

【(株)稲葉】2/15(水)大阪春のワイン試飲会 出展予定アイテム一覧

* 出展アイテムや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。



2021 ハーザ' ペット ナット フランコ

品番/JAN	PA038/4935919360388	小売価格/容量	¥2,700/750ml
生産者	キンタダ' ハーザ'		
生産地域	ポルトガル/ミニーヨ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	トラジャットウーラ

最初の発酵はステンレスタンク内で、天然酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前にボトルに移し、ボトルの中で発酵が完了します。ボトル内での発酵の際、二酸化炭素が発生します。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。



0000 リースリング' セクト ブリュット

品番/JAN	KA754/4935919197540	小売価格/容量	¥3,800/750ml
生産者	ハイン		
生産地域	ドイツ/モーゼル		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	

ベースとなるワインはステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。瓶に移し、18ヶ月瓶内二次発酵を行います。ルミアージュは人の手で行います。リンゴや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。



2020 クレマント' リムー テールド' ヴィルロンク' ブリュット

品番/JAN	F472/4935919044721	小売価格/容量	¥2,100/750ml
生産者	ドメヌ ロジエ		
生産地域	フランス/ラングドック ルション/クレマント' リムー		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルドネ80%、シュナンブラン10%、ピノ ノワール10%

エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパーニュにも見劣りのしない非常に上質なヴァン ムスーです。



2019 クレマント' リムー テールド' ヴィルロンク' ロゼ' ブリュット

品番/JAN	FC657/4935919316576	小売価格/容量	¥2,600/750ml
生産者	ドメヌ ロジエ		
生産地域	フランス/ラングドック ルション/リムー		



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	シャルドネ、シュナンブラン、ピノ ノワール

ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18度に温度管理されたステンレスタンクで15日間発酵させます。その後、それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、瓶内二次発酵を行い、15ヶ月熟成させます。フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。



0000 ポルタ モンティカーノ ロゼ' エクストラドライ

品番/JAN	I851/4935919058513	小売価格/容量	¥1,900/750ml
生産者	サルデット		
生産地域	イタリア/ヴェネト		



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	ラボーゾ' ヴェロネーゼ'

ヴェネト州、トレヴィーゾ近郊で栽培されている土着品種ラボーゾ' ヴェロネーゼ'を使っています。とてもエレガントで、心地よい酸味がとても爽やかです。ラボーゾ'は酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げられています。



2021 メディア ロサト

品番/JAN	S116/4935919071161
生産者	ホデガ イリエータ
生産地域	スペイン/ナバラ

小売価格/容量 ¥1,500/750ml



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	ガルナッチャ、その他

3~4種類の酵母を使って別々に発酵させ、その後ブレンドすることで、味わいに深みをもたらします。鮮やかなバラ色、チェリー、いちごの香りが瑞々しく広がります。輸出担当のホセは、「ひと言でいうと”喜びのあるワイン”。肉にも魚にも、お寿司にも、あらゆる食事と良く合うから」と語っていました。



2021 パルデバジェス ロサト

品番/JAN	S170/4935919071703
生産者	パルデバジェス
生産地域	スペイン/レオン

小売価格/容量 ¥1,900/750ml



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	プリエトピケート

ステンレスタンク
12時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。13度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。



2021 コステエールド ニーム ロゼ キュヴェラティオン

品番/JAN	FC727/4935919317276
生産者	マスデプレサド
生産地域	フランス/コートデュローヌ/コステエールドニーム

小売価格/容量 ¥2,000/750ml



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	グルナッシュ50%、シラー30%、サンソー20%

(20VTより) AB、ユーローフ
ステンレスタンク
グルナッシュ ノワールがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。



2021 ファンティーニ チェラスオーロ ダブルツォ

品番/JAN	I492/4935919054928
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

小売価格/容量 ¥1,450/750ml



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	モンテプルチャーノ

「チェラスオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまるやかな、長い余韻があります。



2021 ソーヴィニオンブラン レセルハ

品番/JAN	W029/4935919080293
生産者	ビーニャファレルニア
生産地域	チリ/エルキウアレ

小売価格/容量 ¥1,400/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴィニオンブラン

ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月熟成
ファレルニアのソーヴィニオンブランは香りが極めて強く表れますが、それは醸造過程で抽出されるのではなく、葡萄そのものが強い風味を持っているからです。明るい黄色、イチジクやセージの強い香り、シトラスやメロンの風味、十分な酸と長くフレッシュな余韻があり、非常に豊かな味わいです。



2021 オルキデア

品番/JAN	S102/4935919071024
生産者	ホデガ イリエータ
生産地域	スペイン/ナバラ

小売価格/容量 ¥1,500/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴィニオンブラン

ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月
とても複雑で強いフローラルなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。



2021 シュタイン ソーヴイニオン

品番/JAN	I702/4935919057028
生産者	ナルス マルクグライト
生産地域	イタリア/アルト アデージエ

小売価格/容量 ¥2,800/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴイニオン ブラン

ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月
 涼しい山の中の畑で、昼と夜の気温差が激しいことにより、きれいな酸があり、良く熟してパワフルで香り高いワインとなります。生き生きとしてフレッシュ、グレープフルーツやフレッシュハーブを思わせるアロマが広がります。口に含むときりとした酸と力強さ、持続性が感じられます。



2020 マノアノ ソーヴイニオン ブラン

品番/JAN	FC286/4935919312868
生産者	シャトー デ ゼサル
生産地域	フランス/南西地方/ベルジュラック

小売価格/容量 ¥1,700/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴイニオン ブラン

ステンレスタンク
 畑は石を多く含む白亜質の土壌で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。パイナップルやパッションフルーツを思わせるトロピカルフルーツの甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素が感じられます。



2020 プイイフュメトラディション デ ロジュ

品番/JAN	FB799/4935919217996
生産者	マルク デシヤン
生産地域	フランス/ロワール/プイイフュメ

小売価格/容量 ¥3,300/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴイニオン ブラン

ステンレスタンクで澱と共に8ヶ月
 土壌は粘土と砂で、下層土は石灰です。ステンレスタンクできれいな澱と共に8ヶ月熟成し、その間バトナージュは行いません。レ ロジュの典型的な味わいで、洋ナシやアプリコットの香りと豊富なミネラルがあります。フレッシュさだけでなく、瓶熟によって味わいに変化していきます。



2021 プイイフュメ ヴィエイユ ヴィーニュ

品番/JAN	FC602/4935919316026
生産者	マルク デシヤン
生産地域	フランス/ロワール/プイイフュメ

小売価格/容量 ¥4,200/750ml



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ソーヴイニオン ブラン

バリック(一部新樽)で10ヶ月
 古い樹のため、年によって収穫量が異なります。土壌は泥灰土の中に、バロワ石灰岩があります。バリック(一部新樽)を使い、澱を攪拌して、10ヶ月熟成させます。軽く清澄とろ過します。非常に集約があり、白桃やパイナップルの熟した果実味が感じられます。バランスよく、長い余韻が感じられます。



2019 ペイトックピノ ノワール キュヴェド フリュ

品番/JAN	FC298/4935919312981
生産者	フォンカリュ
生産地域	フランス/ラングドック ルシヨン

小売価格/容量 ¥1,500/750ml



色/飲み口	赤/ミディアムボディ
葡萄品種	ピノ ノワール

粘土石灰質土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。赤のベリーの花やかなアロマ。紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、レッドベリーの風味があり、同時にタバコやローストしたアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。



2021 ピノ ネーロ ラクーポラ

品番/JAN	I290/4935919052900
生産者	テヌーテ ネイラーノ
生産地域	イタリア/ピエモンテ

小売価格/容量 ¥2,300/750ml



色/飲み口	赤/ミディアムボディ
葡萄品種	ピノ ネーロ(ピノ ノワール)

ステンレスタンクで熟成
 華やかな香りと、熟れた果実を思わせる豊かな果実味、しっかりとした後味を持っています。品種特有のラズベリー、苺、スマイレのフレーバー口にいっぱい広がる、コストパフォーマンスの高いワインです。「ラクーポラ」とは教会の塔のアーチを意味しています。



2021 サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロミー

品番/JAN	FC265/4935919312653	小売価格/容量	¥2,200/750ml
生産者	ジャンペリエエフイス		
生産地域	フランス/サヴォワ		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ピノ ノワール

ステンレスタンクで4~5ヶ月、瓶で3ヶ月
花崗岩と粘土石灰岩土壌で、南東向きです。手摘みで収穫します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。明るイルビーレド。レッドベリー、チェリー、ブラックベリーの香り。繊細でスパイシーなタンニンがあり、バランスが取れています。



2021 モルス ピノ ノワール

品番/JAN	FC694/4935919316941	小売価格/容量	¥3,200/750ml
生産者	ドメヌブレ		
生産地域	フランス/アルザス		

色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ピノ ノワール

樽で数ヶ月
モルスハイム村の複数の区画の葡萄から造られています。葡萄の85%を除梗し、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約12時間行います。その間、ルモンタージュを行います。熟成は5年使用樽で数ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングします。



2020 シュペートブルグンダー エス クヴァリテーツヴァイン トロッケン

品番/JAN	KA661/4935919196611	小売価格/容量	¥3,300/750ml
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	赤/フルボディ
葡萄品種	シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)

フレンチオーク樽で18ヶ月
レッドチェリーのアロマに少しスモーキーでスパイシーな要素が混ざります。金細工のように繊細な口当たりがあり、フレッシュな酸と洗練されたタンニンが心地よく感じられます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し228Lのブルゴーニュ樽(3~4年使用樽)に移しマロラクティック発酵を行い、18ヶ月熟成させます。



2018 コートド'ラ シャリテ ピノ ノワール レ モンテド'サンレイ

品番/JAN	FC740/4935919317405	小売価格/容量	¥3,300/750ml
生産者	セルジュダグノー エフイユ		
生産地域	フランス/ロワール		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	

リュットレゾネ
フレンチオークのバリックで10~12ヶ月、その後タンクで3ヶ月
古い地図にも載った「レ ピノット」という区画で、昔からピノ ノワールを植えていました。葡萄は手摘みで収穫します。収穫量は35hL/haです。フレンチオークのバリック(5~10%新樽)で10~12ヶ月熟成させます。天候はブルゴーニュより涼しいですが、土壌はブルゴーニュと似ています。



2018 シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン

品番/JAN	KA500/4935919195003	小売価格/容量	¥3,800/750ml
生産者	ハイン		
生産地域	ドイツ/モーゼル		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)

バリック(新樽、1~3年樽、それ以上)で12ヶ月、瓶で12ヶ月熟成
フレンチバリックで12ヶ月熟成させます。樽は、新樽、1~3年使用樽、それ以上を使用しています。鮮やかなルビーレド。グラフィートの香りがクラシカルな印象を与えています。チェリーや野生のベリー系果実の風味が漂います。骨格のしっかりとした、きれいなタンニンがあります。



2019 マランジュ ルージュレ ヴィエイユ ヴィーニュ

品番/JAN	FC512/4935919315128	小売価格/容量	¥5,800/750ml
生産者	ヴァンサン ジラルダン		
生産地域	フランス/ブルゴーニュ/コートド'ボーン/マランジュ		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ピノ ノワール

フレンチオーク樽で10~12ヶ月
ジラルダンが昔から手掛けるワイン。土壌は石灰質と石灰質の泥灰土です。フレンチオークの樽(新樽比率15%)で10~12ヶ月熟成させます。野生の赤い果実のフルーティな香りです。「深みがありタンニンはしっかりしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」とエリックは話していました。



2021 ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ フランコ

品番/JAN	PA039/4935919360395	小売価格/容量	¥1,400/750ml
生産者	キンタダ ハーザ		
生産地域	ポルトガル/ミーニョ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	アリント50%、アサル35%、トラジヤ ドゥーラ15%

除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14度から16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日から21日間、行います。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。



2021 ファンティーニ シャルトネ

品番/JAN	I272/4935919052726	小売価格/容量	¥1,500/750ml
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。



2021 エル フィスコン ルエダ ヘルデホ

品番/JAN	S266/4935919072663	小売価格/容量	¥1,600/750ml
生産者	ホデガス カステロ デ メディナ		
生産地域	スペイン/ルエダ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ベルデホ、他

酸のしっかりしたベルデホに、ソーヴィニヨン ブランをブレンドすることで、マイルドな味わいになります。新しく刈ったばかりの草、フェンネル、藁、リンゴのアロマと同時に、トロピカルフルーツの香りが混ざります。バランスがよく生き生きとした口当たりがあり、長い余韻はとてフレッシュな印象です。



2021 ヴィーニョ ヴェルデ キンタダ ハーザ アルヴァリーニョ トラジヤドゥーラ

品番/JAN	PA041/4935919360418	小売価格/容量	¥2,100/750ml
生産者	キンタダ ハーザ		
生産地域	ポルトガル/ミーニョ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	アルヴァリーニョ60%、トラジヤドゥーラ 40%

除梗し、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに温度コントロールされたステンレスタンクで12日から21日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。輝きのある黄色、繊細でありつつ複雑、レモン、洋梨、桃、リンゴのフレッシュな果実に加えかすかにアーモンドのニュアンスが混ざるアロマは、繊細です。



2021 ガイデル コムネ ディ ガヴィブリク サツシ

品番/JAN	I569/4935919055697	小売価格/容量	¥2,100/750ml
生産者	アジエンダ アグリコラ ロベルト サロット		
生産地域	イタリア/ピエモンテ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	コルテーゼ

ステンレスタンクで2ヶ月、瓶で2ヶ月
土壌は、マール(泥灰土)石灰岩。もともとは海であったため、ミネラル分を多く含んでいて、ワインにもしっかりと感じられます。石灰岩の中には、貝殻なども見られます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味がすばらしく調和しています。ハーブ系の香りがあり、アウローラより凝縮したブーケがあります。



2020 ランゲ アルネイス ランケネウ

品番/JAN	I570/4935919055703	小売価格/容量	¥2,300/750ml
生産者	アジエンダ アグリコラ ロベルト サロット		
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

ステンレスタンクで3~4ヶ月熟成
ステンレスタンクで3~4ヶ月熟成させます。目の詰まった集約感があるのが、この品種の特徴です。黄金色の混じった黄色、新鮮な果実や花の少し甘さのある魅力的な香り、口の中ではアーモンドの風味が感じられます。フルーティさとすっきり感があります。とても洗練されたワインです。



2020 フロンハイマー リースリング クヴァリテーツヴァイントロッケン

品番/JAN	KA757/4935919197571	小売価格/容量	¥2,300/750ml
生産者	ケスター ヴォルフ		
生産地域	ドイツ/ラインハッセン		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	リースリング

ステンレスタンク

フロンハイム村の自然保護区の中にある畑で育つリースリングを使います。収穫は手摘みで行います。ステンレスタンクで発酵後、綺麗な澱と共にゆっくりと熟成させ、翌年の4月にボトリングします。アプリコットやバラの花を思わせる豊かなアロマが広がります。しっかりとした酸が果実味とうまく調和しています。



2021 アルビガー フンスコプフ シャルトネ クヴァリテーツヴァイントロッケン

品番/JAN	KA758/4935919197588	小売価格/容量	¥2,500/750ml
生産者	ケスター ヴォルフ		
生産地域	ドイツ/ラインハッセン		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルトネ

樽とステンレスタンクで5ヶ月

発酵および熟成は、全体の25~30%を500Lのトノーの新樽、残りをステンレスタンクで行います。約5ヶ月熟成させたのち、ステンレスタンクと樽のワインをブレンドします。熟した果実味と樽に由来するバニラの要素がバランスよく混ざり合っています。



2020 コートドラ シャルテ シャルトネ レモンテド サンレイ

品番/JAN	FC598/4935919315982	小売価格/容量	¥3,500/750ml
生産者	セルジュタグノー エフイユ		
生産地域	フランス/ロワール		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルトネ

600Lの樽で8~10ヶ月

収穫後すぐに圧搾し、24時間静置して澱下げをします。発酵は600Lの樽(ドゥミミユイ、新樽なし)で行います。熟成も同じ樽で8~10ヶ月、その間、定期的にバトナージュを行い、澱と攪拌させます。レモンやグレープフルーツなどの柑橘類やライチを思わせるアロマがあります。丸みがあり、とてもしなやかな口当たりです。



2020 コートドラ シャルテ ピノ ブーロレ モンテド サンレイ

品番/JAN	FC599/4935919315999	小売価格/容量	¥4,000/750ml
生産者	セルジュタグノー エフイユ		
生産地域	フランス/ロワール		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	ピノ ブーロ

600Lの樽で9~12ヶ月

圧搾後、24時間静置して澱下げ。600Lの樽(ドゥミミユイ、新樽なし)で発酵。熟成も同じ樽で9~12ヶ月行います。驚くほど丸みがあり、非常に豊かなアロマがあり、ドライフルーツやアプリコット、ハチミツ、ミード(蜂蜜酒)のアロマに加え、ジンジャーブレッドやバニラ、バターやアーモンドのニュアンスも感じられます。



2016 プイイフェイッセ ニュアンス

品番/JAN	FB782/4935919217828	小売価格/容量	¥4,800/750ml
生産者	ジャック ソメーズ		
生産地域	フランス/ブルゴーニュ/マコネ/プイイフェイッセ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	シャルトネ

フレンチオークの樽で12ヶ月

土壌は、表土が白亜を多く含む粘土と石灰岩、下層土は粘土石灰質です。熟成に使用する樽はアリエのトロンセとヴォージュのジュピレのミディアム ローストです。輝きのあるイエロー、白い花や桃にかすかにスパイスやミネラルのアロマが混ざります。まるやかで調和のとれた口当たり、長い余韻が感じられます。



2020 サンジョゼフ フラン

品番/JAN	FC511/4935919315111	小売価格/容量	¥5,800/750ml
生産者	ドメヌ エリック エジヨエル デュラン		
生産地域	フランス/コートデュロヌ/サンジョゼフ		



色/飲み口	白/辛口
葡萄品種	マルサンヌ60%、ルーサンヌ40%

ステンレスタンクと樽で数ヶ月

全体の70%をステンレスタンク、30%をオーク樽(新樽15%)で、16度に温度管理しながら発酵させます。熟成も同じステンレスタンクと樽で数ヶ月行ないます。グリーン帯びた輝きのある黄色、様々な花、香り高い果実のアロマとフレーバーが広がります。たっぷりとリッチな口当たり、長い余韻が感じられます。



2019 サンジョセフ ブラン シリス

品番/JAN	FC453/4935919314534	小売価格/容量	¥6,200/750ml
生産者	ドメヌ ピエール エジエローム クルトン		
生産地域	フランス/コートデュロヌ/サンジョセフ		
色/飲み口	白/辛口		
葡萄品種	マルサンヌ		



畑はモーヴ村にあり、標高120~200mに位置し、南/南東向き、土壌は粘土と花崗岩の混ざる組成です。発酵、熟成はステンレスタンクで行います。白い花のアロマが広がり、口に含むと集約のある果実のフレーバーがあり、アルコールと酸のバランスは非常に良く、とてもピュアでエレガント、洗練されたスタイルのワインです。



2020 ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルツォ

品番/JAN	I056/4935919050562	小売価格/容量	¥1,450/750ml
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		
葡萄品種	モンテプルチャーノ		



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い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。



2021 ファンティーニ サンジョヴェーゼ テッレ ディ キエティ

品番/JAN	I088/4935919050883	小売価格/容量	¥1,500/750ml
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		
葡萄品種	サンジョヴェーゼ		



最初の1ヶ月はバリック、その後ステンレスタンクで2ヶ月天然酵母で発酵させます。熟成は最初の1ヶ月はバリックの新樽に入れ、ワインに複雑さが出るようにします。濃いガーネット、甘く新鮮な赤い果実やブラックオリーブの香り、タプリの果実味とボリュームがあります。この価格帯のワインとはとても思えません。スタンダードクラスですが品質に満足しなければ生産しません。



2020 カステロ アフルタード テンプラニリーヨ

品番/JAN	S264/4935919072649	小売価格/容量	¥1,500/750ml
生産者	ボデガス カステロ デ メディナ		
生産地域	スペイン/カスティーリャ イレオン		
色/飲み口	赤/ミディアムボディ		
葡萄品種	テンプラニリーヨ		



「アフルタード」はフルーティという意味で、その名が示すとおり非常にフルーティでフレッシュなワインです。レッドベリーやブラックベリーの果実のフレーバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。8度~10度に冷やして飲んで頂くとこのワインの美味しさが十二分に味わえます。



2020 オノロ ベラ リオハ

品番/JAN	S247/4935919072472	小売価格/容量	¥1,600/750ml
生産者	ヒル ファミリー エステーツ		
生産地域	スペイン/リオハ		
色/飲み口	赤/フルボディ		
葡萄品種	テンプラニリーヨ		



全体の10%をフレンチオークで5ヶ月
所有する土地の大部分は、エbro川の左岸のアラバ県のリオハ アラベサにあります。この場所はカンタブリア山脈に近く、畑は標高が高い斜面に位置し、土壌は石灰岩と粘土。これらの条件とこの土地の気候が品質の高い葡萄を生みます。全体の10%にフレンチオークの樽を使用し、5ヶ月熟成させます。



2012 シャトー フルール オーゴサン

品番/JAN	FC191/4935919311915	小売価格/容量	¥2,000/750ml
生産者	シャトー フルール オーゴサン		
生産地域	フランス/ホルドール/ホルドール シュペリュール		
色/飲み口	赤/フルボディ		
葡萄品種	メルロ85%、カベルネ フラン&カベルネソーヴィニオン10%、マルベック5%		



50%をフレンチオーク樽で6ヶ月
質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。50%をフレンチオークの樽で6ヶ月熟成させます。輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのピュアなアロマ、繊細な樽の香り、ベルベットのようしなやかな口当たりです。



0000 トレ イコーネ

品番/JAN	1727/4935919057271
生産者	ウイニエティデル サレント
生産地域	イタリア/アブルッツォ、プーリア、シチリア
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	モンテプルチャーノ(アブルッツォ)、ネッロ マスカレーゼ(シチリア)、プリミティーヴォ(プーリア)

小売価格/容量 ¥2,000/750ml

NMはステンレスタンク、MPとPMの50%はバリック、残りはタンクで10ヶ月口に含むとプリミティーヴォの典型的な柔らかかな質感があり、モンテプルチャーノの持つ心地よいタンニン、ネッロ マスカレーゼのエレガンスが感じられます。樽の風味も果実味と素晴らしく調和しています。ストラクチャーはしっかりしていますが柔らかいタンニンのおかげで食事にも合わせやすいワインとなっています。



2020 サーラガト モニカ ディサルデーニャ

品番/JAN	1923/4935919059237
生産者	アツツエイ
生産地域	イタリア/サルデーニャ
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	モニカ

小売価格/容量 ¥2,100/750ml

フレンチオークで約6ヶ月
モニカはサルデーニャで有名な品種で主に南部で栽培されており、フルーティさがあります。フレンチオーク樽で約6ヶ月熟成させます。輝きのあるルビーレッド、チェリーやプラム、様々なベリー系の果実の強いアロマが広がります。フルーティで口当たりはやわらかく、赤い果実、甘いタンニンが感じられます。



2020 シャトー ラブランド ルージュ

品番/JAN	FC561/4935919315616
生産者	シャトー ラブランド
生産地域	フランス/ホルドール/ホルドール シュベール
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	メルロ50%、カベルネ フラン50%

小売価格/容量 ¥2,300/750ml

ユーローフ、AB
コンクリートタンクで12ヶ月
収穫した葡萄は除梗します。発酵は26度に温度コントロールしたコンクリートタンクで25日間行います。熟成もコンクリートタンクで12ヶ月行います。醸造の最初から最後までSO2は一切添加していません。輝きのあるルビーレッド、酸と熟した果実味が素晴らしく調和しています。



2016 シラー グランレセルハ

品番/JAN	W033/4935919080330
生産者	ビーニャ ファレルニア
生産地域	チリ/エルキウアレ
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	シラー

小売価格/容量 ¥2,400/750ml

50%をフレンチオークの樽で6ヶ月熟成
全体の50%をフレンチオークの樽で6ヶ月熟成させます。エレガントで、ブラックペッパーを思わせる香りもあります。非常に柔らかいタンニンで、バランスのよい味わいです。このワインの'02VTが、「ワイン オブ チリ アワード2005」で最高賞、つまりその年のチリワインの中で最高の評価を受けました。



2019 ゾッラ ススマニエッロ

品番/JAN	1906/4935919059060
生産者	ウイニエティデル サレント
生産地域	イタリア/プーリア
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ススマニエッロ

小売価格/容量 ¥2,500/750ml

バリックで6ヶ月
プーリアでかつては幅広く栽培されていた古代品種ススマニエッロで造ります。ステンレスタンクで発酵後、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、約6ヶ月熟成させます。ベルベットのようリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。



0000 ペツォーレ ロッソ

品番/JAN	1744/4935919057448
生産者	アジエンダ アグリコラ ロベルト サロット
生産地域	イタリア/ピエモンテ
色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ネッピオーロ

小売価格/容量 ¥2,600/750ml

樽で24ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、更に瓶で最低でも2ヶ月
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。微かにバナナやなめし皮、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香りが楽しめます。口中ではまずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時に、バランスが優れていることが分かります。





2017 コットリミテッド エディション

品番/JAN	W012/4935919080125
生産者	ペレスクルス
生産地域	チリ/マイボ ヴァレー

小売価格/容量 ¥2,800/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	コット(マルベック)、他

フレンチオークの樽で14ヶ月熟成
 35hL/haというフランスのグラン クリュ並の少ない収穫量です。フレンチオークの樽(新樽、1年使用樽各50%)で14ヶ月熟成させます。パワフルでバランスのとれた構成を持つ肉付きが良いワインであると同時に、繊細なフレッシュさもあります。新鮮な赤い果実、黒胡椒、そして花の香りが感じられます。



2019 ルイ ロボレド マテイラ ナチュラル ピオロシコ

品番/JAN	PA036/4935919360364
生産者	ペイラ(ルイ ロボレド マテイラ)
生産地域	ポルトガル/ペイラ インテリオール

小売価格/容量 ¥3,000/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	モウリスコ、ルフエテ、ティンタ ロリス、他

コンクリートタンク
 コンクリートタンクに入れ、温度コントロールせず、天然酵母で発酵させます。熟成も同じコンクリートタンク行います。野生の果実の非常にフルーティなアロマ、フローラルなニュアンスがあります。若々しい奔放さ、スムーズで広がりがある口当たり、フレッシュでとてもソフトなタンニンが感じられます。



2015 ヴィーノ 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

品番/JAN	I730/4935919057301
生産者	テヌータ イル ファッジエート
生産地域	イタリア/トスカナ

小売価格/容量 ¥3,300/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	プルニョーロ シェンティール90%、カナイオーロ5%、マンモロ5%

樽で24ヶ月、瓶で6ヶ月
 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。フルボデー、コクのある味わいです。



2018 ドメヌ デュ グラン オルモー

品番/JAN	FC558/4935919315586
生産者	ヴィニョール シャン ポール ガルト
生産地域	フランス/ボルドー/ララント ド'ホムロール

小売価格/容量 ¥3,300/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	メルロ 80%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

一部をオーク樽で熟成
 畝の間に草を生やし、除草剤は使わず、土を耕します。アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで18日~30日間(期間はヴィンテージにより異なる)行います。熟成は一部をオーク樽で行っています。ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマにキルシュやスパイスの要素が混ざります。



2018 バルベラ ダルバ ヴァルディセーラ アルナルトリヴェラ

品番/JAN	I828/4935919058285
生産者	テッレ デル バローロ
生産地域	イタリア/ピエモンテ

小売価格/容量 ¥3,600/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	バルベラ

フレンチオークのトノーで9ヶ月、瓶で6~8ヶ月熟成
 畑は、バローロを生産するモンフォルテ村とノヴェッロ村にあり、標高約400m、南西向きです。「若々しく、輝きのある色をしています。スパイスの要素が感じられ、果実の柔らかさがあり、大変飲み心地の良いワインです」とダニエーレはコメントしています。



2020 ヴァンド フランスレ サンク サンズ サン スルフィット

品番/JAN	FC522/4935919315227
生産者	マス デ プレサド
生産地域	フランス/コート デュ ローヌ

小売価格/容量 ¥4,000/750ml



色/飲み口	赤/フルボデー
葡萄品種	サンソー

コンクリートタンクで約6ヶ月
 発酵、熟成はコンクリートタンクで行い、その間SO2は添加しません。発酵は10~15日間、その間、ルモンタージュを行います。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、フリーランワインのみを約6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。熟した赤い果実のアロマや森の下生えの要素に少しスパイシーなニュアンスが加わります。



2017 アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ

品番/JAN	1098/4935919050982	小売価格/容量	¥4,000/750ml
生産者	ルイジ リゲッティ		
生産地域	イタリア/ヴェネト		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

50hLのフレンチオークの樽で15ヶ月
 葡萄の糖分が多いためアルコール度は高く、パワフルなワインになっています。やや濃いガーネット色、アマローネ独特の個性的な強く甘い香り、強だけでなく果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており、素晴らしいワインとなっています。



2016 ルケ ティ カスタニョーレ モンフェッラート ヴィーニャ デル パッロ

品番/JAN	1848/4935919058483	小売価格/容量	¥4,000/750ml
生産者	ルカ フェリス		
生産地域	イタリア/ピエモンテ/カスタニョーレ モンフェッラート		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	ルケ

80%はステンレスタンク、20%を500Lのトノーで9ヶ月、瓶で3ヶ月
 この畑の葡萄は全て1964年にジャコモ司教が植えたものです。濃いルビーレッド、ルケの特徴であるバラを思わせる華やかで豊かな花のアロマが広がります。味わいの中にも花の要素が感じられます。非常にバランスがとれた、柔らかくエレガントなタンニンがあります。



2019 フラン ルージュ

品番/JAN	W063/4935919080637	小売価格/容量	¥4,500/750ml
生産者	ビーニャウリアム フェーヴル 刊		
生産地域	チリ/マイポ ヴァレー		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	カベルネ フラン88%、カベルネ ソーヴィニオン12%

フレンチオークの樽(50%新樽)で約18ヶ月熟成
 カベルネ フランは陰の主役的存在です。この素晴らしい品種に脚光を当て2010年に初めて造りました。フレンチオークの樽(50%新樽)で18ヶ月熟成。最初にパワフルで深みのある黒い果実の要素、次第に樽のローストやスマイルの花の香りが感じられます。ボリュームのある口当たり、しっかりとしたタンニンがあります。



2020 アル モニカ イゾラ ティ ヌラーキ

品番/JAN	1924/4935919059244	小売価格/容量	¥4,800/750ml
生産者	アツツエイ		
生産地域	イタリア/サルデーニャ		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	モニカ85%、カンノウ10%、ポヴァレ5%

フレンチオークで約6ヶ月
 通常よりも収穫の時期を遅らせ、わずかに過熟になった葡萄を注意深く選別しながら手摘みで収穫します。発酵後、フレンチオークで約6ヶ月熟成させます。凝縮されたブラックベリーフレーバーに加え、木苺やバニラビーンズの要素も感じられます。深みがあり洗練されたタンニンはベルベットのようになやかでスムーズです。



2018 シャトー ラトリュフ

品番/JAN	FC559/4935919315593	小売価格/容量	¥6,500/750ml
生産者	ヴィニョール シャンポール ガルト		
生産地域	フランス/ボルドー/ポムロール		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	メルロ 85%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニオン 5%

フレンチオーク樽(全体の1/3に新樽使用)
 アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで18日~30日間(期間はヴィンテージにより異なる)行います。熟成はフレンチオーク樽(全体の1/3に新樽使用)で行います。濃いルビーレッド、カシスやブルーベリーの豊かなアロマに加え、かすかに樽由来のスパイシーな要素が感じられます。



2019 サン ジョゼフ ルージュ シリス

品番/JAN	FC454/4935919314541	小売価格/容量	¥6,500/750ml
生産者	ドメヌ ピエール エジエローム クルトン		
生産地域	フランス/コート デュ ロヌ/サン ジョゼフ		



色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	シラー

樽で12ヶ月
 畑はモーヴ村にあります。標高120~250mに位置し、南/南東向き、シラーの生育に適した花崗岩とシストの混ざる土壌です。熟成は樽で12ヶ月行います。熟したブラックベリーやスパイスのアロマ、しなやかでソフトなタンニンがあり、長い余韻があります。豊かな果実味と樽がうまく馴染んでおり、非常にバランスの良いワインです



2018 コルナス アンブランチ

品番/JAN	FC350/4935919313506	小売価格/容量	¥6,800/750ml
生産者	ドメヌ エリック エジヨエル デュラン		
生産地域	フランス/コートデュロヌ/コルナス		

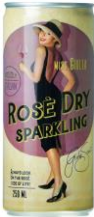


色/飲み口	赤/フルボディ
葡萄品種	シラー

228Lの樽で12ヶ月(新樽比率25%)
樹齢30年から40年の葡萄から造られます。収穫は手摘み、全体の75%を除梗。発酵はタンクで21日から28日間行います。熟成は228Lの樽で12ヶ月。集約のあるブルーベリーやブラックベリーの果実とスパイスのアロマがあります。口当りは力強く、集約され、広がりがります。

0000 ミス ジュリア ロゼ トライ スパークリング

品番/JAN	1962/4935919059626	小売価格/容量	¥650/250ml
生産者	ファンティーニ(ファルネーゼ)		
生産地域	イタリア/		



色/飲み口	ロゼ/辛口
葡萄品種	

グレープフルーツやオレンジ、マンゴーやパッションフルーツのトロピカルなアロマにオレンジの花の華やかな要素が混ざっています。フレッシュで心地よい飲み口、とてもバランスのとれた味わいです。

0000 ミス ジュリア モスカート スウィート スパークリング

品番/JAN	1963/4935919059633	小売価格/容量	¥650/250ml
生産者	ファンティーニ(ファルネーゼ)		
生産地域	イタリア/		



色/飲み口	白/甘口
葡萄品種	

輝きのあるイエロー、トロピカルフルーツや白い花のフレッシュで華やかなアロマに加え、生き生きとしたライムを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。口当りは非常にフレッシュでバランスが良く、心地よい泡立ちが感じられます。バーベキューやアウトドアのイベントにぴったりです。

0000 ミス ジュリア レッド スウィート スパークリング

品番/JAN	1964/4935919059640	小売価格/容量	¥650/250ml
生産者	ファンティーニ(ファルネーゼ)		
生産地域	イタリア/		



色/飲み口	赤/甘口
葡萄品種	

紫を帯びた輝きのある赤色、カシスやブルーベリーなど紫の果実、スマイルの花、甘いスパイスの豊かなアロマが広がります。フレッシュでとても心地よい口当たり、甘くスムーズで、きめ細かな泡が心地よく感じられます。