





品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)	
	海のワイン	ボデガ・ヴィニフィカテ BODEGA VINIFICATE		アンダルシア		
<p>ホセとミゲルのゴメス兄弟が2人で地元サン・フェルナンドに2011年設立したボデガ。実は一時アレハンドロ・ムチャダと一緒にワイン造りをしていたこともある仲間でもある。ヴィニフィカテはぶどう畑は所有しておらず、この地の生産者を知り尽くしている彼らはビオで栽培する優良な栽培家からぶどうを供給してもらいワインを造っている。3200年前、フェニキア人がイベリア半島に進出し、サン・フェルナンド近くにヨーロッパ最古の港湾都市カディスを建設した。その当時フェニキア人はアンフォラ(ティナハ)でワインを熟成させていたという。アンフォラを多用しワインを造る2人は「ワイン造りに関しては私たちが新しい事は何もしていない。2000〜3000年前に行われていた方法を、そのまま再現しているだけ」と語る。海に面したサン・フェルナンドで育った2人のワインは、この地の大自然が大好き！魚介類に合わせると、美味しさ倍増するからあら不思議〜</p>						
①	FRIENDLY	アモロ・ブランコ Amorro Blanco	2023	白	¥3,400	
<p>ぶどう品種: パロミノ100% 麦わら掛かった黄金色の色調。エニシダなど黄色い花や金木犀の華やかさある香り豊か。口中に黄色い花の香りが広がり、カン口酸の様なまろやかな味わいで、石灰のミネラル感の余韻が続く。従来とは味わいの方向性が異なり、フィネスに富んでいる。</p>						
	最先端のファンキーボージョレ	シルヴェール・トリシャル SYLVERE TRICHARD		ボージョレ		
<p>2012年からボージョレ、ブラッセ村にてワイン造りを始めたシルヴェール。子供の頃からいつもぶどう畑にいた。おじさんがワイン生産者で、ドメヌ・ド・ラ・フーリイという名前のドメヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラブリュに出会い収穫を体験、その際、自然派ワイン醸造というものを始めて知った。2008年農業開拓責任者資格(BPREA)を取得、同時に醸造学と有機農業を履修した。彼は、ドメヌ・ベリュールにて研修をしたが、そこですっかり自然派ワイン造りというものに魅せられてしまった。2012年、彼はおじさんのぶどう畑を譲り受け、遂に自身のワイン造りが始まった。おじさんは当初よりビオ、ピオディナミにてぶどう栽培を行っており、当然その自然な栽培方法を受け継いでいる。彼は『すべては畑だ。キレイで健全な葡萄を育てて、健全な葡萄だけを発酵槽にいれれば、酸化防止剤(SO2)など添加する必要もないし、自然酵母だけで問題なく発酵する。』と言います。彼のワインは、まさに最先端の自然派そのもの！軽やかでフレッシュ感に富んでいるが、骨格はしっかり存在し、エレガント。”セレネ”とはギリシャ神話に登場する「月の女神」。ピオディナミを実践するワイン造りを象徴するワイン名だ。</p>						
②	ART	セレネ・ブラン、AOP ボージョレ Séléne Blanc, AOP Beaujolais	2021	白	¥4,500	
<p>ぶどう品種: シャルドネ100% シルト状の粘土質土壌に植わる樹齢30年の買いぶどう。即圧搾し、セメントタンクで澱と共に自然に発酵。2022年春、コラージュもフィルターも行わず、SO2を少量加えて瓶詰め。やや緑掛かったイエローの色調。カリや洋梨、八朔などちょっと野山を感じさせる黄色果実風味、程よい酸、心地よいミネラル感がとてもよいバランス！じわじわと深い味わいがにじみ出てくる、時と共に発展するポテンシャルあるワイン。</p>						
③	QUALITY	セレネ・ロゼ、AOP ボージョレ Séléne Rosé, AOP Beaujolais	2022	ロゼ	¥4,200	完売
<p>ぶどう品種: ガメイ100% シルト状の粘土質土壌、ジェローム・バルメからの買いぶどう。全房を即圧搾、澱と共に翌春までセメントタンクにて発酵熟成。コラージュもフィルターも行わず、SO2は瓶詰め時のみ少量添加。山形サクランボの綺麗な色調。サクランボやグロゼイユ(レッドカラン)の果実風味豊で、程よい酸とほのかなタンニン。舌に残るミネラル感が心地よい。</p>						
④	QUALITY	キュヴェ・ド・ブランタン、AOP ボージョレ Cuvée de Printemps, AOP Beaujolais	2021	赤	¥4,200	僅少
<p>ぶどう品種: ガメイ100% 2021年ヴィンテージがすべての被害に襲われた厳しい年。収量も15hl/haと例年の1/3程しか取れませんでした。このキュヴェは仲間の生産者ジェローム・バルメから買ったぶどうで、シルヴェールが造りました。淡いルビーの色調。ザクロやもぎたて苺の軽やかな赤果実風味が心地よい。軽やかな口当たりで、小赤果実のフルーティな味わい、フレッシュ苺やイチゴの果実味が楽しめます。</p>						
⑤	QUALITY	セレネ、AOP ボージョレ・ヴィラージュ Séléne, AOP Beaujolais Villages	2022	赤	¥5,500	
<p>ぶどう品種: ガメイ100% 花崗岩質のシルト状粘土土壌に植わる樹齢60年のぶどう。全房で20日間MCの間、2日おきにルモンタージュ実施。セメントタンクと古樽で翌春まで熟成後、コラージュもフィルターにも掛けず、SO2瓶詰め時に僅かに添加。透明感あるルビーの色調。フランボアーズとプラムの間位に熟した赤果実風味豊か。柔らかで丸みある口当たりで果実味が広がり、心地よいミネラル感が続く。安定した味わい。</p>						
	アンジュの情熱が生む唯一無二のワイン	アドリアン・ド・メロ ADRIEN DE MELLO		ロワール		
<p>ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュに現れたアドリアン・ド・メロ！初めて会ったとき、30代でただならぬ存在感を放っていた男だ。2015年にレイヨン川を見下ろす南向きの高台にあるドメヌ”クロ・ドゥ・レリュ”から3.2haのぶどう畑を譲り受け、彼のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォーブルックが共同経営するピオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメヌ・デュ・セニユール、フィリップ・パカシ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカシでの経験は大きかったようで、自分のやるべき事を発見したという。彼の畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からビオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからの、本当に楽しみだ！</p>						
⑥	ART	グロビュル・ブラン Globule Blanc, Vin de France	2021	白	¥5,500	
<p>ぶどう品種: シュナン・ブラン100% ‘21は雨がちで涼しかった年。シスト土壌に植わる樹齢47年の樹。即圧搾後、樽でその年の12月まで発酵熟成。全ての樽のワインをタンクでブレンドし6か月熟成、何も加えずフィルターにも掛けず瓶詰め。レモンイエローの綺麗な色調。レモンやグレープフルーツの爽やかな果実風味が心地よい。自然な口当たりで黄色果実豊か、しっかりと旨味のある豊かな酸と、その奥に熟成により生まれる複雑な要素を感じる。余韻を感じるグレープフルーツの皮とミネラルのニュアンスが心地よい。</p>						

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)	
----	------	-----	----	--------	----------	--

アンジュの情熱が生む 唯一無二のワイン		アドリアン・ド・メロ ADRIEN DE MELLO		ロワール地方		
	⑦	クミュ Kumu, Vin de France	2022	橙	¥4,500	僅少

ぶどう品種: グロ・グリス50%、シュナン・ブラン25%、ソーヴィニヨン25% Kumuとはアフリカ民族バンバラス語で「発酵」の意。またkumuとは発酵により神秘的な状態に変換することを意味し、それを摂取することにより魂を開放しスピリチュアルな世界に入ることの意味する。'22は乾燥の年。グロ・グリスはピオ転換中の若いぶどう、シュナンとソーヴィニヨンは自身のぶどうで、ソーヴィニヨンは醸しをした。オレンジとロゼの間の美しい色合い。ユリやオレンジの花の際立った香り豊か。口に含むと旨味ある酸が果実味と共に広がり、心地よいタンニンの余韻が広がる。SO2無添加。

	⑧	レ・ガ Les Gâts, Vin de France	2022	橙	¥6,800	僅少
--	---	--------------------------------	------	---	--------	----



ぶどう品種: ソーヴィニヨン100% 2022年はとても暑乾燥した年。2区画のソーヴィニヨン。1区画のぶどうは7日間の醸し後プレス、もう1区画は即圧搾し、共にタンク熟成。SO2無添加。オレンジ掛かったイエロー。エニシダなど黄色い花の香り豊か。口当たりフレッシュで滑溜、ぶどうの良く熟したニュアンスが感じられ、黄桃の豊かな果実味と、調和した酸が魅力的。今飲んで充分に楽しめると同時に、熟成も期待できる味わい。

	⑨	ギャマン Gamins, Vin de France	2021	赤	¥4,300	
--	---	-------------------------------	------	---	--------	--

ぶどう品種: ガメイ100% シスト土壤。全房で1週間タンクで軽く醸し。翌春瓶詰め、SO2無添加。やや紫掛かったルビーの色調。スミレや程よく熟したイチゴの香り、とても深みあるニュアンス。フレッシュな口当たりで、瑞々しさ、心地よい酸、熟したニュアンスありつつ控えめな赤果実、ほのかなミネラルと収斂性、すべてが素晴らしく調和している！

	⑩	グロビュル・ルーージュ Globule Rouge, Vin de France	2017	赤	¥4,300	
--	---	---	------	---	--------	--

ぶどう品種: カベルネ・フラン80%、ガメイ20% 「グロビュル」とは血球の意味、ぶどうの樹に樹液が巡るのを血液に擬えて命名。シスト土壤に植わる45年の樹をピオディナミで栽培。全房で12日間醸し、9ヶ月間ファイバータンクで熟成。コラージュも、フィルターも行わず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。やや茶掛かったルビーの色調。赤いお花や優しい赤果実に、バナナの香りが混じったCFの熟成が始まった香り。とても自然な口当たりで、口に含むとまるで全く抵抗感のない球体の感触。いちじくなど熟した赤系果実の香りが広がり、余韻は少々鉄っぽさを感じるミネラル感がある。素晴らしくよく熟成しつつあるCFを堪能できるワイン！

タヴェルの担い手	アレクサンドル・オット ALEXANDRE HOTE		コート・デュ・ローヌ (タヴェル)	
----------	--------------------------------------	---	-------------------	---

ナチュラルの世界ではタヴェルと言えば皆ラングロールを思い浮かべるだろう。それは当然である。タヴェルの特殊性は、かなり昔から知られていた。ローヌ川右岸の高台に位置するタヴェルの畑には、シャトー・ヌフ・デュ・パブと同じような子供の頭ほどの丸い石に覆われている。この石はアルプスからローヌ川を伝って流れてきたもので、割ると中はピンク掛かったトパーズ色の石英で出来ている。実はこの石がワインに大きな影響を与えているのだ。日中の熱を蓄えたこの石が夜間熱を放出しぶどうがよく熟すことにより、醸造しワインとなったときに香水のような馨しい香りとなるのだ。この香りは醸造時にごく軽い醸しをしないと消えてしまうので、タヴェルでは昔から軽く醸していた。しかし1980年代濃いワインがもてはやされるようになり、この伝統が失われてしまった。それを復活させたのがラングロールのエリックだったのだ。アレクサンドル・オットは、元々栽培するぶどうをラングロールやグラムノンに販売していたのだが、2019年から自身のワインを手掛けるようになった。ラングロールが再興した本来のタヴェルを、アレクサンドルが受け継いでいる。応援したい生産者の誕生である。

	⑪	シュペール・フリユ Super Flux, Vin de France	2023	ロゼ	¥3,600	
--	---	--	------	----	--------	--

ぶどう品種: グルナッシュ、サンソー 粘土質石灰の下層土の上に、ガレ・ルーレ(丸く大きな石)が堆積する土壌。全房の状態ですぐに圧搾後、タンクにて6か月発酵・熟成。ダイレクトプレスによるややオレンジ掛かった美しいチェリーカラー。軽やかなサクランボやサクランボゼリーの風味。辛口ながら甘みを感じるような優しい口当たりで、口中に果実味が広がる。ヴォリューム感もありとても上品な味わい。キュヴェ名は、「素晴らしい流れ」の意。流れるような口当たりであることから命名。

	⑫	キュヴェ・アー・アッシュ Cuvée AH, Vin de France	2022	ロゼ	¥4,900	
--	---	---	------	----	--------	--

ぶどう品種: シラー50%、グルナッシュ25%、サンソー25% ヴァロング丘陵に位置する区画「トマ」のぶどう。粘土質石灰の下層土の上に丸い大きな石が堆積する畑。シラー、サンソーはタヴェルと同様のぶどうだがやや早く収穫。すべてのぶどうは全房で醸しをせず優しく圧搾され、タンクで発酵熟成後春に瓶詰め。SO2添加なし。夕日の様な茜色の美しい色調。グミや小赤果実、サクランボのジュレに、ほのかにガリグ(香草)を感じさせる香り。口に含むとさくらんぼゼリーの香りが広がり、穏やかな酸がやってきて、旨味がギュッと力強く押し寄せ、淡く繊細な赤果実が力強くも長く続く。余韻がミネラル感をまとったオードヴィの様。まさにラングロールを彷彿とさせる香水の様に芸術的な香りに満ちたエレガントな味わい。 アペラシオンが付いてない理由は、AOP規定ではグルナッシュを40-60%使用必要があるのに対して25%しか使用していない事と、通常のタベルに比べてとても淡い色調の為AOPを申請しなかった事による。

	⑬	AOCタヴェル AOC Tavel	2022	ロゼ	¥5,800	
--	---	----------------------	------	----	--------	--

ぶどう品種: グルナッシュ60%、サンソー30%、クレレット10% ヴァロング丘陵に位置する区画「トマ」のぶどう。粘土質石灰の下層土に大きな石が表土を覆うテロワール。全房で10日間醸し、圧搾後タンクで発酵、そのまま6か月澱と共に熟成し春瓶詰め。淡いルビーの色調。グミやザクロなど小赤果実のアロマティックな風味。アタックに甘みを感じ、シヨコラやバナナの香りが広がり、酸とアルコールのレベルも高い。フレッシュでありながらも熟したニュアンスも感じる味わい。

	⑭	AOC リラック AOC LIRAC	2021	赤	¥5,300	僅少
--	---	-----------------------	------	---	--------	----

ぶどう品種: シラー80%、グルナッシュ20% 粘土質石灰土壌の上に大きな石の層が堆積する区画「ブノア」のぶどう。わずかに過熟気味のぶどうが、深い味わいのテロワールを表現している。軽く破碎し果梗と共にルモンタージュとデレスタージュ定期的に実施しながら15日間醸し発酵。樽は用いずタンクで熟成後、SO2は添加せず瓶詰め。黒に紫の入ったインクのように濃い色調。ブラックベリーやブルーベリー、焼バナナのように少々焦げ感のある果実風味。滑らかな口当たりでとてもスムーズな飲み心地。色調に反して軽やかさも充実した味わい。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

リベイラ・サクラの秘境
静かなるワイン革命

ミッション
MISSION

ガリシア
(リベイラ・サクラ)



スペイン北西部ガリシア地方に位置するワイン産地、リベイラ・サクラ。大西洋から内陸に100km程入り込んだ山々に囲まれ、ミーニョ川に削られた急峻な地形が特徴です。この地で人知れず素晴らしいワインを造る人がいるという話を聞き、訪れてみることにしました。その人の名は名はザック。指定された場所に到着するや否や、早速畑に行こうとなりました。突然山の中に入り込み、木々に囲まれた山道に足を踏み入れ、ザックはズンズンと山を駆け上がっていきます。まるでケモノ道か！と思われる山道を進み、岩を乗り越えていきます。しばらく斜面を駆け上がると、突然木々の間にぶどうの樹が現れました。ザックはアメリカ出身。ワイン造りを学ぶため、南アフリカに渡り、ステレンボッシュにあるキールモントヴィンヤードで、並外れた品質のナチュラルワインを造るために必要な繊細さを学びました。その後、南大西洋を渡ってアルゼンチンのメンドーサに行き、慣行的従来のワイン造りがどのようなものを理解しました。ガリシアのリベイラ・サクラは、ザックがワイン造りのために定住した場所。並外れた可能性を秘めた他にないテロワールの地であるという事を悟った彼は、この場所でひっそりと、しかし着実にワイン造りを始めました。ワイナリー名である「ミッション」とは、この地でしか生み出すことのできない品質のワインを造り出すという「ミッション」(使命)を、ザックは担った、という事を意味します。

15

QUALITY

トレス
TRES

2021

白

¥6,900

ぶどう品種：トレイシャドウラ60%、ゴデージョ40% 区画「クイローガ」と「チャンタダ」のとても痩せた土壌ゆえ、ミネラリーでフレッシュ感あるワインが出来るのが特徴。2021年は涼しい年だったため、糖度が低く酸が高めのヴィンテージ。除梗した状態で3日間醸した後プレス。ステンレスタンクで発酵を始めた後400Lと300Lの古樽に移し替え9か月熟成させ、更に1か月ステンレスタンクで落ち着かせブレンド、瓶詰め。黄色い花が野原に咲き乱れている様な、牧歌的香り豊か。スワリングするとハチミツやバナナが表れ、黄桃など黄色果実が広がる。1時間程経過するとパッションフルーツなど南国風味に進化する。口に含むと程よい厚みとしっかりとした酸が感じられ、ミカンなど柑橘果実味豊か。素朴で朴訥な風味、時間と共にドンドン発展する味わいは、自然に造られたワインならではの醍醐味ではなからうか。

11.5%

16

QUALITY

アルデア
ALDEA

2022

赤

¥6,700

ぶどう品種：リベイラサクラのすべての品種、メンシア、ガルナツチャ・ティントレーラ、メレンサオ、ブランセラオ、モウラトン、ゴデージョ、トレイシャドウラ、ドニャ・ブランカ、そしてパロミノ少々 区画「ロセンデ」と「チャンタダ」の花崗岩質土壌に植わるぶどう。除梗したぶどうを足で踏んだ上に、除梗破碎したぶどうを入れ、11日間醸し。発酵は足踏みで弱めながらゆっくりと進行し、バスケットプレスにて圧搾。その後ステンレスタンクで熟成させ翌夏に瓶詰め。淡い紫掛かったルビーの色調。抜栓直後は閉じているが、スワリングするとスモモの赤果実やあずきなどの香りが徐々に立ち上がってくる。丸みありスムーズな口当たり。しっかりした酸が存在するが、決して刺すような強さはなく優しい調和している。スマイレの花、赤果実、スグリ、やまの実、烏瓜、生木の風味などが次々と感じられ、とても優しい味わい。時間と共に、旨味が増してくる。

11.5%

新世代の醸造家

シャトー・レスティニャック
CHÂTEAU LESTIGNAC

南西地方



ベルジュラックの南部に、熱い情熱を持った自然派生産者が登場した。カミーユ & マチアス・マルケにより2008年設立されたシャトー。13haのぶどう畑は、自然に囲まれた天国のような環境で、雑木林や生け垣、野鳥など様々な生き物や微生物が生息する池などの中で複合農業が営まれている。植物相は野生的なもので、毎年その年に相応しいぶどう栽培の方法を自然から教えられている。ワインについての学業を終え、ワイン造りの経験も積んだ彼らは、周りから「ネオ・ヴィニユロン」と呼ばれる存在だ。言ってみれば、新世代の栽培家、といったところだろうか。従来の生産者のように決められたやり方で単にぶどうを栽培しワインを醸造するのではなく、「生きているワイン」と「健全な食べ物」が好きで、そのようなワインを造りだす為に、彼らに与えられたテロワールをよく知り、適した栽培を臨機応変に行っている。そうして出来上がったワインは、まさに生き生きとしていて実に美味しい。ネオ・ヴィニユロンのテロワールを感じさせる美味しいワインを、是非とも味わっていただきたい！SO2は基本的に使用しないが、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。2018年にはネゴシアン「オー・レ・ミュール」Hors les Murs(HLM)を設立しました！同時にレスティニャック名ワインはより高品質なワイン造りを追求する為に畑を7haに減らし、やる気のある若手栽培家に譲った畑の栽培は任すという新体制を取りました。HLMはレスティニャックの指導の下若手が栽培したぶどうと、レスティニャックが太鼓判を押した買いぶどうから醸造しております。勿論すべて有機栽培で醸造は全てマチアス&カミーユが行っております。更なる進化に期待！

17

QUALITY

ヴァ・トゥ・フェール・ボワール
〔HLM〕Va te Faire Boire, Vin de France

2022

赤

¥3,600

ぶどう品種：メルロ、マルベック 栽培は自然な手法で小型ケースを用い丁寧に手摘みで収穫されたテナック村とクチュール村のメルロ、シグレス村のクロ・デ・テラスのマルベックをカミーユとマチアスが醸造。メルロは除梗し4日間の醸し、マルベックは一部即圧搾、残りは10日間のマセラシオン・カルボニックにて醸し。野生酵母の自然な働きにて発酵し6か月間セメントタンクにて熟成。淡いルビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスマイレの花の香りが鼻に立ち昇る！口に含むととてもアロマティックで軽やかな花の香りが広がり、優しい味わいと心地よいミネラル感に満たされる。

13.0%

18

ART

フリッシュ
〔CH〕Friche, Vin de France

2020

赤

¥4,500

完売

ぶどう品種：ソーヴィニヨン、セミアン、ミュスカデル、マルベック、ペリゴール、ユニ・ブラン(トレビアーノ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ 2020年に耕作放棄(フリッシュと呼ばれる)されていた畑を手に入れた。当初はあまり関心なかったが、白と黒10種類の品種が混植されたこの畑には他にない個性があることに気が付き入手！北向き斜面、粘土石灰と泥炭土に植わる樹齢50-95年の樹。すべて一緒に収穫し、全房で10日間混醸後、7か月セメントタンク熟成。清澄もフィルターにも掛けず、少量のSO2を添加し瓶詰め(総亜硫酸29mg/L)。とても淡いガーネット色、バラやハイビスカスの香、熟したザクロやグロゼイユの優しい果実風味、ほんのりナッツの香り。口中でバラのドライフラワーやフォル・ノワールのリキュール、オードヴィなど様々な風味が広がる。フレッシュでありながら熟成感を感じる不思議な味わい。

12.5%

19

ART

タンペット
〔CH〕Tempête, Vin de France

2021

赤

¥6,700

ぶどう品種：メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン メルロの一部は、全房を軽く破碎して低温にて4日間、残りは全房を軽く足で破碎してカベルネと一緒にタンクに入れ10日間醸し。ブレンド後、アンフォア(炬燵)とアンフォア(素焼き)にて熟成。オレンジの入った淡いルビーの色調、透明感あり。熟したグロゼイユの小赤果実、赤ワインでありながらグレープフルーツの香りや多様なお花の香り。アタックはガスっぽさを感じるフレッシュな口当たりで、軽やか。ほんのりとユーカリの香りが感じられ、余韻が続く。

13.5%

20

ART

ラシガス
〔CH〕Racigas, Vin de France

2018

赤

¥7,900

ぶどう品種：メルロ 100% 真北向き石灰土壌の斜面に植わる樹齢50年超えのぶどう。表土がほとんどなく、岩盤から直接ぶどうが生えていることにより、力強さと豊かなフィネスが得られる。収穫されたブドウは小粒で、非常に凝縮しているため、醸し日数は短いにも関わらず十分にテロワールのエッセンスが抽出される。10日間ステンレスタンクで醸し後、30ヶ月12HLの卵型アンフォア「Gres」にて細かい澱全とて共に熟成。瓶詰め時わずかに亜硫酸を添加。中心が黒味がかかった深いルビー色で、縁が透明になるグラデーションの色調。グリオット(ダークチェリー)の赤黒果実にカカオが重なる印象的な風味。フレッシュで清流の様に流れる口当たり。グリオット果実が広がり、清涼感ある酸とカカオのサラサラしたタンニンが相まって、長い余韻を奏でている。熟成により更に複雑な味わいとなるであろう。

13.5%

「スタイル解説」

- FRIENDLY 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新のカタログ ダウンロード

スペイン他



フランス

