグリル、ローストチキン 農法:		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: テンプラニーリョ 4582203125477	100ケース 以上	
F-15	プロトス レセルバ (ボデガス プロトス) PROTOS RESERVA / BODEGAS PROTOS	2019	750ML × 6本
	スペイン カステイリヤ イレオン リベラ テルトゥエロ DO リベラ テルトゥエロ	赤	スタイルワイン
	ボデガスプロトスは設立当初よりボデガス リベラ テルトゥエロと名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたりDOに名称を譲り、以来プロトス(ギリシャ語でNo.1の意)と名乗っています。	フルボディ	
	14.5%	16°C~20°C	
	26ヶ月の熟成で26-	参考上代(円): 6,000	
	28度に管理して21日間発酵。その後バトナージュを行います。フレンチオーク新樽50%、30%フレンチオーク1年使用樽、20%アメリカンオーク1年使用樽で18ヶ月熟成後、瓶熟18ヶ月。		
	僅かにガーネット色を帯びた濃いルビー色。凝縮した黒系果実と樽由来のトーストやスパイス、クリーミーな香り。力強い果実味がありますが、タンニンは滑らか。適度な酸があり、余韻は長く続きます。		
	熟成: 樽 18+瓶18ヶ月 料理: 牛肉のグリル、羊のグリル、仔牛のシチュー、チーズ 農法:		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: テンプラニーリョ 457354253153	18ケース 1本	
F-16	フィンカ ラ モンテサ (パラシオス レモンド) FINCA LA MONTESA / PALACIOS REMONDO	2021	750ML × 12本
	スペイン ラ リオハ リオハ DOCa リオハ	赤	スタイルワイン
	フリオラードの4人組のアルバロ		
	パラシオスが実家のリオハのワイナリーを継ぎ、パラシオス レモンドとなりました。自身の経験と熱い情熱を持ってワイン醸造や畑作業を見直し、ワイナリー改革を実現しています。	ミディアムボディ	ふくよか
	14%	16°C~18°C	
	ビオロジック農法で栽培したブドウを手摘み収穫後、除梗して破碎。ステンレスタンクでバトナージュしながら発酵。そのままマロラクティック発酵。100%フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。6ヶ月瓶熟して出荷。	参考上代(円): 4,000	
	アルバロが最も思い入れを持つ畠で、長年かけてガルナッチャに植え替えを行ってきました。ベリー系のチャーミングな果実味に、オレンジやレモンなどの地中海果実の風味がある、洗練されたエレガントなガルナッチャ。		
	熟成: 樽 新樽20% 12ヶ月 料理: 魚のグリル、シーフードリゾット、ローストチキン 農法: ビオロジック サステイナブル		
	WA: WS: AM: JS: デカンター 96 認証: ヨーロリーフ ラベル表示あり		
	ブドウ品種: ガルナッチャ 4573542535744	56ケース 0本	

F-17	オーシエール セレクション(ドメーヌ オーシエール) <i>AUSSIERES SELECTION / DOMAINE D'AUSSIERES</i>	2023	750ML × 6本
	フランス ラングドック・ルーション ラングドック IGP ペイ・ドック	赤	スタイルワイン
	ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシエールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメーヌ バロン ド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。	ミディアムボディ	フルーティー
		14.5%	16°C~20°C
	ラングドックの伝統にDBRが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造り。	参考上代(円):	1,970
	南仏系品種がもたらす果実味や力強さと、ボルドー系品種のエレガンスを含んだ凝縮感のバランスが取れたワインです。		
	熟成: ステンレス 6~8ヶ月 料理: タレの焼き鳥、ピザ、パスタ 農法: リュットレゾネ サステナブル		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: シラー 29%、カベルネ フラン 25%、カベルネ ソーヴィニヨン 18%、アリカンテ ブーシュ 14%、その他 14% 4560179343859	100ケース 以上	
F-18	ピノ ノワール(ランソワ ラベ) <i>PINOT NOIR / FRANCOIS LABET</i>	2023	750ML × 12本
	フランス プロヴァンス・コルス コルス IGP メディテラネ	赤	スタイルワイン
	クロト ワーンショ最大の所有者シャトート フトワールのオーナー、フランソワ ラベがコルシカ島で造るワイン。幼年期からこの地を訪れたフランソワは何時かはこの地でワイン造りをと夢見て2009年に実現。	ミディアムボディ	
		12.5%	10°C~14°C
	100%除梗し、ステンレスタンクにて発酵。熟成は1/3樽、2/3はタンクで4ヶ月行います。	参考上代(円):	3,000
	濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいはブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックで近年高騰するブルゴーニュを考えると巻きのコスパワインです。		
	熟成: 樽 ステンレス 1/3オーク樽、2/3ステンレスタンクで熟成 4ヶ月 料理: 農法: リュットレゾネ		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		ラベル表示なし
	ブドウ品種: ピノ ノワール 100% 4573542529279	75ケース 7本	
F-19	ブルゴーニュ ピノ ノワール(シャンソン) <i>BOURGOGNE PINOT NOIR / CHANSON</i>	2023	750ML × 12本
	フランス ブルゴーニュ ブルゴーニュ AOP ブルゴーニュ	赤	スタイルワイン
	1750年創業のボーヌの老舗。コート ボーヌとコート ヤロネーズに88haの自社畠を所有。15世紀のバッティオン(城塞)を熟成庫として使用。伝統と革新により進化を続けブルゴーニュのテロワールを極め続けています	ミディアムボディ	
		13%	16°C~18°C
	コート ボーヌとコート ヤロネーズの提携先農家のブドウを使用。全房を25%使用し、タンクで発酵、タンクと樽(樽約30%、新樽0%)で10ヶ月熟成しています。	参考上代(円):	5,000
	イチゴやラズベリー、チェリーなどのフレッシュ感ある赤い果実の香りにコショウのニュアンス。香り豊かでまるみがあり、バランスが良いワインです。		
	熟成: 樽 ステンレス 新樽0% 10ヶ月 料理: 農法: リュットレゾネ		
	WA: WS: AM: JS: サクラアワード・ゴールド 認証: なし		
	ブドウ品種: ピノ ノワール 100% 4573542529811	100ケース 以上	
F-20	ル セー ド カロン セギュール <i>LE C DE CALON SEGUR / CHATEAU CALON-SEGUR</i>	2020	750ML × 6本
	フランス ホルドー メドック AOP サン・テステフ	赤	スタイルワイン
	メドック格付け3級。かつてラフィットやラトゥールを設立したセギュール侯爵が一番愛したシャトー。彼が「われラフィットを造りしが、わが心カロンにあり」と言ったと伝えられエチケットにハートが描かれています。	フルボディ	
		14.5%	16°C~18°C
	カロン セギュールのサードラベル。2019年ヴィンテージよりこのキュヴェ名になりました。Cはアルファベットの三番目(サード)、「COURERI(ハート)、そしてカロン・セギュールの「C」を表しています。	参考上代(円):	5,500
	果実味、タンニン、酸味のバランスが良く、黒系果実や土っぽさ、シルキーなタンニンがあり、スパイスのニュアンスを感じられます。エレガントな酸がワインにフレッシュな味わいを与える熟成のポテンシャルもあります。		
	熟成: 樽 料理: 農法:		
	WA: WS: AM: JS: 認証: なし		
	ブドウ品種: メルロー 56%、カベルネ ソーヴィニヨン 44% 4573542509318	87ケース 4本	