

# ワイン中村 ワイン会出展アイテム 輸入元:ワインの稲葉

株式会社 稲 葉



\* ヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。  
\* 金額に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。



## I-01 インスピロ スプマン フリュット フェアスカ レガーラNV

品番/JAN	M015/4935919980159	小売価格/容量	¥2,000/750ml
生産者	シャトー ヴァルテリー		
生産地域	モルトバノ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	フェアスカ レガーラ

シャルマ方式によるスパークリングです。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵を行います。繊細できめ細かな泡があります。甘いトロピカルフルーツや花のニュアンスを感じる繊細で調和のとれたアロマが広がります。口当たりはフレッシュで爽やか、白桃やマングローを思わせるフレイバーが心地よく感じられます。



## I-02 プロセッコ フリュットNV 【2本ご購入ごとに、200ミリのピッコロボトル1本プレゼント！】

品番/JAN	I715/4935919057158	小売価格/容量	¥2,200/750ml
生産者	サルデット		
生産地域	イタリア/ヴェネト		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	グレラ85%、シャルトネ&ピノ ビアッコ 15%

畑は何百年も前に氷河が融けて出現した丘に位置します。粘土と石灰岩土壌で、南向き。レモンイエローで、洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。ミシュランの星付きやその他の著名なレストランで使われています。



## I-03 キュヴェ メゾン ガルダ モート クラッシコNV

品番/JAN	I974/4935919059749	小売価格/容量	¥3,800/750ml
生産者	ラプレンディーナ/ピオーナ		
生産地域	イタリア/ロンバルディア		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルトネ、コルヴィーナ

ステンレスタンクで発酵後、軽く清澄してから瓶詰し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまでの24ヶ月熟成させます。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー、豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。



## I-03 ピノ ブラン セクト エクストラ フリュット2020

品番/JAN	KA859/4935919198592	小売価格/容量	¥4,800/750ml
生産者	ベルンハルト コッホ		
生産地域	ドイツ/ファルツ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ピノ ブラン

除梗せずに圧搾します。発酵、熟成には全体の60%ステンレスタンク、40%バリックを使います。20度に温度コントロールしながら8日間発酵させ、ベースワインは約8ヶ月熟成させた後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。澱と共に約36ヶ月熟成させます。繊細できめ細かな泡があり、クリーミーでエレガントな口当たりです。



## I-04 ファンティーニ シャルトネ2024

品番/JAN	I272/4935919052726	小売価格/容量	¥1,800/750ml
生産者	ファンティーニ(ファルネーゼ)		
生産地域	イタリア/アブルッツォ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルトネ

ステンレスタンクで3ヶ月様々なエリアの畑の葡萄を使用しています。それによって、ブレンドの際の選択肢が広がり、ベストなワインを造り上げることが出来ます。良質な澱と共にステンレスタンクで約3ヶ月熟成させます。輝きのある麦わら色。少しトロピカルフルーツを思わせる果実味、しっかりとしたボディと持続性があります。

# ワイン中村 ワイン会出展アイテム 輸入元:ワインの稲葉

株式会社 稲 葉



\* ヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。  
\* 金額に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。



## I-05 トッレ ピノ グリージョ 2023

品番/JAN	I951/4935919059510	小売価格/容量	¥2,600/750ml
生産者	カンティーネ パオロレオ	ステンレスタンクで3ヶ月 やさしく圧搾した果汁を15度にコントロールしたステンレスタンクで約10日間発酵。熟成もステンレスタンクで3ヶ月行います。輝きのあるレモンイエロー、青リンゴや洋梨の繊細なアロマに加え、かすかに地中海の香り高いハーブのニュアンスが混ざります。口当たりはとて繊細で心地よく、素晴らしく調和がとれています。	
生産地域	イタリア/プーリア		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	ピノ グリージョ		



## I-06 ランゲ アルネイス スレイ 2023

品番/JAN	IA101/4935919941013	小売価格/容量	¥3,300/750ml
生産者	アジエンダ アグリコラ ロベルト サロット	ステンレスタンクと大樽(各50%)で4ヶ月 圧搾後、温度管理したステンレスタンクで7~10日発酵させます。全体の50%を3700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。輝きのある麦わら色、パイナップルやマンゴ、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレイバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。	
生産地域	イタリア/ピエモンテ		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	アルネイス		



## I-07 ラ セルツォーネ ヴァネッタ ビアッコ 2022

品番/JAN	IA117/4935919941174	小売価格/容量	¥4,000/750ml
生産者	アジエンダ アグリコラ コルテーゼ	ユーロリーフ 樽で7ヶ月 大樽で発酵後、澱と共に最低でも7ヶ月熟成させます。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むとリッチなテクスチャがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。	
生産地域	イタリア/シチリア		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	カタラット、グリッロ		



## I-08 トテム ヴィオリカ 2024

品番/JAN	M007/4935919980074	小売価格/容量	¥1,600/750ml
生産者	シャトー ヴァルテリー	ステンレスタンク 畑はコドゥルにあります。アルコール発酵前に短時間スキンコンタクトを行います。圧搾後、温度管理しながらステンレスタンクで発酵、熟成もステンレスタンクで行います。アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレイバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。	
生産地域	モルドバ/		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	ヴィオリカ		



## I-09 ヴィレ クレッセ アン シャトレヌ 2021

品番/JAN	FC990/4935919319904	小売価格/容量	¥4,800/750ml
生産者	ドメヌ カミユ リュシエンヌ	主にステンレスタンク、一部は樽で熟成 「アン シャトレヌ」と呼ばれる高台に位置する単一区画の葡萄で造られています。主にステンレスタンク(10%のみ樽)で熟成させます。柑橘系の果実のフレッシュなアロマに加え少しエキゾチックな要素も感じられます。たっぷりとふくやかな口当たり、素晴らしい骨格があり、洗練されています。	
生産地域	フランス/ブルゴーニュ/マコネ/ヴィレ クレッセ		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	シャルトネ		



# ワイン中村 ワイン会出展アイテム 輸入元:ワインの稲葉

株式会社 稲 葉



\* ヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。  
\* 金額に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。



## I-10 エモーション ブルゴーニュ ブラン 2022

品番/JAN	FD545/4935919965453	小売価格/容量	¥6,800/750ml
生産者	ヴァンサン シラルダン		
生産地域	フランス/ブルゴーニュ	500Lの樽で12ヶ月	
色/飲み口	白/辛口	「スモール ムルソー！」 2022VTは、自社畑のムルソーの区画を100%使用しています。クオリティを追求した、エリック渾身のブルゴーニュ ブランです。キュヴェ サン ヴァンサンは「コストパフォーマンス」を、「エモーション」はクオリティを追求しています。	
葡萄品種	シャルドネ		



## I-11 タラボステ シャルドネ バリック 2022

品番/JAN	M017/4935919980173	小売価格/容量	¥4,500/750ml
生産者	シャトー ヴァルテリー		
生産地域	モルドバ/	225Lのフレンチオークの新樽で6ヶ月	
色/飲み口	白/辛口	ステンレスタンクで発酵をはじめ、途中で225Lのフレンチオークの新樽に移し、最後まで発酵させます。その後、同じ新樽で6ヶ月熟成させます。メロンや洋梨、トロピカルフルーツを思わせる甘く洗練されたフレイバーが広がります。口当たりはフレッシュで熟した果実の要素は樽の要素によって引き立てられています。	
葡萄品種	シャルドネ		



## I-12 ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルツォ 2023

品番/JAN	I056/4935919050562	小売価格/容量	¥1,800/750ml
生産者	ファンティーニ(ファルネーゼ)		
生産地域	イタリア/アブルツォ		
色/飲み口	赤/ミディアムボディ	エッジまでしっかりと色素のある深く濃い紫色。煮詰めたジャムやバルサミコ ドルチェ、少し野性的なベリーフルーツの香りがあります。色合いや香りとは対照的に柔らかな仄かな甘さのある果実味。タンニンも十分ありますが、果実味がうまかくカバーし、丸みを帯びた味わいです。	
葡萄品種	モンテプルチャーノ		



## I-13 ロッソ プロヴァンシア ディ ヴェローナ 2022

品番/JAN	I596/4935919055963	小売価格/容量	¥2,500/750ml
生産者	トッレトルティ/ピオーナ		
生産地域	イタリア/ヴェネト	バリックと20hlの樽で12ヶ月	
色/飲み口	赤/フルボディ	ルチアーノのアイデアによって誕生した新たなスタイルのワインです。ヴァルポリチェッラの伝統的な手法であるリパッソで造っていますが、漬け込み用にブレンディーナのガルダ メルロ ファイアルの搾りかすを使っています。熟成はバリック(2回、3回使用樽)と20hL入りの樽で12ヶ月行います。	
葡萄品種	コルヴィーナ55%、ロンディネッラ20%、メルロ15%、コルヴィノーネ10%		



## I-14 ヴィーノ ノビレ ディ モンテプルチャーノ ピエトラ デル ディアヴォロ 2019

品番/JAN	I730/4935919057301	小売価格/容量	¥3,800/750ml
生産者	テヌータ イル ファッジエート/パロンチーニ		
生産地域	イタリア/トスカナ	樽で24ヶ月、瓶で6ヶ月	
色/飲み口	赤/フルボディ	モンテプルチャーノ地区のピエトラ デル ディアヴォロの畑の葡萄から造ります。粘土質土壌で、微量の石灰岩と、凝灰岩の浅い基層があります。大樽と小樽で24ヶ月、その後ボトルで6ヶ月熟成させます。紫がかった濃いルビー色。バニラと苦味のあるチェリーの香り。フルボディ、コクのある味わいです。	
葡萄品種	プルニョーロ ジェンティーレ90%、カナイオーロ5%、マンモロ5%		





# ワイン中村 ワイン会出展アイテム 輸入元:ワインの稲葉

株式会社 稲 葉



\* ヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。  
\* 金額に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。



## I-15 エッレ ピエモンテ ロッソ 2021

品番/JAN	I900/4935919059008
生産者	アジエンダ アグリコラ ロベルト サロツ
生産地域	イタリア/ピエモンテ

小売価格/容量 ¥4,500/750ml



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	バルベラ50%、カベルネ ソーヴィニオン25%、メルロ25%

ステンレスタンクで2ヶ月、その後オーク樽で8ヶ月、瓶で3ヶ月  
カベルネ ソーヴィニオンは、アパッシメント(陰干し)した葡萄を使  
います。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを  
持ち、とても親しみやすいスタイルです。紫を帯びた濃いガーネット  
色、チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスム  
ーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。



## I-16 トテム ララ ネアグラ 2022

品番/JAN	M010/4935919980104
生産者	シャトー ヴァルテリー
生産地域	モルドバ/

小売価格/容量 ¥1,600/750ml



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ララ ネアグラ

ステンレスタンク、一部オーク樽で6ヶ月  
畑はヴァルル ルイ トランににあります。発酵と醸しは26~30度に  
管理したステンレスタンクで約4週間行います。熟成はステンレスタ  
ンクと一部はオーク樽に入れ6ヶ月行います。赤い果実のアロマが  
あり、かすかに土っぽいニュアンスも感じられます。タンニンは穏や  
か、しっかりとした酸が全体を支えています。



## I-17 インデヴィド'メルロカベルネソーヴィニオン 2022

品番/JAN	M013/4935919980135
生産者	シャトー ヴァルテリー
生産地域	モルドバ/

小売価格/容量 ¥1,800/750ml



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

ステンレスタンク、一部はオーク樽で12ヶ月  
熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽に入れ12ヶ月行います。  
カベルネ ソーヴィニオンとメルロの2つの品種がバランスよく調和  
し、互いの良さを引き立てています。口当たりは非常にしなやかで  
熟したチェリーやザクロを思わせる豊かなフレイバーが感じられま  
す。



## I-18 インデヴィド'エディツェリミタサペラヴィ 2022

品番/JAN	M019/4935919980197
生産者	シャトー ヴァルテリー
生産地域	モルドバ/

小売価格/容量 ¥2,100/750ml



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	サペラヴィ

ステンレスタンク、一部をオーク樽で12ヶ月  
収穫は9月に手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで26~28  
度に温度管理しながら行います。熟成はステンレスタンクと一部を  
オーク樽で12ヶ月行います。ブラックベリーやブルーベリーの熟し  
た果実やスパイスと樽のエレガントな要素がバランス良く混ざり合っ  
ています。



## I-19 タラボステフェアスカネアグラ 2022

品番/JAN	M020/4935919980203
生産者	シャトー ヴァルテリー
生産地域	モルドバ/

小売価格/容量 ¥5,000/750ml



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	フェアスカネアグラ

225Lのフレンチオーク樽で15ヶ月  
収穫は9月に行います。葡萄が完熟した状態で注意深く選別しな  
がら手摘みで行います。発酵は26~30度に温度管理したステンレ  
スタンクで6週間行った後、225Lのフレンチオークの樽に移し15ヶ  
月熟成させます。様々なベリーの豊かなアロマ、口当たりがよく、調和  
のとれた樽の風味があり、しなやかな骨格が感じられます。

ワイン中村 ワイン会出展アイテム  
輸入元:ワインの稲葉

株式会社 稲 葉



- \* ヴィンテージは在庫状況により変更となる場合がございます。  
\* 金額に消費税は含まれておりません。別途消費税を申し受けます。



I-20 タラボステトリポート カベルネ ソーヴィニヨン 2017

品番/JAN	M021/4935919980210	小売価格/容量	¥6,500/750ml
生産者	シャトー ヴァルテリー	225Lのオーク樽で30ヶ月 収穫は10月下旬に手摘みで行います。アルコール発酵を26〜30 度に温度管理したステンレスタンクで行った後、225Lのオーク樽に 移し30ヶ月熟成させます。カシス、熟したチェリー、コーヒーやスパ イスなどの複雑な香り、余韻にはドライフルーツやビターチョコレート ト、微かに樽のスモーキーな要素も感じられます。	
生産地域	モルドバ/		
色/飲み口	赤/フルボディ		
葡萄品種	カベルネ ソーヴィニヨン		

