

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2024 Vol.10



*Dionys Nature
Terroir & Plus*

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Kleinknech / Sonshine Vins
3. JURA :
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Domaine d'Edouard / Aurelien Verdet
Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE2 :
Domaine Laurent Roumier / Sarnin-Berrux / Domaine Petit Roy
Céline et Laurent Tripoz / Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
6. BEAUJOLAIS1 :
Romuald Valot / Cyril Alonso / Domaine de la Gapette
Domaine Joubert
7. BEAUJOLAIS2 :
L'épicurieux / Domaine Jean-François Debourg
8. CÔTES DU RHÔNE1 :
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet
Domaine de Villeneuve
9. CÔTES DU RHÔNE2 :
Domaine Sang des Cailloux / Domaine Le Bel Endroit
Le Clos des Grillons / Same River Twice / Domaine Benedetti
10. AUVERGNE & CORSE :
Vincent Tricot / Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger
Dom U Stiliccionu
11. PROVENCE :
Alexandre Dalet / Bastien Boutareaud
12. LANGUEDOC1 :
Domaine de La Garance / Les Herbes Folles / Mas du Chêne
13. LANGUEDOC2 :
Chateau de Gaure / Chateau La Baronne / Zelige Caravent
14. LANGUEDOC3 :
Mas de Janiny
15. LANGUEDOC4 :
Domaine AZAN / Bonfils<Living Earth><Nature Vivante>
16. LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1 :
Joseph Roche / Jean Pla Selection
17. ROUSSILLON2 :
Domaine Bruno Duchene / Tutti Frutti Ananas / Nautile
18. ROUSSILLON3 :
Vinyer de La Ruca / Les Ânes Ailés
19. ROUSSILLON4 :
Thierry Diaz / Domaine Carterole
20. SUD OUEST1 :
L'ostal / Le Petit Clou des Vents
21. SUD OUEST2 & BORDEAUX :
Valérie Courrèges / Clos Leo/ Chateau Haut Mallet / Lucien Lurton<Vignes Vertes>
22. LOIRE1 :
La Grapperie / Clement Baraut
23. LOIRE2 :
Stéphane Bernaudeau / Domaine Julien Prével / Ludovic Chanson
Vincent Bergeron
24. LOIRE3 :
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault
Domaine Chahut et Prodiges
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseis / Domaine des Bois Lucas
Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Jeremy Quastana / Jean Quastana / Les Vins Contés
Jérémi Choquet / Le Chat Huant
27. LOIRE6 :
Sebastien Riffault&Junko Arai / Sebastien Riffault
28. LOIRE7 & NORMANDIE :
Chateau de La Bonneliere / Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
29. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :
La Cidrerie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
30. CHAMPAGNE2 :
Thomas Perseval / Moyat-Jaury Guilbaud / Franck Bonville
31. SPAIN1 :
Castell d'Age / Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres
32. SPAIN2 :
Sicus
33. SPAIN3 :
Enric Soler / Frisach / Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic
34. SPAIN4 :
Jordi Llorens / Escoda Sanahuja
35. SPAIN5 :
Succés Vinícola / Família Nin Ortiz
36. SPAIN6 :
Família Nin Ortiz / Cyclic Beer Farm
37. SPAIN7 :
Alterovinum / La Del Terreno / Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
38. SPAIN8 :
Alberto Nanclares / Adegas Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN9 :
Augalevada / Fazenda Prádio / Goyo Garcia Viadero
40. SPAIN10 & ITALIA1 :
Olivier Riviere / Fabulas
41. ITALIA2 :
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>
Cantine Madonna Delle Grazie
42. SLOVENIA & GERMANY1 :
JNK / WG Meyer-Näkel / Jan Matthias Klein / Piri Wein
43. GERMANY2 :
Piri Wein / WG Wörner
44. GERMANY3 :
WG Wörner / WG Mann
45. GERMANY4 :
WG Mann / WG Walldorf
46. GERMANY5 :
WG Bergkloster / WG Stefan Vetter
47. GERMANY6 & AUSTRIA1 :
WG Weigand / Michael Gindl
48. AUSTRIA2 :
Johannes Trapl / Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA3 :
Judith Beck / Meinklang / Liszt
50. AUSTRIA4 :
Schnabel
51. AUSTRIA5 :
Weingut Warga-Hack
52. AUSTRIA6 & ISRAEL :
Schauer / Georgium / Hevron Heights Winery
53. GEORGIA1 :
Tchotiashvili / Chubini Winery / Giuaani
54. GEORGIA2 :
Lagvinari / Gotsa / Vartsikhe Marani / Vino Martvillei
55. GEORGIA3 :
Vino Martvillei / Ketevan Ninidze
56. JAPAN1 :
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN2 :
ドメーヌ・テッタ

1 ALSACE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ



2005年から国内で大人気！シャボン大好きバイオダイナミの巨匠

マルク・テンペ

33874	アルザス	A
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature	
	セレクションネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル	
呼称/	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	
参考小売/	3500	JAN/ 4571455206256
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ AB	
土壌/	沖積土 花崗岩 粘土石灰	
ピノワール	ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ	

35517	アルザス	
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Solera	
	セレクションネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ソレラ	
呼称/	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	
参考小売/	3900	JAN/ 4573461672889
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/	いろいろ SOLD OUT	
シャルドネ50%	ピノワール25% ピノブラン25%	

36185	アルザス	
VIN 2020	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle	
	ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼール	
呼称/	Alsace アルザス	
参考小売/	4200	JAN/ 4573461681324
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・やや辛口
栽培/	ビオロジック バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	粘土 泥灰土 SOLD OUT	
ピノブラン60%	ピノオーセロワ40%	

36216	アルザス	
VIN 2020	Dom Marc Tempé Riesling Amzelle	
	ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼール	
呼称/	Alsace アルザス	
参考小売/	5300	JAN/ 4573461682109
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	粘土 泥灰土	
リースリング100%		

35875	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L06 Couleur Capucine	
	セレクションネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L06 クルール キャプシーヌ	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	3600	JAN/ 4573461678133
規格/	750ml × 12	タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	シスト 火山灰 SOLD OUT	
ピノグリ55%	ピノオーセロワ45%	

アルザス クリスチャン・ビネール



AVECJ

アルザスで250年続く名門 バイオダイナミが集めるキュヴェの数々

クリスチャン・ビネール

44266	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2019	Christian Binner Crémant d'Alsace	
	クリスチャン・ビネール クレマン・ダルザス	
呼称/	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	
参考小売/	5500	JAN/ 4573461683458
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	レス、石灰 SOLD OUT	
リースリング	ピノグリ ピノワール	

44091	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2018	Christian Binner Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT	
	クリスチャン・ビネール ケフェルコフ ゲヴュルトツラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ	
呼称/	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ	
参考小売/	10000	JAN/ 4573461679833
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・甘口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール	
土壌/	花崗岩 砂岩	
ゲヴュルトツラミネール100%		

アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー



AVECJ

無添加醸造が奏する土壌のエキストラと果実の旨味が絶妙ハーモニー

パトリック・メイヤー



44096	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021	Dom Julien Meyer Riesling RN422	
	ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング RN422	
呼称/	Alsace アルザス	
参考小売/	3700	JAN/ 4573461680013
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	砂質 花崗岩 SOLD OUT	
リースリング100%		

44235	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021	Dom Julien Meyer Riesling Grittematte	
	ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング グリッテルマット	
呼称/	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ	
参考小売/	5800	JAN/ 4573461683038
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/	砂岩 SOLD OUT	
リースリング100%		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

2 ALSACE2 & SAVOIE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>アルザス クラインクネヒト</p>  <p>2012年にピオディナミに転換したミッテルベルガム7代目 アンドレ・クラインクネヒト</p>		<p>44288 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 19&20 Kleinknecht Crémant d'Alsace Brut</p> <p>クラインクネヒト クレマン・ダルザス ブリュット</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684530</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰土 泥砂利 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ</p> <p>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキスを交じり合っています。</p>	<p>44290 アルザス</p> <p>VIN 2022 Kleinknecht Pinot Blanc V.V.</p> <p>クラインクネヒト ピノブランV.V.</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684554</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 SOLD OUT</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、標高250mの粘土土壌に植わる樹齢30年のピノブランをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。ライトイエローの外観、レモンやパセリのアロマ、柑橘ジュースのジュシーさに優しい甘味が拡がり、アクセントとなる酸が心地よくボリューム感もあります。</p>
<p>44289 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Kleinknecht Imposture</p> <p>クラインクネヒト アンボスチュール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684547</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>標高250mの砂利土壌で育つピノグリを全房でステンレスタンクで3日間醸し後プレスし木樽で発酵、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュシーかつパワフルな味わいのアタック、ボリューム感がありアフターまで伸びやかな味わいが続きます。</p>		<p>44291 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Kleinknecht Orange is the New White</p> <p>クラインクネヒト オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ゲヴェルトラミネール30% ピノグリ30% リースリング15% シルヴァネール15% ミュスカ10%</p> <p>標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つ5品種を一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ピジャージュ、フードルとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。</p>	<p>44292 アルザス</p> <p>VIN 22&23 Kleinknecht Pinot Noir</p> <p>クラインクネヒト ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684578</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>標高240mの砂利土壌で育つピノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した2022年と2023年をアッサンブラージュしました。チャーミングなチェリールージュ色、ホイチョやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。</p>
<p>サヴォワ ソンシャイン・ヴァン</p>  <p>サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト リザンヌ・ヴァン・ソン</p>		<p>35679 サヴォワ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ベティアン ナチュレル アスタラ・ヴィズラ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461676863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩</p> <p>リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25%</p> <p>買いブドウの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、10月下旬に糖が残った状態で瓶詰めし23年2月にデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、カボスやライム、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。クリミーで軽快な泡にリンゴの酸味とスツクリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。</p>	<p>36106 サヴォワ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif</p> <p>ドメヌ・デ・ソネット ロゼ ベティアン グロピフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681034</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・微泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガメイ、ピノワール ブルサール、シャルドネ</p> <p>サヴォワのドメヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。細かくクリミーな泡、明るいうさモンピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。</p>
<p>35680 サヴォワ</p> <p>VIN 2021 Sonshine Vins Blanksia</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ブランクシア</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461676870</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰 SOLD OUT</p> <p>コロンパール100%</p> <p>ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。石灰土壌で育ったGers産コロンパールをプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。緑を帯びた淡いイエローの外観、ライムや二十世紀梨、ティル、ミント、オレンジの香り、心地の良い酸味がありジュシーで果実味とシャープな味わい、中程度のボリュームで後半に果実味が増していきます。</p>		<p>36105 サヴォワ</p> <p>VIN 2021 Sonshine Vins Globe</p> <p>ソンシャイン・ヴァン グローブ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681027</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シスト石灰 SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>世界一周ヨットレースのヴァンデ・グローブにちなんで名づけたキュヴェでモンレイ、ヴァーグレイ、アンジュールから購入したシュナンブランをプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、香り立ち強く、白桃やアプリコット、カンシューナツ、オレンジピールの香り、ボリュームあるアタック、エキスが詰まったコク旨な果実味が完熟した柑橘の甘やかさとともにしっかりと拡がります。</p>	<p>36229 サヴォワ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Sonshine Vins Petal</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ペタル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461682741</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 砂 在庫8ケース</p> <p>グロローグリ、ミュスカルージュ</p> <p>アンジュールから購入したグロローグリは全房で醸し後グラスファイバータンクで発酵、アルザスから購入したミュスカルージュは直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成、アッサンブラージュし熟成しました。透明感のある淡い紫ルビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スミレの香り、果実味豊かで口の中にジュシーな味わいが拡がる心地よさ、程よい中程度の酸味とバランスよく上品なタンニンが光ります。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

ジュラ ドメーヌ・デ・キャヴァロド



2009年アルポワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

エティエンヌ・ティボー

35961	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Dom des Cavarodes Méandres
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド メアンドル
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	3800 JAN/ 4573461680938
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%	

区画がLa Loue村に流れる蛇行する川のほとりにあること、発酵に時間を要したことから蛇行という意味のキュヴェ名を冠しました。ルマシュールに使用するシャルドネをフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い黄金色、カリンジャムや洋梨、パッションフルーツ、木材の香り、厚みのあるアタックで口中に香りが拡がり、カリンジャムの甘味や果実味、酸味が溶け込んだ逸品です。

35541	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Dom des Cavarodes Trousseau Les Lumachelles
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド トルソーレ ルマシュール
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5800 JAN/ 4573461672582
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
トルソーレ100%	

秋と春に年二回馬耕したキンメリジャン・粘土石灰土壌で育つ樹齢10～25年のトルソーレを収穫し、10～20日醸しプレス、フードルで発酵後、45hlのフードルで熟成し4～5月にサンスフルで瓶詰めしました。

ジュラ ドメーヌ・ジュリアン・ラベ



ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!

ジュリアン・ラベ

44117	ジュラ
VIN 2019	Dom Julien Labet Chardonnay Lias
	ドメーヌ・ジュリアン・ラベ シャルドネ リアス
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	7000 JAN/ 4573461680228
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) SOLD OUT
シャルドネ100%	

Pellerine, La Bardette, Le Cretの3区画の粘土・石灰土壌で育つ樹齢33年・34年のシャルドネをアッサンブラージュし、228L・350Lの木樽で発酵後、20ヶ月熟成しました。

44113	ジュラ
VIN 2020	Dom Julien Labet Pinot Noir Les Varons
	ドメーヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ ヴァロン
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	8500 JAN/ 4573461680181
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	石灰 小石 粘土(パンソ シアン期) SOLD OUT
ピノワール100%	

親木からの枝を挿木したクローン4種を0.395haのバジョシアン期の土壌に1985年と1986年に植樹したピノワールを80%全房・20%除根し、228Lの木樽で8ヶ月発酵・熟成しました。

ジュラ ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ



「テールブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の織り

ジェロー・フロモン

44046	ジュラ
VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レ モラット
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	4500 JAN/ 4573461678195
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール AB
土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 SOLD OUT
シャルドネ100%	

14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰土の区画レモラットで育つ樹齢37年のシャルドネをプレス後、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。

44055	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Poulsard
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ プールサール
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5500 JAN/ 4573461678287
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ AB
土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 SOLD OUT
プールサール100%	

泥灰土、小石混じりの石灰土壌のプールサールを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽とフードルで熟成しました。

ジュラ ドメーヌ・ピュロンフォッス



夫婦二人三脚! ピュアな果実味とエレガンスが共存するワイン産

ベギー & ジャン・パスカル・ピュロンフォッス

44067	ジュラ
VIN 2020	Dom Buronfosse Crémant du Jura Indigene
	ドメーヌ・ピュロンフォッス クレマン・デュ・ジュラ アンディジェン
呼称/	Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ
参考小売/	5500 JAN/ 4573461678409
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle
土壌/	バジョシアン期の粘土石 灰 SOLD OUT
シャルドネ100%	

1982年に植樹したシャルドネをプレス後ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成、21年9月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成しノンダーゼージュで仕上げました。

44071	ジュラ
VIN 2020	Dom Buronfosse Varron Ephémère
	ドメーヌ・ピュロンフォッス エフェメール
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5500 JAN/ 4573461678447
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle
土壌/	粘土 石灰岩 SOLD OUT
シャルドネ100%	

粘土・石灰岩で育ったシャルドネをゆつくりとプレス後、木樽でウイエシしながら18ヶ月発酵・熟成しました。

4 BOURGOGNE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

ブルゴーニュ ドメヌ・キャボンセット・エヌ・トワ・ウ



「最高熟成」・厳選選果で食べたい!ブドウのみを压榨、そんなシャブリです。
ギヨーム・ミシヨー

36414 ブルゴーニュ

VIN 2022 Dom 47N3E Chablis

ドメヌ・キャボンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ

呼称/ Chablis シャブリ

参考小売/ **6200** JAN/ 4573461685087

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) **SOLD OUT**

シャルドネ100%

祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、白い花や果樹の花、レモンピールやライムのアロマ、柔らかなアタックで目立たない酸、豊かな果実味と旨味が拡がり、アフターには火打石の香りとミネラルが溢れます。

ブルゴーニュ ドメヌ・デドワード



ブルゴーニュ最果てのおセール地方で得たチャンス
エドワード・ルペスム

35878 ブルゴーニュ

VIN 2021 Domaine d'Edouard Bourgogne Aligoté

ドメヌ・デドワード
ブルゴーニュ・アリゴテ

呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461679468

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **在庫7ケース**

アリゴテ100%

AOCブルゴーニュ・コート・ドーセール、巨大恐竜全盛期の約1億5千年前のジュラ紀後期(キンメリジャン期・ポートルンディアン期)の粘土石灰で育つアリゴテをプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやスイーティ、二十世紀梨の香り、ドライなアタックに梨を食べた時のジュシーで心地の良い酸味が美しい仕上がります。

ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ



凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花
オレリアン・ヴェルデ

36117 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature

オレリアン・ヴェルデ
コトール・ブルギニオン モン・コトール ナチュラル

呼称/ Coteaux Bourguignons コトール・ブルギニオン

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461681201

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール AB

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトール・ブルギニオンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいどこのある豊かさが印象的です。

36463 **新着** ブルゴーニュ

VIN 2022 Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure

オレリアン・ヴェルデ
オート・コート・ド・ニュイ ブリュレ

呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461686107

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

アルサン村に1971年から所有する区画ル・ブリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高めの酸がバランスよく上品な味わいです。

36464 **新着** ブルゴーニュ

VIN 2022 Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix

オレリアン・ヴェルデ
マルサネ シャン ペルドリ

呼称/ Marsannay マルサネ

参考小売/ **8000** JAN/ 4573461686114

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年もののピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。黒味がかつた淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まるやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかく上品な味わいに仕上がっています。

ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ



ワイン造りを引退したアランヴェルデが造るナチュラルリキュール
アラン・ヴェルデ

53005 ブルゴーニュ **A**

VIN - Alain Verdet Crème De Peche

アラン・ヴェルデ
クレームドペシェ

呼称/ - Liqueur リキュール

参考小売/ **3900** JAN/ 4582138361445

規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

ペシェ100%

ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセレーションを行いました。溢れんばかりの旬の果実の香りが閉じ込められており、ひと口含んだだけで口こになるような自然な味わいです。アルコール度数18%

53067 ブルゴーニュ **A**

VIN - Alain Verdet Crème De Cassis

アラン・ヴェルデ
クレームドカシス

呼称/ - Liqueur リキュール

参考小売/ **3900** JAN/ 4582138362138

規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

カシス100%

ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセレーションを行いました。溢れんばかりの果実のもの自然な甘みが凝縮した味わいで、カクテルベースは勿論、製菓用にもお奨めです。アルコール度数20%

ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ



名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ醸出したピノワール
ローラン・ルーミエ

予告なくワインページが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

5 BOURGOGNE2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

44279	ブルゴーニュ
VIN 2021	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits
	ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ
呼称/	Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ
参考小売/	8000 JAN/ 4573461684264
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 SOLD OUT
ピノワール100%	
21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗で優しいアタックにバランスのとれた丸みのある味わい、上品で美しい味わいでアフターの長い逸品です。	

ブルゴーニュ サルナン・ペリュール	
	
ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ	
ジャン・パスカル・サルナン&ジャン・マリー・ペリュール	

35593	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ
呼称/	Beaujolais ボージョレ
参考小売/	3000 JAN/ 4573461675507
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール
土壌/	灰色花崗岩
ガメイ100%	
ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタックで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、飲みやすくライトミディアムの味わいにほんのりタンニンが溶け込んでいます。	

36195	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ
呼称/	Beaujolais ボージョレ
参考小売/	3000 JAN/ 4573461682291
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール
土壌/	灰色花崗岩
ガメイ100%	
ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタックで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのりとタンニンが溶け込み、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。	

36192	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Bourgogne Passetoutgrain
	サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン
呼称/	Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン
参考小売/	7800 JAN/ 4573461682260
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 在庫4ケース
ピノワール、ガメイ	
粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でビジャージュ・ルモンタージュをしながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫ガーネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが拡がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。	

36190	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Sarnin-Berrux Pinot Noir
	サルナン・ペリュール ピノワール
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	8400 JAN/ 4573461682246
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 在庫4ケース
ピノワール100%	
2021年は春に霜が降りました。粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを全房で醸しプレス、ビジャージュとルモンタージュをしながらトロンコニック樽で発酵、古樽で熟成し、サンスフルで瓶詰めしました。濃いルビー色の外観、クランベリーやラズベリー、バラや茶葉のアロマ、アタックのフレッシュな酸と丸みのあるタンニン、果実感がとても美しい仕上がりです。	

ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ	
	
コートボワで静逸、静謐なる挑戦 エレガント×ナチュラル	
齊藤 政一	

35939	ブルゴーニュ
VIN 2021	Dom Petit Roy Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge
	ドメヌ・プティ・ロワ ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボワヌ ルージュ
呼称/	Hautes Côtes de Beaune オート・コート・ド・ボワヌ
参考小売/	8000 JAN/ 4573461679963
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック ピオディナミ 認証/ -
土壌/	粘土石灰 SOLD OUT
ピノワール100%	
ナトゥー地区、南西向き斜面の粘土石灰土壌で育つピノワールは自社ブドウで、ステンレスタックで醸し・発酵し木樽で熟成後ステンレスタックで追熟しました。朱色が入ったルビー色、フランポワーズやザクロ、プラム、トマト、湿った土の香り、優しいアタックに上質なタンニンがコクを増し、酸味や渋みはあまり目立たずしっかりとした味わいが残る心地の良い仕上がりです。	

ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス	
	
ブルゴーニュ南部でピオディナミ栽培 ミネラルたっぷりシャルドネ	
ローラン・トリボス	

36270	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature
	セリーヌ・エ・ローラン・トリボス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル
呼称/	Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ
参考小売/	5300 JAN/ 4573461683175
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	
20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタック・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタックで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と広がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキスを溢れる仕上がりです。	

ブルゴーニュ ボワセ・コレクション	
	
ボワヌに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル	


34393	ブルゴーニュ A
VIN NV	Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc
	コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランドブラン
呼称/	Vin Mousseux ヴァン・ムスー
参考小売/	2100 JAN/ 4571455199008
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
アイルン100%	
有機栽培のスペイン品種アイルンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と拡がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

  <p>ボージョレ レピキュリユー</p>	43954	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43955	ボージョレ
	VIN 2019	L'épicurieux Beaujolais-Lantignié Gamayléon	VIN 2019	L'épicurieux Régnié Chacha
				
レピキュリユー ボージョレ・ランティニエ ガメレオン		レピキュリユー レニエ シャシャ		
呼称/ Beaujolais-Lantignié ボージョレ・ランティニエ		呼称/ Régnié レニエ		
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461675514		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル		
土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon		
ガメイ100%		ガメイ100%		
セバスチャンがボージョレで義父のワイン造りを手伝いながら16年に立ち上げたドメーヌでランティニエ村の同区画は青い石がゴロゴロしていることからカメレオンと掛けたキュヴェ名です。開放桶で醸し後デキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。朱色が入った淡いガーネット色、ブルーンやカシスの香り、塩味と心地の良いタンニンが溶け込んだ綺麗な味わいです。		月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと広がる酸味やほろ苦さ、高めの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。		

ボージョレ期待の新人
セバスチャン・コングルテル

43956	ボージョレ	43959	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	L'épicurieux Chacha	VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe	VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrité
					
レピキュリユー シャシャ		レピキュリユー ヘイジョー		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル	
土壌/ ComingSoon		土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みだてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。		ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュシセメントタンクで発酵、5年落ちの樽樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やかに拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。		2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。	

43958	ボージョレ				
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrité				
					
レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ					
呼称/ Morgon モルゴン					
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル					
土壌/ ピンク花崗岩					
ガメイ100%					
2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやブルーン、アタックに摘みだてベリーの酸味と広がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。					

  <p>ボージョレ ジャン・フランソワ・ドゥブール</p>	43861	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature		
	VIN 2020	Dom Jean-François Debourg Les Prenelles		
				
ジャン・フランソワ・ドゥブール レプレネル				
呼称/ Beaujolais ボージョレ				
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461674043				
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		SOLD OUT		
土壌/ 沖積土				
ガメイ100%				
2020年は太陽燦爛の年で沖積土壌で育つガメイを除梗、フードルで8日間スマセラシオンカルボニックプレス、フードルでルモンタージュを1回行い発酵・熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、少し粘性があり、フランボワーズや山ぶどう、ブルーンの香り、骨太なアタックに少し高めの酸、タンニン少し強めでじわじわと広がるプラムやブルーンの果実味がアフターに続きます。				

ブドウ栽培のプロが醸造もついにSTARTさせました!
ジャン・フランソワ・ドゥブール

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

8 COTES DU RHONE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>コート・デュ・ローヌ マチュ・パレー</p>  <p>北ローヌで究極のピオディナミ栽培が生み出すワフルシラー</p> <p>マチュ・パレー</p>	<table border="1"> <tr> <td>35929</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> <td>A</td> <td>36188</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td colspan="2">Matthieu Barret Petit Ours</td> <td>VIN 2022</td> <td>Matthieu Barret Crozes Hermitage Et La Banniere</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">マチュ・パレー プティウルス</td> <td></td> <td>マチュ・パレー クローズ・エルミターージュ エラ バニエル</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ</td> <td>呼称/</td> <td>Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3500</td> <td>JAN/ 4573461679871</td> <td>参考小売/</td> <td>4700 JAN/ 4573461682154</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12</td> <td>タイプ/ 赤・フルボディ</td> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ エコセール</td> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td colspan="2">粘土石灰</td> <td>土壌/</td> <td>石灰岩</td> <td>在庫3ケース</td> </tr> <tr> <td>シラー100%</td> <td colspan="2"></td> <td>シラー100%</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、カシスやブルー、スパイスや湿った土、石の香り、たっぷりとした果実味に完熟したブドウの旨味が広がるバランスよく良質な仕上がりで前ヴィンテージよりもジュシーに仕上がっています。</td> <td colspan="3">クローズ・エルミターージュ、ボーモン＝モントウ村の石灰岩土壌で育つシラーを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、紅茶のアロマ、アルコール感強かりュームのある骨格でタンニンもしっかりと感じられ酸味のある存在感とコクがボディを形成しています。</td> </tr> </table>	35929	コート・デュ・ローヌ	A	36188	コート・デュ・ローヌ	VIN 2022	Matthieu Barret Petit Ours		VIN 2022	Matthieu Barret Crozes Hermitage Et La Banniere		マチュ・パレー プティウルス			マチュ・パレー クローズ・エルミターージュ エラ バニエル	呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称/	Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ	参考小売/	3500	JAN/ 4573461679871	参考小売/	4700 JAN/ 4573461682154	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ	栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール		土壌/	粘土石灰		土壌/	石灰岩	在庫3ケース	シラー100%			シラー100%			エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、カシスやブルー、スパイスや湿った土、石の香り、たっぷりとした果実味に完熟したブドウの旨味が広がるバランスよく良質な仕上がりで前ヴィンテージよりもジュシーに仕上がっています。			クローズ・エルミターージュ、ボーモン＝モントウ村の石灰岩土壌で育つシラーを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、紅茶のアロマ、アルコール感強かりュームのある骨格でタンニンもしっかりと感じられ酸味のある存在感とコクがボディを形成しています。			
35929	コート・デュ・ローヌ	A	36188	コート・デュ・ローヌ																																																				
VIN 2022	Matthieu Barret Petit Ours		VIN 2022	Matthieu Barret Crozes Hermitage Et La Banniere																																																				
	マチュ・パレー プティウルス			マチュ・パレー クローズ・エルミターージュ エラ バニエル																																																				
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称/	Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ																																																				
参考小売/	3500	JAN/ 4573461679871	参考小売/	4700 JAN/ 4573461682154																																																				
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ																																																				
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール																																																				
土壌/	粘土石灰		土壌/	石灰岩	在庫3ケース																																																			
シラー100%			シラー100%																																																					
エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、カシスやブルー、スパイスや湿った土、石の香り、たっぷりとした果実味に完熟したブドウの旨味が広がるバランスよく良質な仕上がりで前ヴィンテージよりもジュシーに仕上がっています。			クローズ・エルミターージュ、ボーモン＝モントウ村の石灰岩土壌で育つシラーを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、紅茶のアロマ、アルコール感強かりュームのある骨格でタンニンもしっかりと感じられ酸味のある存在感とコクがボディを形成しています。																																																					
<p>コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ</p>  <p>北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい</p> <p>エルヴェ・スオー</p>	<table border="1"> <tr> <td>35256</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> <td>35654</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td colspan="2">Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne</td> <td>VIN 2021</td> <td>Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ</td> <td></td> <td>ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>4400</td> <td>JAN/ 4573461669681</td> <td>参考小売/</td> <td>5000 JAN/ 4573461676016</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12</td> <td>タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ -</td> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td colspan="2">花崗岩</td> <td>土壌/</td> <td>花崗岩</td> <td>在庫5ケース</td> </tr> <tr> <td>ガメイ100%</td> <td colspan="2"></td> <td>ガメイ100%</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">全8区画のガメイのパーセルのうち1つ ストゥロンヌという区画名でキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイを全房でプレスしステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。濃いパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、スモークな香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと酸、冷涼感のある繊細な味わいを感じます。</td> <td colspan="3">アルルボスク村、ラストゥロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸し後プレスし50%はステンレスタンク、50%は古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、スミレやブラックチェリー、檜、湿った森の香り、しっかりとアタックに広がるタンニンと骨太な果実味が加わり、たっぷりの旨味を楽しめるミディアムフルボディの仕上がります。</td> </tr> </table>	35256	コート・デュ・ローヌ	35654	コート・デュ・ローヌ	VIN 2020	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne		VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne		ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ			ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/	4400	JAN/ 4573461669681	参考小売/	5000 JAN/ 4573461676016	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/	ピオロジック 認証/ -		栽培/	ピオロジック 認証/ -		土壌/	花崗岩		土壌/	花崗岩	在庫5ケース	ガメイ100%			ガメイ100%			全8区画のガメイのパーセルのうち1つ ストゥロンヌという区画名でキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイを全房でプレスしステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。濃いパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、スモークな香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと酸、冷涼感のある繊細な味わいを感じます。			アルルボスク村、ラストゥロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸し後プレスし50%はステンレスタンク、50%は古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、スミレやブラックチェリー、檜、湿った森の香り、しっかりとアタックに広がるタンニンと骨太な果実味が加わり、たっぷりの旨味を楽しめるミディアムフルボディの仕上がります。				
35256	コート・デュ・ローヌ	35654	コート・デュ・ローヌ																																																					
VIN 2020	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne		VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne																																																				
	ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ			ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ																																																				
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス																																																				
参考小売/	4400	JAN/ 4573461669681	参考小売/	5000 JAN/ 4573461676016																																																				
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム																																																				
栽培/	ピオロジック 認証/ -		栽培/	ピオロジック 認証/ -																																																				
土壌/	花崗岩		土壌/	花崗岩	在庫5ケース																																																			
ガメイ100%			ガメイ100%																																																					
全8区画のガメイのパーセルのうち1つ ストゥロンヌという区画名でキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイを全房でプレスしステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。濃いパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、スモークな香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと酸、冷涼感のある繊細な味わいを感じます。			アルルボスク村、ラストゥロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸し後プレスし50%はステンレスタンク、50%は古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、スミレやブラックチェリー、檜、湿った森の香り、しっかりとアタックに広がるタンニンと骨太な果実味が加わり、たっぷりの旨味を楽しめるミディアムフルボディの仕上がります。																																																					
<p>36224</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne</p> <p>新着</p> <p>ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ ガメイラ ストゥロンヌ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461682697</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>全8区画のガメイのパーセルのうち1つの区画ラストゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスモーキーな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに広がります。</p>	<table border="1"> <tr> <td>35653</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> <td>36223</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2021</td> <td colspan="2">Dom Romaneaux-Destezet Syrah</td> <td>VIN 2022</td> <td>Dom Romaneaux-Destezet Syrah</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー</td> <td></td> <td>ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5000</td> <td>JAN/ 4573461676009</td> <td>参考小売/</td> <td>5300 JAN/ 4573461682680</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12</td> <td>タイプ/ 赤・フルボディ</td> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ -</td> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td colspan="2">花崗岩</td> <td>土壌/</td> <td>花崗岩</td> <td>在庫9ケース</td> </tr> <tr> <td>シラー100%</td> <td colspan="2"></td> <td>シラー100%</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。黒色ガーネット色、ザクロやカシスジャム、土壌や菩提樹の香りを感じます。しっかりと骨格のボディに溶け込んだタンニンと渋み、口中で酸味のポリウムが徐々に増しゆく複雑味のある味わいと余韻の長さが印象的です。</td> <td colspan="3">ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメヌを引き継いだ実力者ロマノーが花崗岩で育つシラーを全房で15~21日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかく高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。</td> </tr> </table>	35653	コート・デュ・ローヌ	36223	コート・デュ・ローヌ	VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Syrah		VIN 2022	Dom Romaneaux-Destezet Syrah		ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー			ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/	5000	JAN/ 4573461676009	参考小売/	5300 JAN/ 4573461682680	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ	栽培/	ピオロジック 認証/ -		栽培/	ピオロジック 認証/ -		土壌/	花崗岩		土壌/	花崗岩	在庫9ケース	シラー100%			シラー100%			ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。黒色ガーネット色、ザクロやカシスジャム、土壌や菩提樹の香りを感じます。しっかりと骨格のボディに溶け込んだタンニンと渋み、口中で酸味のポリウムが徐々に増しゆく複雑味のある味わいと余韻の長さが印象的です。			ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメヌを引き継いだ実力者ロマノーが花崗岩で育つシラーを全房で15~21日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかく高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。				
35653	コート・デュ・ローヌ	36223	コート・デュ・ローヌ																																																					
VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Syrah		VIN 2022	Dom Romaneaux-Destezet Syrah																																																				
	ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー			ドメヌ・ロマノー・DESTOUCÉ シラー																																																				
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス																																																				
参考小売/	5000	JAN/ 4573461676009	参考小売/	5300 JAN/ 4573461682680																																																				
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ																																																				
栽培/	ピオロジック 認証/ -		栽培/	ピオロジック 認証/ -																																																				
土壌/	花崗岩		土壌/	花崗岩	在庫9ケース																																																			
シラー100%			シラー100%																																																					
ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。黒色ガーネット色、ザクロやカシスジャム、土壌や菩提樹の香りを感じます。しっかりと骨格のボディに溶け込んだタンニンと渋み、口中で酸味のポリウムが徐々に増しゆく複雑味のある味わいと余韻の長さが印象的です。			ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメヌを引き継いだ実力者ロマノーが花崗岩で育つシラーを全房で15~21日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかく高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。																																																					
<p>コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ</p>  <p>大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パブ</p> <p>スタニスラス・ワリュット</p>	<table border="1"> <tr> <td>36181</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> <td>36182</td> <td>コート・デュ・ローヌ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td colspan="2">Dom de Villeneuve La Griffie</td> <td>VIN 2017</td> <td>Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ</td> <td></td> <td>ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パブ</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ</td> <td>呼称/</td> <td>Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5800</td> <td>JAN/ 4573461682031</td> <td>参考小売/</td> <td>8800 JAN/ 4573461682048</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12</td> <td>タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオロジック ピオディナミ</td> <td>栽培/</td> <td colspan="2">ピオディナミ 認証/ エコセールピオディヴァン</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td colspan="2">赤粘土 ガレ(丸石)</td> <td>土壌/</td> <td>赤粘土 丸石(ガレ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%</td> <td colspan="2"></td> <td>グルナッシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="3">グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。粘りのある紫ガーネット色、カシスや火打石、スモークの香り、しっかりと果実味とポリウム、程よい酸と甘みがありブルーを思わせる味わいがバランスよく整っています。</td> <td colspan="3">赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネット色、カシスジャムやスモモ、チョコレートのアロマ、まるやかな口あたりと全体に溶け込むエレガントな味わい、上質なタンニンと熟成感が心地よくバランスの良さを感じられます。</td> </tr> </table>	36181	コート・デュ・ローヌ	36182	コート・デュ・ローヌ	VIN 2022	Dom de Villeneuve La Griffie		VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape		ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ			ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パブ	呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称/	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ	参考小売/	5800	JAN/ 4573461682031	参考小売/	8800 JAN/ 4573461682048	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ	栽培/	ピオロジック ピオディナミ		栽培/	ピオディナミ 認証/ エコセールピオディヴァン		土壌/	赤粘土 ガレ(丸石)		土壌/	赤粘土 丸石(ガレ)		グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%			グルナッシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%			グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。粘りのある紫ガーネット色、カシスや火打石、スモークの香り、しっかりと果実味とポリウム、程よい酸と甘みがありブルーを思わせる味わいがバランスよく整っています。			赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネット色、カシスジャムやスモモ、チョコレートのアロマ、まるやかな口あたりと全体に溶け込むエレガントな味わい、上質なタンニンと熟成感が心地よくバランスの良さを感じられます。				
36181	コート・デュ・ローヌ	36182	コート・デュ・ローヌ																																																					
VIN 2022	Dom de Villeneuve La Griffie		VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape																																																				
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ			ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パブ																																																				
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称/	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ																																																				
参考小売/	5800	JAN/ 4573461682031	参考小売/	8800 JAN/ 4573461682048																																																				
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ																																																				
栽培/	ピオロジック ピオディナミ		栽培/	ピオディナミ 認証/ エコセールピオディヴァン																																																				
土壌/	赤粘土 ガレ(丸石)		土壌/	赤粘土 丸石(ガレ)																																																				
グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%			グルナッシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%																																																					
グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。粘りのある紫ガーネット色、カシスや火打石、スモークの香り、しっかりと果実味とポリウム、程よい酸と甘みがありブルーを思わせる味わいがバランスよく整っています。			赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネット色、カシスジャムやスモモ、チョコレートのアロマ、まるやかな口あたりと全体に溶け込むエレガントな味わい、上質なタンニンと熟成感が心地よくバランスの良さを感じられます。																																																					

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

9 COTES DU RHONE2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ



均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品
セルジュ・フェリゲール

36233 コート・デュ・ローヌ

VIN 2021 Dom Le Sang des Cailloux Azalais



新着
ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ
アザライス

呼称/ Vacqueyras ヴァケラス
参考小売/ **5000** JAN/ 4573461682789
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
バイオディナミ 認証/ ビオディヴァン
土壌/ 丸石 赤色粘土石灰

グルナツシュ、シラー、ムールヴェードル
サンソー、カリニャン

父セルジュが息子フレデリと共にワイン造りを行うドメヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。5品種を除種し醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、フールドで熟成しました。紫ガーネット、ブラックベリーやカカオ、ナツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランポワーズの香りが余韻に広がる丸みのある逸品です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ



サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!
セバスチャン・ヴァイマン

33361 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2012 Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose



ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ
ラキュヴェシローズ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス
参考小売/ **3500** JAN/ 4571455197783
規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壌/ 花崗岩 粘土石灰 **SOLD OUT**

シラー100%

サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスママセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランポワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。

コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン



進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々
ニコラ・ルノー

36293 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023 Le Clos des Grillons Tavel



ル・クロ・デ・グリヨン
タヴェル

呼称/ Tavel タヴェル
参考小売/ **5800** JAN/ 4573461683595
規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ(薄赤)・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 砂 ガレ 白粘土 **SOLD OUT**

グルナツシュ60% クレレット20%
サンソー 20%

タヴェルはロゼワインAOCとして1936年に認定されました。砂、ガレ、白粘土土壌で育つグルナツシュとサンソーはマセラシオンカルボニックプレス、クレレットは直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いチェリーレッド色、紅玉リンゴやバラのアロマ、クリスピーなタッチでチェリーのコンポートのような甘みに広がるエキシ感、ロゼとは思えない赤のような味わいは妖艶な逸品です。

コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイ



James&Shoko、ヴァントゥーから発信!
ジェームス・ダNSTAN&中川彰子

36202 コート・デュ・ローヌ

VIN 2022 Same River Twice Blanc



セイム・リヴァー・トワイ
ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス
参考小売/ **2600** JAN/ 4573461682383
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壌/ 粘土石灰岩 小石 **SOLD OUT**

クレレット35% グルナツシュブラン35%
ロール30%

19年に南ローヌに設立した小さなネゴシアンでヴァントゥーの地元生産者が育てたクレレット、グルナツシュブラン、ロールをじっくりプレス後、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、パッションフルーツなどのトロピカル香やリンゴジャムのアロマ、バランスよく良質な飲み口で酸味と旨味が拡がりをみせ、コスバの良さが光ります。

36424 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023 Same River Twice Orange



セイム・リヴァー・トワイ
オレンジ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス
参考小売/ **2800** JAN/ 4573461685179
規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壌/ 粘土石灰 小石

グルナツシュブラン20% ロール20% ヴィオニエ20%
ユニブラン20% ミュスカブラン・ア・プティグラン10%
ミュスカルージュ・ア・プティグラン10%

南仏ヴァントゥー、小石が混ざる粘土石灰土壌で地元の生産者が育てた6品種を除種後グラスファイバータンクで18日間醸し・発酵後プレスし、6ヶ月熟成しました。ゴールドの外観、アプリコットのコンポートのようなフルーティなアロマが拡がります。ジューシーな口当たり、少しの苦味がアクセントとなり、全体のバランスを引き締めています。

35799 コート・デュ・ローヌ **A**

VIN 2020 Same River Twice Rouge



セイム・リヴァー・トワイ
ルージュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス
参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678164
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壌/ 粘土石灰

グルナツシュ75% シラー15%
ムールヴェードルとカリニャン10%

ローヌで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立し、ヴァントゥーの地元生産者の収穫・醸造に立ち合いブレンドなどは共にを行っています。4品種を醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやプラム、黒胡椒の香り、好バランスのアタックに酸味と完熟した果実、優しく柔らかいタンニンが溶け込みます。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ



AJお墨付き! イタリア系ファミリーが造るチャーミングなローヌ
クリスチャン・ベネデッティ

44379 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Dom Benedetti Mère Nature Syrah



新着
ドメヌ・ベネデッティ
メール ナチュラル シラー

呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ
参考小売/ **2700** JAN/ 4573461686442
規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス
土壌/ 粘土石灰

シラー100%

ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで醸成しSO2無添加で仕上げました。紫の強いガーネット色、クランベリーやイチゴ、プラム、レーズンのアロマを感じます。しっかりとしたアタックにたっぷりの果実味、ジューシーな味わいと中程度のタンニン、やや高め酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

10 AUVERGNE & CORSE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



中央フランスの大地が生み出す繊細感溢れるエキス系旨味に納得

ヴァンサン・トリコ

44034 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Vincent Tricot Escargot

ヴァンサン・トリコ エスカルゴ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 5500 JAN/ 4573461677884

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

粘土石灰土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、木樽とアンフォラで熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエロー色、柚子ジャムや白桃、すりおろしリンゴの香りを感じます。爽やかなアタックでリンゴを口にした時のような味わいやカリンの果実感が拡がり、心地良い酸味がアクセントとなった瑞々しい味わいと中程度のアフターが印象的です。

44036 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Vincent Tricot Trois Bonhommes

ヴァンサン・トリコ トワ ボンノム

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 5000 JAN/ 4573461677907

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 花崗岩 砂質 **SOLD OUT**

ピノワール100%

花崗岩、砂質土壌で育つピノワールを80%除梗し醸し、セメントタンクで発酵、アンフォラでマロラクティック発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。紫の濃いルビー色、種やかに香りが拡がり、ブラックチェリーやフランボワーズ、檜、白胡椒の香りを感じます。果実味がよく良質な甘みとタンニン、丸みのある酸味、アフターも長く楽しめます。

オーヴェルニュ フランソワ・デュム



オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル

フランソワ・デュム

43877 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2020 Francois Dhumes Nuit Blanche

フランソワ・デュム ニュイ ブランシュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674302

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 玄武岩 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

20年は暑くて乾燥した年でした。ニュイブランシュとは白夜や眠らない夜の意味で、ファーストVTGのとき発酵しつづらく心配で眠れない夜であったことから命名しました。粘土石灰・玄武岩土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO2無添加で仕上げました。

43879 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 Francois Dhumes Jus de Vilain

フランソワ・デュム ジュド ヴィラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 5200 JAN/ 4573461674326

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

ガメイ・ド・ボージョレ100%

遊びはいつも喧嘩で終わることから泣きを見るよと戒めることわざの一部をキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌のガメイボージョレを5週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ



ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感唯一無二

ピエール・ボージェ

43433 オーヴェルニュ

VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotSB

ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニヨンブラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 12000 JAN/ 4573461664341

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。憂いたっぷりの山吹色、ピーナツバターとの奥からマンゴーの甘い香りを感じます。滑らかすぎる果汁のテクスチャーに穏やかな酸が溶け込んだあと、心地よい苦味へと変わり身体に染み込む様は大地のエネルギークを飲み干すかのような感覚を味わえる逸品です。

43437 オーヴェルニュ

VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotPG17A

ドメヌ・ピエール・ボージェ ピノグリ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 12000 JAN/ 4573461664389

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰 **SOLD OUT**

ピノグリ100%

Champeixに植わるピノグリを醸した後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。輝きのあるサーモンピンク色、ネーブルやさくらんぼ、黄桃、カカオ、いちじくの香りを感じます。品がありピュアで丸い口あたりと、じわりと拡がる奥行き、複雑に交差するアタックに、心地良い苦味とシルキーなタンニンが溶け込んだ長い余韻が素晴らしい仕上がりです。

コルス ドメヌ・ウ・スティリチオヌ



コルシカの地場品種xテロワールxピオディナミの柔らかさと密度

セバスチャン・ポリ

35419 コルス

VIN 2020 Dom U Stiliccionu Emy Lidia

ドメヌ・ウ・スティリチオヌ エミリディア

呼称/ Ajaccio アジャクシオ

参考小売/ 6000 JAN/ 4573461672070

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル

土壌/ 砂化した花崗岩 シスト **SOLD OUT**

ヴェルメンティーノ100%

祖母の名前を冠したキュヴェで花崗岩・シストで育つヴェルメンティーノをプレス後、ステンレスタンクでゆっくり発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観から、リンゴやカリンの甘い香りやアップルミントの香り、甘みを感じる心地の良いアタックにたっぷりのエキスと角のない味わい、余韻も長く完熟した旨味をたっぷり感じます。

35418 コルス

VIN 2018 Dom U Stiliccionu Antica

ドメヌ・ウ・スティリチオヌ アンティカ

呼称/ Ajaccio アジャクシオ

参考小売/ 5000 JAN/ 4573461672063

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル

土壌/ 砂化(風化)した花崗岩 **SOLD OUT**

シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ1%

地中海コルシカ島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナツシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュアルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

11 PROVENCE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>プロヴァンス アレクサンドル・ダレ</p>  <p>プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン アレクサンドル・ダレ</p>		<p>35741 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Roquentin</p> <p>アレクサンドル・ダレ ロクタン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677297</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>若者ぶりの滑稽な年寄りのことを意味するキュヴェ名です。21年は春霜の影響で少量となったシャルドネを全房で直接压榨、ステンレスタンクと木樽で発酵しステンレスタンクで熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、アップルミントやユーカリのアロマ、清涼感のあるアタックで心地の良い酸と柑橘の味わい、スッキリしたアフターが心地の良い仕上がります。</p>	<p>35100 プロヴァンス</p> <p>VIN 2019 Alexandre Dalet Roupillon</p> <p>アレクサンドル・ダレ ルピヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461666499</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰 SOLD OUT</p> <p>シラー100%</p> <p>キュヴェ名のルピヨンは軽い居眠りを意味します。粘土・砂・石灰土壌に育つシラーを8月末に収穫し、全房で7日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。淡いルビー色、おとなしい香り立ちでフランボワーズやブルーベリー、わずかに土の香りを感じます。摘みたてイチゴの果実味と酸味がアタックにあり、少しずつ拡がり深みを見せてくれます。</p>
<p>35357 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Alexandre Dalet Roupillon</p> <p>アレクサンドル・ダレ ルピヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461671400</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>ルピヨンは軽い居眠りの意味です。毎年ベト病対策で銅(銅)を、うどん粉病には硫黄を散布しています。シラーを全房で7日間マセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しサンフルで仕上げました。クリアなパープルガーネット色、ペパーミントやイチジクの香り、おとなしく柔らかなアタック、エキスに上品なタンニンが溶け、綺麗な酸味にスマイルのフローラル香がアフターを彩ります。</p>	<p>35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge</p> <p>アレクサンドル・ダレ グラブージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰 在庫25ケース</p> <p>グルナッシュ70% シラー30%</p> <p>騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るくパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてペリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。</p>	<p>35742 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Frit Confit</p> <p>アレクサンドル・ダレ フリコンフィ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677303</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>グルナッシュ60% シラー40%</p> <p>キュヴェ名はマルセイユ風の表現で酔っ払っている、とても疲れている状態を意味します。粘土石灰土壌で育つドウを全房で醸しプレス後、発酵・熟成しました。透明感のある淡いルビー色、イチゴジャムやクランベリー、ディルやセルフィーユのフレッシュハーブ香、穏やかなアタックで口あたりよく、心地の良い酸味と中程度のタンニン、クランベリーの香りがアフターに残ります。</p>	
<p>プロヴァンス バスティアン・ブータロー</p>  <p>プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ バスティアン・ブータロー</p>		<p>35926 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Jardin D'or</p> <p>バスティアン・ブータロー ジャルダン・ドール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461678898</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ ピオディナミ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT</p> <p>クレレット、クレレットロゼ、ヴァイラルブラン ヴェルメンティエーノ、マルサンヌ</p> <p>毎年自然が褒めてくれるブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、5品種をプレス後、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。透明感のある淡いイエロー、ライムやスタチ、黄色リングのアロマ、じわりと拡がる旨味と果実味、完熟した柑橘の甘さがあり、酸が溶け込んだ味わいはバランス良くミネラリーです。</p>	<p>35928 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Bastien Boutareaud Libre Arbitre</p> <p>バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678911</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ ピオディナミ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT</p> <p>ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他</p> <p>キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下げせ！」との意味合いです。ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン、サンソーなどを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。とろりと粘性ある透明な明るいルビー色、アメリカンチェリーやクランベリーの香り、良質な果実味で甘味感じるジュシーなアタック、穏やかなタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>
<p>35603 プロヴァンス</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Novesque</p> <p>バスティアン・ブータロー ノヴェスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461675637</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ - ピオディナミ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニオン50% シラー50%</p> <p>Noveノヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニオンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。黒い色調のガーネット色、イチゴジャムやブルーベリー、ナツメグ、胡椒のアロマ、骨太で力強いアタック、完熟ペリーの果実味が酸や渋味をカバーし、ボリュームと旨味が特徴です。</p>	<p>35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs</p> <p>バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675620</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ - ピオディナミ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニオン マラガ クレレット その他</p> <p>AOPボー＝プロヴァンスとBeaux(美しい)を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクロやフランボワーズ、橙の香り、柔らかいアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキス感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

12 LANGUEDOC1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス</p>  <p>暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培 ピエール・キノネロ</p>		<p>35882 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Chardonnay</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 シャルドネ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4573461679642</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 石灰岩</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>花崗岩・片麻岩・石灰岩土壌で育ったシャルドネをプレスしステンレスと228Lの木樽で発酵しステンレスとセメント、木樽で熟成しました。とろっと粘性ある青みを帯びたイエローゴールドの外観、アプリコットやレモン、マンゴー、青りんごのアロマを感じます。しっかりとしたアタック、瑞々しいトロピカルな果実味としっかりとした酸が美しく、良質感がアフターまで続きます。</p>	<p>35883 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rose</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4573461679659</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュグリ100%</p> <p>22年はグルナツシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35~100年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかいアロマ、スッキリと爽やかなアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。</p>
<p>35884 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rouge</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4573461679666</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩 片麻岩</p> <p>ピノワール グルナツシュ</p> <p>石灰岩と片麻岩土壌で育つピノワールとグルナツシュを全房で5日醸しプレス、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックチェリーやカカオ、火打ち石の香りを感じます。味わいのバランスよく果実味が良質で、しっかりとした風味もあり飲みやすく、豊富なタンニンがアフターまで溶け込んでいます。</p>		<p>35886 ラングドック</p> <p>VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>トレヴィアーノ グルナツシュグリ</p> <p>カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレヴィアーノとグルナツシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で6ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやマラード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとココのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。</p>	<p>35885 ラングドック</p> <p>VIN 2019 Dom de La Garance Les Armeries</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ ザルミエール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679673</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩</p> <p>カリニャン シラー</p> <p>石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口中に拡がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。</p>
<p>ラングドック レ・ゼルブ・フォル</p>  <p>南仏のテロワールがもたらすエキス・酸・ミネラル溢れる味わい オリヴィエ・プルニエール</p>		<p>34190 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Les Herbes Folles Erigeron</p> <p>レ・ゼルブ・フォル エリジェロン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650276</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたピュアな口あたりに強めのタンニン、トーンは低めで穏やかな酸、アフターにポテンシャルの高さが伺えるまだ若干若さが否めない仕上がりです。</p>	<p>34191 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Les Herbes Folles Cardamine</p> <p>レ・ゼルブ・フォル カルダミン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650283</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シラー100%</p> <p>暗めのルビー色、青紫蘇やストロベリーの香り、ピュアなアタックから想像しがたい強めのタンニン、穏やかな酸にジュシーな味わい、バランス良くポテンシャルの高い逸品です。</p>
<p>ラングドック マス・デュ・シェーヌ</p>  <p>南仏でサンジョバーゼ! ジューシー果実と快活な飲み口 エマニュエル・ドウロン&リュック・ヴィニヤル</p>		<p>36107 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Mas du Chêne Les Copains Glou Glou</p> <p>マス・デュ・シェーヌ レコパングルグル</p> <p>呼称/ IGP Gard ガール</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681102</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Certi Paq</p> <p>土壌/ 赤い砂に覆われた石 (グレス) SOLD OUT</p> <p>サンソー100%</p> <p>一年を通じてドメーヌの手伝いに来る友人達のために造ったレコパングルグルでSO2無添加のキュヴェです。サンソーを全房でスマミセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるガーネット、クランベリーにさくらんぼ、木いちごのアロマ、ほんのり酸味が高く穏やかなタンニンとフレッシュな味わい、前vinよりまたつがりのエキス感です。</p>	<p>36108 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Mas du Chêne Soufre qui peut</p> <p>マス・デュ・シェーヌ スフル キブー</p> <p>呼称/ IGP Gard ガール</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461681119</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Certi Paq</p> <p>土壌/ 赤い砂に覆われた石 (グレス) SOLD OUT</p> <p>シラー、グルナツシュ</p> <p>コストエール・ド・ニームの南側、マス・デュ・シェーヌは森に囲まれた64haの雄大な敷地内でワイン造りを行っています。シラーとグルナツシュを醸し後、セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。エッジの明るいガーネット色、フランボワーズやきのこの香り、豊かな果実味と甘み、タンニンが果実に溶け込んでいてバランスの良い味わいに仕上がっています。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

13 LANGUEDOC2













酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック シャトー・ド・ゴール</p>  <p>リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さと且つ安定した味わい</p> <p>ピエール・ファーブル</p>	<p>43764 ラングドック A</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Chardonnay</p> <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュドゴール シャルドネ</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461671974</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>カンパーニュシリーズ、シャルドネを除梗しプレス後、5hlの木樽と30hlのフドルで発酵し、4hlと5hlの木樽で熟成しました。緑色の強い淡い黄金色、とろりとした粘性、完熟みかんや金柑、マーマレードの香りやシェリーのアロマ、完熟した旨味が酸味が感じられない程のポリウム感と前ミジムと比較するとしっかりとした味わいと香りの存在感が顕著です。</p>	<p>43936 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Limoux Blanc</p> <p>シャトー・ド・ゴール リムーブラン</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461675101</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%</p> <p>複数区画に植わるヴィエイヴーニウのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。とろりとした粘性の黄金色、金木犀や金柑コンポート、フローラルの香り、完熟果実の甘さが口中に拡がり、酸味がアクセントとなった味わいは厚みとしっかりとした旨味があり、長めの余韻にはトロピカルな香りが残ります。</p>
<p>43777 ラングドック A</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Syrah Grenache</p> <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュドゴール シラー グルナッシュ</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461672278</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>シラー95% グルナッシュ5%</p> <p>大人気となったカンパーニュシリーズ、シスト土壤に植わるシラー主体にグルナッシュとアッサンブラージュ、セメントタンクで醸した後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。黒に近い濃いガーネット色、干しブドウやプラム、カシスの香り、アタックに湿った土の香りとカシスジャムのアロマが拡がり、丸みのあるタンニンと完熟の旨味、アフターは長くコスパの良い逸品です。</p>	<p>43586 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Mathis</p> <p>シャトー・ド・ゴール マティス</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461666994</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>メルロー100%</p> <p>リムーの南向き粘土石灰土壌に育つメルローを除梗し、セメントタンクで醸しと発酵、5年以上使用する木樽で8ヶ月熟成し仕上げたキュヴェで2016年に生まれた初孫の名前を冠しました。濃いガーネット色、カシスジャムやブルーベリーの香り、スモークで焦ばしさもあり、ポリウムのあるアタックにスパイシーなタンニンの厚みがアフターにも感じられます。</p>	<p>43766 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Pour Mon Pere</p> <p>シャトー・ド・ゴール ブルモンペール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461671998</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>シラー40% カリニャン30% グルナッシュ20% ムールヴァードル10%</p> <p>2009年に他界したお父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壤に植わる黒ブドウ4品種をプレス、セメントタンクで発酵後、木樽とセメントタンクで熟成しました。濃いガーネット色、アルコール由来の粘性、カシスジャムやいちごジャムの香り、しっかりと拡がる旨味のアタックに完熟ベリー系の香りが加わり、タンニンと果実味が溶け込んだ心地の良い仕上がりです。</p>
<p>ラングドック シャトー・ラ・バロンヌ</p>  <p>南仏産高樹齢ブドウの凝縮味を生かすジャンとブルノのコラボ</p> <p>ジャン・リニエール</p>	<p>44094 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022 Ch la Baronne Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue</p> <p>シャトー・ラ・バロンヌ カリニャン サンソフル エチケットブルー</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461679864</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カリニャン100%</p> <p>09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒紫に近い濃いガーネット色、フランポワーズジャムやザクロ、ナツメグ、スモーク香、しっかりとした味わいのアタック、程よいタンニンとボディ感、バランスの良さが伺える逸品です。</p>	
<p>ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン</p>  <p>ピクサンルー 標高×石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー</p> <p>リュック・マリー・ミッシェル</p>	<p>44124 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2</p> <p>ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェットパール2</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ポリウムなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、洗味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。</p>	<p>44125 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour</p> <p>ゼリージュ・キャラヴァン フルーヴアムール</p> <p>呼称/ Pic St Loup ピク・サンルー</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>グルナッシュ60% シラー30% サンソー10%</p> <p>sur le fleuve amour(愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、湿った土の香り、丸みのある熟成感と洗みやしっきりとしたタンニンで厚みのあるボディは完熟した旨味がアフターに長く続きます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

14 LANGUEDOC3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック マス・ド・ジャンニーニ</p>  <p>ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存 人気の南仏ナチュラルワイン</p> <p>パスカル & ティエリー・ジュリアン</p>		<p>36282 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ セビアンコム サブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティエ/50%</p>	<p>35780 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ セビアンコム サルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー50% カリニャン50%</p>
<p>36278 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365603</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティエ/20% グルナッシュブラン20%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。</p>		<p>36351 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン ロゼ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363180</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナッシュ10%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接搾って造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。</p>	<p>36279 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン カリニャン</p> <p>呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138362947</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カリニャン100%</p> <p>ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏バイオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。</p>
<p>36280 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363418</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりロースト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。</p>		<p>36281 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Pin'Up de Janiny</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ピナップ ジャンニーニ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4571455194348</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピンナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高め酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。</p>	<p>33967 ラングドック A</p> <p>VIN NV Mas de Janiny Le Temps des Fruits Rose Pamplousse</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデフリュー ロゼ パンプルムース</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4571455206881</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・やや甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ルタンデジタン ロゼのセパージュによる</p> <p>パンプルムースはフランス語でグレープフルーツ。直接搾って造ったジタン・ロゼに水、砂糖、グレープフルーツアロマを加えて造られますが全てオーガニック原料を使用しています。ほんのり淡いピンクを帯びた透明の液面からフローラル香が広がります。甘やかなキャンディに程良い酸味が絡み合い、ピンクグレープフルーツの砂糖漬けの甘酸っぱさがアフターを華やかに演出してくれます。</p>
<p>35759 ラングドック</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny BIB Syrah</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4571455200889</p> <p>規格/ 2000ml x 8 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>サン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の特別区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造るボックスタイプのプレミアムキュヴェです。ガーネットの綺麗な色調で、閉じ気味ながらスミレや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。落ち着いた果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをするっと心地良く通り過ぎるフルーティーでフレッシュな軽快さが特徴です。</p>		<p>36283 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny BIB Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201350</p> <p>規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20% ヴェルメンティエ/20%</p> <p>お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。</p>	<p>36352 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny BIB Rouge</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201343</p> <p>規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カリニャン100%</p> <p>お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

15 LANGUEDOC4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック ドメヌ・アザン</p>  <p>海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリナーージュ!</p> <p>オリヴィエ・アザン</p>	<p>35700 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Dom Azan Petit AZAN Blanc</p> <p>ドメヌ・アザン プティ AZAN ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1300 JAN/ 4582138365344</p> <p>規格/ 375ml × 12×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ヴィオニエ100%</p> <p>気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。</p>	<p>35701 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Dom Azan Petit AZAN Rouge</p> <p>ドメヌ・アザン プティ AZAN ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1300 JAN/ 4582138365337</p> <p>規格/ 375ml × 12×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50%</p> <p>スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。</p>
<p>36274 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom Azan AZAN Blanc</p> <p>ドメヌ・アザン AZAN ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365320</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィオニエ100%</p> <p>気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。</p>	<p>35699 ラングドック A</p> <p>VIN 2021 Dom Azan AZAN Rouge</p> <p>ドメヌ・アザン AZAN ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365313</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50%</p> <p>スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。</p>	<p>36273 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Dom Azan Picpoul de Pinet</p> <p>ドメヌ・アザン ピクブル・ド・ピネ</p> <p>呼称/ Picpoul de Pinet ピクブル・ド・ピネ</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4582138364224</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピクブル100%</p> <p>無農薬栽培で丁寧に育てたピクブル100%のワインです。ピクブル・ド・ピネというエリアは地中海からわずか6kmで潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦葉色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらす、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。</p>
<p>ラングドック ボンフィス</p>  <p>地球・大地・太陽・海 素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン</p>	<p>35888 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Living Earth Chardonnay</p> <p>リヴィングアース シャルドネ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 457346176825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momoko 植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。</p>	<p>35428 ラングドック A</p> <p>VIN 2021 Living Earth Cabernet Sauvignon</p> <p>リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2200 JAN/ 4582138362497</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>リヴィングアース(生きている地球)は、「オーガニック栽培＝自然回帰＝環境保護＝身体に優しいをコンセプトに、美しい星地球をこれ以上汚さない一歩になれば」との思いを込めて誕生しました。南仏の輝く太陽を一杯浴びたオーガニック栽培のカベルネ100%で造られます。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。</p>
<p>35097 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Nature Vivante Rouge</p> <p>ナチュラル・ヴィヴァン ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2200 JAN/ 4582138364002</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カベルネソーヴィニヨン60% メルロー40%</p> <p>「海、太陽、動物、そして私たち、自然があるべき姿であるために」という思いで、南仏産の無農薬ブドウ100%で造る「生き生きとした自然」という名のワインです。トロピカルなエチケットはカウアイ島のビーチを描いたものです。照りのある赤紫、控えめながらスグリや野生カシスの香りが顔を覗かせます。程良いタンニンと酸がうまく融合したフレッシュさを感じる柔らかな飲み心地です。</p>	<p>予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。</p>	

16 LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

 <p>ラングドック ジョセフ・ロッシュ</p>	36266	ラングドック	A	36267	ラングドック	A
	VIN 2023	Joseph Roche Chardonnay		VIN 2023	Joseph Roche Sauvignon Blanc	
		ジョセフ・ロッシュ シャルドネ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467031 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 シャルドネ100%			ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%	
	世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。				ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを作るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。	

ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ

	35889	ラングドック	A	35890	ラングドック	A	35892	ラングドック	A
	VIN 2022	Joseph Roche Cabernet Sauvignon		VIN 2022	Joseph Roche Merlot		VIN 2022	Joseph Roche Syrah	
		ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467055 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 カベルネソーヴィニヨン100%			ジョセフ・ロッシュ メルロー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467048 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 メルロー100%			ジョセフ・ロッシュ シラー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467062 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 シラー100%	
	カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。			ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。			近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなパワフルタイプから、華やかな香りや鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコンショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。		

	53405	ルーション	A	35790	ルーション	A
	VIN NV	Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut		VIN 2022	Jean Pla Selection La Passion Blanc	
		ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット 呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138364057 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 火山灰 粘土 マカブー70% ユニブラン30%			ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン 呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミュスカ3%	
	南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。				南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白は、毎回話題騒然の「お料理シリーズ」、22年の太陽くんは「チーズ美味しそ〜。早く食べたいな〜。」と眺めています。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。	

人気のパッション! ブドウがそのままワインになったような果実味

	35791	ルーション	A	33685	ルーション		53742	ルーション	A
	VIN 2022	Jean Pla Selection La Passion Grenache		VIN 2015	Jean Pla Selection Soleil du Sud		VIN NV	Jean Pla Selection Paris By Night Rouge	
		ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ 呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138361391 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 黒シスト 粘土石灰 グルナッシュ100%			ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド  呼称/ IGP Pays d'Oc ベイ・ドック 参考小売/ 1500 JAN/ 4571455203194 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰  グルナッシュ50% シラー50%			ジャン・プラ セレクション パリ バイ ナイト ルージュ 呼称/ Vin de Liqueur ヴァン・ドリキュール 参考小売/ 8000 JAN/ 4571455201121 規格/ 500ml × 2 タイプ/ 赤・甘口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シスト グルナッシュ100%	
	南仏ルーションで生まれる旨安ワインの代表格パッション=情熱、ヴィンテージ毎に変わる「太陽君」のエチケットが話題です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残り、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。			南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社バイオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。			南仏ルーション・モーリー村のラパッションを生み出した黒シスト土壌で育ったグルナッシュをセメントタンクで10日間発酵後、アルコールを添加し発酵を止め最低6ヶ月熟成しました。濁りのある黒みを帯びた赤褐色の色調からシナモンやクランベリージャムの香りを感じます。ふくよかな酒質とドライイチジクや干しぶどうの熟したニュアンスが広がり、アフターへと続く深みある味わいです。		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

ルーション ドメーヌ・ブルノ・デュシェン



パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュラル
ブルノ・デュシェン

44041	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Bruno Duchene La Luna
	ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461678041
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ シスト SOLD OUT
	グルナッシュ・グルナッシュグリー グルナッシュブラン80% カリニャン15% ムールヴェードル5%
<p>ルナは14年間に亘って愛犬の名前です。12パーセル5品種を アッサンブラージュし、全房のブドウをタンク底に、除梗したものを 上に乗せ10日・15日・20日の醸し後プレス、3サイズのステンレスタ ンクで発酵し古樽で9ヶ月熟成しました。</p>	

ルーション トゥティ・フルッティ・アナナス



9caveプロジェクト! ジョアキムXマヌエルのゴラブ
マヌエル・ディ・ヴェツキ&ジョアキム・ロック

43908	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit
	トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット
	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	メルロー-90% パルベラー10%
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー-90% とパルベラー10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残 った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃 やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとドライな酸にほん のり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わい が後に残ります。</p>	

44136	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit
	トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット
	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680419
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	メルロー-90% パルベラー10%
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパ ルベラーをプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態 で瓶詰めしました。クリーミーで細かな泡立ち、オレンジを帯びたサ ーモンピンク、マンダリンやオレンジ、カリン、スモモの香り、キリッ としたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライな オレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。</p>	

44141	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Magrana
	トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680464
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰
	シラー-80% カリニャン20%

44140	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo
	トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680457
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	ムールヴェードル100%

44142	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango
	トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680471
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ シスト
	グルナッシュ40% シラー-30% カリニャン20%ムールヴェードル10%

マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育
つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い
ガーネット色、バラやスミレのフローラル香、赤色リンゴやグロセイ
ユのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、
しっかりとしたエキス感のあるまろやかな味わいは丸みがありアフ
ターのフェードアウトも美しいです。

ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムール
ヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで
発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボ
ワーズやクランベリー、ジャスミン、バラの香りを感じます。瑞々しく
ジューシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わい
です。

モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグル
ナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、
ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザ
クロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタン
ニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘味が口中に拡がり、
後口にも果実味が残ります。

ルーション ノティール



9caveの新メンバーファビアン YOYOOのデヴェュー時を彷彿
ファビアン・ブラシェール

43041	ルーション
VIN 2018	Nautilie L'étoile de Sérís
	ノティール レトワールド セリ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ 3600 JAN/ 4573461656780
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ スレート
	ムールヴェードル100%
<p>Le Sérísは区画名で北向きで冬は太陽が一切当たらないためセリ の星というキュヴェ名を冠しました。ムールヴェードルを9月15日に 収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しまし た。黒いガーネット色、しっかりとした粘性、カシスジャムやイチ ジク、土壌由来の香り、口中に拡がるタンニンに骨太なボディ、熟成 感を楽しめる長いアフターです。</p>	

43589	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Nautilie L'étoile de Sérís
	ノティール レトワールド セリ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ 3800 JAN/ 4573461668080
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ スレート 在庫5ケース
	ムールヴェードル100%
<p>パニユルス・地中海沿岸近くのスレート土壌に植わるムールヴェ ードルを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しSO2無 添加で瓶詰めしました。黒い色調の強い濃いガーネット色の外観、 ブルーやカシス、黒胡椒やスパイスの香りがしっかりと拡がり、ア タックには渋みを感じられボリュームとコクもあり、アフターにはタン ニンと酸味もしっかり残ります。</p>	

<p>ルーシオン ヴィネヤード・ラ・ルカ</p>  <p>9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品! マニエール・ディ・ヴェッキ</p>		<p>43635 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6400 JAN/ 4573461668370</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 在庫7ケース</p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。</p>	<p>43901 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6400 JAN/ 4573461674548</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 在庫3ケース</p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のあるラズベリーカラー、フランボワーズ、きのこ、スミレ、バラのアロマ、豊かな果実味と20年より多いが程よい酸味、穏やかなタンニンと中程度のアフターにクランベリーやラズベリー香が華やかな逸品です。</p>
<p>43627 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461668295</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スモーキーでブルーやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。</p>	<p>43896 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674494</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにどっしりとした果実味と拡がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。</p>	<p>43629 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Kik-off</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461668318</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% グルナッシュブラン30%</p> <p>愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、マンダリンオレンジやアプリコットの香り、ジューシーなアタックでしっかりとした旨味、スムーズな味わいは心地がよく旨味がアフターまでたっぷり詰まっています。</p>	
<p>43029 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Orcio Judas</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ オルチョ ジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461656667</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニャン100%</p> <p>トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。</p>	<p>43028 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫26本</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45〜60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6〜8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	<p>ルーシオン レ・ザース・エーレ</p>  <p>法律エリートコースで育ったイタリアン、9caveワインに驚かされ! フランチェスコ・キッコ・ペッシン</p>	
<p>44166 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Arlequin</p> <p>レ・ザース・エーレ アルレカン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680778</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュブラン80% ヴェルメンティノ20%</p> <p>ローマ大学法学部を卒業後、ソムリエを経てルカのもとでインターンをし独立したKikkoのファーストヴィンテージです。全房のブドウを醸し後プレス、発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある透明感のある黄金色、黄桃やカリジヤム、アスパラガスやミントの香り、口の中に香りが拡がり、果実味と酸味のバランスもよくジューシーな味わいでオレンジピールのほろ苦さがアフターに残ります。</p>	<p>44167 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Ticché</p> <p>レ・ザース・エーレ ティシェ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ カリニャン</p> <p>ルカのもとでインターンをしてきたKikkoが、グルナッシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が拡がるエキシ感と酸味、中程度のボリューム感があります。</p>	<p>44168 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Kick Off</p> <p>レ・ザース・エーレ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461680792</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% ムールヴェードル30%</p> <p>Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。</p>	


予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

19 ROUSSILLON4

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ルーション ティエリー・ディアツ</p>  <p>AVECJ</p>		<p>43306 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Thierry Diaz La Martine</p> <p>ティエリー・ディアツ ラ マルティン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461662118</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュノワール60%グルナッシュグリー20% グルナッシュブラン15%カリニャン5%</p> <p>ブルーノ率いる9caveの一角であるティエリーが、シスト土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニャンを醸した後、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンズフルで瓶詰めしました。とろっとした粘性、レンガ色の朱色、干し柿やアプリコット、フランボワーズの香りを感じます。全体的に熟成による丸みがありタンニンと酸が溶け込み、しっかりとしたエキスが余韻まで長く続きます。</p>	<p>ルーション ドメヌ・カルテロル</p>  <p>AVECJ</p>	
<p>ブルーノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼</p> <p>ティエリー・ディアツ</p>		<p>9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追究</p> <p>ジョアキム・ロック</p>		
<p>44126 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Esta Fête Blanc</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680310</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト 在庫1ケース</p> <p>グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10%</p> <p>グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュし全房でプレス、15hlのステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。透明なグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスイーティ、かぼす、ペパーミントの香りが広がります。リンゴを食べたときのジューシーな果実味が良質のエキスを酸がバランスを整えます。</p>	<p>43026 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Dom Carterole Organe 1 Co</p> <p>ドメヌ・カルテロル オルガヌイコ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461656636</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト SOLD OUT</p> <p>ヴェルメンティーノ100%</p> <p>ヴェルメンティーノを除いてトスカナ産のアンフォラで醸した後、6ヶ月発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。わずかに濁るオレンジ色がかかった黄金色、マンゴー、アプリコット、ネクタリン、ハチミツ、小麦の香り、アタックから感じる複雑味、酸が綺麗に溶け込んだコク旨な果実味は飲みがアクセントとなり心地の良い余韻がバランス良く続きます。</p>	<p>43893 ルーション</p> <p>VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスパンサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂シルト</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>全房のシラーとカリニャンをフールドで21日間ミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。</p>		
<p>43895 ルーション</p> <p>VIN 2021 Dom Carterole Seven Summit</p> <p>ドメヌ・カルテロル セブン サミット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461674487</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 砂シルト</p> <p>ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30%</p> <p>全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間ミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、ポリウミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味がタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。</p>	<p>44127 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole A Tatat</p> <p>ドメヌ・カルテロル ア タタ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680327</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト 在庫3ケース</p> <p>カリニャン100%</p> <p>シスト土壌に育つ樹齢10年のカリニャンをマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、ステンレスタンクと古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。キュヴェ名は息子が2歳の時に発した言葉「タタ」から名付けました。淡い紫の色調あるルビー色、赤すぐり、クランベリー、バニラの甘い香り広がります。アタックは柔らかなジューシーで果実味豊か、酸味は控えめでバランス良く、中程度のアフターです。</p>	<p>42163 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2015 Dom Carterole Esta Fête Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4571455202456</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%</p> <p>9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。</p>		
<p>43624 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Dom Carterole Esta Fête Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461668264</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%</p> <p>グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO2無添加で瓶詰めしました。紫がかかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。</p>	<p>44128 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスパンサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680334</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂シルト</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフールドでミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。</p>	<p>44129 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Marcelito</p> <p>ドメヌ・カルテロル マルセリート</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680341</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 泥土</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90% カリニャン、ミスカ10%</p> <p>砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンズフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱい広がります。たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>シュドウエスト ロスタル</p>  <p>カオール産オーセロワの魅力 たっぶり果実味に驚くべき冷涼感</p> <p>ルイ・ペロ</p>	<p>36197 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Olé</p> <p>ロスタル オーレ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461682314</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石 SOLD OUT</p> <p>コー100%</p> <p>カオールの複数区画で青つコーを全房で12日間マセラシオンカルボニック後プレス、木樽で12ヶ月発酵・熟成、サンフルで仕上げました。黒みあるガーネット色、しっかりとした香り立ちでカシス、山ぶどう、なめし皮や土のアロマ、ブルーの果実味のアタック、骨太ですがタンニンが強すぎず、バランスのよい酸味が溶け込み、後半までスムーズな味わいです。</p>	<p>36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Vendredi</p> <p>ロスタル ヴァンドルディ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除種し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ポリウムある黒色果実に酸味も広がり、複雑味があり長めの余韻です。</p>
<p>36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Amselme</p> <p>ロスタル アンسلم</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ヴィニロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バラのマルベックを取穫後除種し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぶりの旨味が感じられます。</p>	<p>36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Hilarius</p> <p>ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681683</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ CominSoon 在庫1ケース</p> <p>カベルネフラン95% 混種の地ブドウ5%</p> <p>買いブドウのカベルネフランを主体に混種の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンスタックで発酵後、古樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンがよいバランスを生み出します。</p>	<p>36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Maasaï</p> <p>ロスタル マアサイ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682307</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>パーセル"ビュイレヴック"に16年に新たに植樹したセレクションマサールのマルベックを除種し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。しっかりとした粘性あるパールガーネット色、プラムやフランボワーズ、ブルーベリー、バニラ、クローヴのアロマ、しっかりとしたアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質な味わいです。</p>
<p>シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン</p>  <p>寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぶりのオリジナルテイスト</p> <p>シルヴァン・ジュグラ</p>	<p>36308 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Blanc</p> <p>新着 ル・プティ・クロ・デ・ヴォン アルウエストド モン シュド ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683755</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン50% セミヨン50%</p> <p>ラングドック出身で現在デュラスでブドウ造りを行うシルヴァンがソーヴィニヨンブランとセミヨンを各々醸し後別タンクで発酵、アッサンブラージュ熟成しました。輝きのある黄金色、黄桃やママレード、アプリコットジャムの香り、しっかりとした果実味で口中甘い果実香が広がり、ボリューム感を感じますが酸がバランスを整え、アフターにはオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなります。</p>	<p>36309 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Toutes Voiles Dehors</p> <p>新着 ル・プティ・クロ・デ・ヴォン トゥット ヴォワルドオール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461683762</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>アルウエストドモンシユドのソーヴィニヨンブランを2つのタンクで発酵したうちの1つを、10年落ちの古樽で熟成し仕上げました。輝きのある黄金色、しっかりとした粘性、黄桃やママレード、アプリコットジャム、オレンジピールの強いアロマ、しっかりとした果実味にほろ苦さと口中甘い果実の香り、広がるエキシ感で心地の良いアフターです。</p>
<p>36310 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Claire</p> <p>新着 ル・プティ・クロ・デ・ヴォン クレール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461683779</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>シルヴァンの長女の名前を冠したキュヴェで、粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを全房で19日間醸しプレス後グラスファイバータンクで発酵、400Lの木樽で熟成しました。しっかりとした粘性のある黄金色、アプリコットやブラッドオレンジ、生姜の香り、タンニンとほろ苦さは控えめで、完熟した果実の旨味と酸味、バランスの良さが感じられる上質な仕上がりです。</p>	<p>36307 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Grenades</p> <p>新着 ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ グルナード</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461683748</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>メルロー100%</p> <p>22年は温暖な秋で例年より早く収穫しました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、バラ、スミレ、赤スグリ、ラズベリーのアロマを感じます。若々しいアタックで柔らかいタンニンと中程度の酸が溶け込み、可憐な繊細さがあり仕上がりはエレガントですが、味わいが丸みを帯びるまで熟成させたい逸品です。</p>	<p>36311 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Mayeuls</p> <p>新着 ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ マイユル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683786</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>メルロー100%</p> <p>天候に恵まれたミレジムに造られるキュヴェで11年、15年、18年、19年、22年に造りました。メルローを全房で21日間醸し後プレスしグラスファイバータンクで発酵、400Lの木樽で10ヶ月間熟成しました。濃いガーネット色、カシスやブラックプラム、黒胡椒の香り、ポリウムあるアタックにしっかりとしたタンニンと若々しいアルコール感をカバーする黒果実が印象的です。</p>



予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

21 SUD OUEST2 & BORDEAUX

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>シュドウエスト ヴァレリー・クレージュ</p>  <p>地場品種オーセロワとタナが生み出す昔ながらの旨味系カオール</p> <p>ヴァレリー・クレージュ</p>	<p>44084 シュドウエスト</p> <p>VIN 2020 Valérie Courrèges Zinzolin</p> <p>ヴァレリー・クレージュ ザンゾラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461679529</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰岩</p> <p>オーセロワ(マルベック)40% シラー30% カベルネフラン20% メルロー10%</p> <p>カオールに22haの土地を所有するヴァレリー、4品種を除穢しセメントタンクで醸し後プレスしセメントタンクで1日に2回ビジャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブルー、檜の香り、タンニンがじわりと拡がる美味しさに溶け込んだ酸と果実味、バランスの良いミディアムタイプのワインです。</p>	<p>44085 シュドウエスト</p> <p>VIN 2020 Valérie Courrèges Ocrement-Dit</p> <p>ヴァレリー・クレージュ オクルモンディ</p> <p>呼称/ Cahors カオール</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461679536</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 赤粘土 ジュラ紀の石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>カオールの石灰・赤粘土土壌で育つマルベックを除穢しセメントタンクで5日醸し後プレスし、セメントタンクで1日に2回ビジャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやザクロ、焚火、火打石、湿った土の香りを感じます。摘みためペリーの果実味に、しっかりとしたタンニンと冷涼な酸が溶け込んでいます。</p>
<p>ボルドー クロ・レオ</p>  <p>篠原麗雄がカスティヨンのテロワールならではの凝縮感を表現</p> <p>篠原麗雄</p>	<p>33697 ボルドー</p> <p>VIN 2014 Clos Leo Cuvee S Magnum</p> <p>クロ・レオ キュヴェ S マグナム</p> <p>呼称/ Castillon Cotes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4571455203644</p> <p>規格/ 1500ml × 2 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>メルロー80% カベルネフラン20%</p> <p>篠原麗雄が造るリリース2度目となるスペシャルキュヴェです。粘土石灰質土壌の北向きの畑で育てたブドウをステンレスタンクで30日間発酵、フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移し、春に暖かくなるとマロラクティック発酵が始まり、その後木樽で18ヶ月熟成しました。黒味を帯びた赤紫の色調から深い香りを感じます。しなやかにシルキーなテクスチャー、グランヴァンの風格です。</p>	<p>ボルドー シャトー・オーマレ</p>  <p>ボルドーの地で昔ながらの自然醸法 繊細で落ち着いた味わい</p> <p>パトリック・ブドン</p>
<p>34836 ボルドー A</p> <p>VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut</p> <p>シャトー・オーマレ ポルデュール クレマン・ド・ボルドー ブリュット</p> <p>呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土泥土</p> <p>セミヨン100%</p> <p>ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オーマレ家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。</p>	<p>35931 ボルドー A</p> <p>VIN 2022 Ch Haut Mallet Blanc</p> <p>シャトー・オーマレ ブラン</p> <p>呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オーブノージュ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461677587</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%</p> <p>歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てたセミヨンとソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやカリン、レモネード、セルフィユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジュシーで綺麗な味わいです。</p>	<p>35563 ボルドー A</p> <p>VIN 2019 Ch Haut Mallet Rouge</p> <p>シャトー・オーマレ ルージュ</p> <p>呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリユール</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461672902</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>メルロー80% カベルネソーヴィニヨン5%</p> <p>歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。</p>
<p>ボルドー ルシアン・リュルトン</p>  <p>ボルドーで無農薬栽培 健全な果実のフレッシュ感を安定して提供</p> <p>ルシアン・リュルトン</p>	<p>35775 ボルドー</p> <p>VIN 2020 Vignes Vertes Blanc</p> <p>ヴィーニュ・ヴェルト ブラン</p> <p>呼称/ Bordeaux ボルドー</p> <p>参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362015</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ミュスカデル50% ソーヴィニヨンブラン25% セミヨン25%</p> <p>リュルトンが造るオーガニックボルドー、フルーティーで軽やかな酸味が印象的な味わいです。キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は健康で活々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。色調は少し緑がかったクリアな黄色、フレッシュなレモンやグレープフルーツの香りが爽やかにオレンジピールの香りが複雑感を与え、スワリグする白い花のような甘い香りも現れます。</p>	<p>35776 ボルドー</p> <p>VIN 2019 Vignes Vertes Rouge</p> <p>ヴィーニュ・ヴェルト ルージュ</p> <p>呼称/ Bordeaux ボルドー</p> <p>参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362008</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>メルロー70% カベルネソーヴィニヨン30%</p> <p>キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は、健康で活々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。リュルトンが無農薬栽培畑を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る自然な醸造法で仕上げます。赤紫の色調でカシスやブラックベリーなど赤い果実やスパイスの香りがあり、程良い果実味と酸味そしてタンニンが上手に調和し、飲み飽きしない味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ロワール ラ・グラブプリ</p>  <p>100年を数える高樹齢ピノドニス ルノー・ゲティエ</p>	<p>35845 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 La Grapperie Adonis</p> <p>ラ・グラブプリ アドニス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679284</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰上の粘土 シレックス SOLD OUT</p> <p>ピノドニス100%</p> <p>丘陵地の上に位置する日当たりの良い区画で周辺の森のおかげで北風に乗って谷を回って降り注ぐ強い雨がさえぎられます。樹齢5~80年のピノドニスを全房で醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しました。淡く透明感のあるオレンジルビー色、干し柿やマンダリンオレンジ、ラズベリー、紫蘇の香り、フレッシュな酸味とおとなしいタンニン、冷涼で心地良くアフターまでエキ斯塔っぷりです。</p>	
<p>ロワール クレモン・パロー</p>  <p>サヴェニールでビオディナミ 長期期待のミネラルと繊細な酸味 クレモン・パロー</p>	<p>44018 ロワール</p> <p>VIN 2021 Clement Baraut Herbes Tendres Rose</p> <p>クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グロローグリ90% グロロー10%</p> <p>4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリをガラスファイバータンクで発酵し発酵終盤に色の調整目的のためグロローを加えその後、ガス注入し落ち着かせました。濃いルビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。</p>	<p>44242 ロワール A</p> <p>VIN 21&22 Clement Baraut Herbes Folles Blanc</p> <p>クレモン・パロー エルブ フォルブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683106</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>シュナンブラン60% グロローグリ40%</p> <p>21年は春に霜が降り、22年は暑くて乾燥した夏でした。シスト土壌で育つシュナンブランとグロローグリをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカレンダの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエロー色、カボスやリンゴ、アップルミントの爽やかな香り、中程度の酸を感じるアタックに豊かな果実感がジュシーな味わいを演出します。</p>
<p>44241 ロワール A</p> <p>VIN 2021 Clement Baraut Herbes Folles Blanc</p> <p>クレモン・パロー エルブ フォルブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683090</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン60% グロローグリ40%</p> <p>4月終わりに霜が降りた年でした。シスト土壌で育つ樹齢20年のシュナンブラン、グロローグリを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカレンダの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカボス、リンゴ、アップルミントの香り、中程度の酸味とジュシーな味わいの果実味が楽しめます。</p>	<p>44243 ロワール</p> <p>VIN 2022 Clement Baraut Herbes Douces</p> <p>クレモン・パロー エルブ ドゥース</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461683113</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>シスト土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを全房でプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエローの外観、摘みたてカリンやアブリコット、洋梨、白桃、しぼりたての梨の甘い香り、丸みのある優しいアタックにたっぷりの甘い果実味、上品で心地の良いやや甘口の味わいが、高すぎない酸味のおかげで旨味になっています。</p>	<p>44013 ロワール</p> <p>VIN 2021 Clement Baraut Le Pitrouillet</p> <p>クレモン・パロー ルピトルイエ</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニール</p> <p>参考小売/ 4700 JAN/ 4573461677365</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 砂岩土</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>サヴェニール、キュヴェコートドレイルと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし古樽で発酵、地下の古樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー、グレープフルーツやカリン、ディル、ミントのアロマにクリスピーな香りも少し感じられます。拡がりのあるアタックで全体に丸みがある旨味とエキ斯塔が染み入る美味しさで更に香りが巻き上がる余韻が印象的です。</p>
<p>44262 ロワール</p> <p>VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre</p> <p>クレモン・パロー ルコートドレール</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニール</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 砂岩</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1~5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アブリコットや白桃、セルフィーユの香り、丸みのある味わいは完全熟した味わいに変化し、ミネラルでジュシーな果実味はたっぷりのエキ斯塔と濃さのある綺麗な味わいです。</p>	<p>44213 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Clement Baraut Herbes Rouge</p> <p>クレモン・パロー エルブ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461682376</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>グロロー100%</p> <p>元エノロジストのクレモンが、グロローを全房でステンレスタンクで6日間醸しプレス、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡く透明感のあるガーネット色、アメリカンチェリーやキャンディの甘い香り、バナナのニュアンスを感じます。柔らかくてスムーズな味わいはスッパリしていて、溶け込んだ穏やかなタンニンは軽やかに飲みやすい味わいです。</p>	<p>44244 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Clement Baraut Greli Grelo</p> <p>クレモン・パロー グレリグレロ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461683120</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 石灰岩</p> <p>グロロー50% メルロー50%</p> <p>元エノロジストのクレモンが、全房のグロローとメルローをマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。綺麗な紫ルビー色、アメリカンチェリーやクランベリー、イチジク、竹林のアロマ、心地よく拡がる酸味と穏やかなタンニン、ドライで高めの酸と果実味のよい味わいはアルコール感もさほど強く感じずシャープな余韻を楽しめます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

ロワール ステファン・ベルノード



AVECJ

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊かな味わい

ステファン・ベルノード

43695	ロワール	42370	ロワール
VIN 2019	Stéphane Bernaudeau Les Onglés	VIN 2015	Stéphane Bernaudeau Les Vrilles
ステファン・ベルノード レゾングレ		ステファン・ベルノード レヴリュ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 6300 JAN/ 4573461669582		参考小売/ 4500 JAN/ 4571455206232	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ -		栽培/ ピオディナミ 認証/ -	
土壌/ シスト SOLD OUT		土壌/ 砂質 砂利 SOLD OUT	
シュナンブラン100%		カベルネフラン100%	

アンジュでワイン造りを行うステファンは「ワインはアペラシオンで定義されるものでなく飲んでこそ分かる！」とすべてのワインをVDFでリリースします。シスト土壤に植わる樹齢30年のシュナンブランを木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グレープフルーツやスイーティ、夏みかんの香り、ドライで緑みかんを食べたようなシャープな酸に口中ミネラルが溢れます。

ステファンの造るワインはシュナンブランが大半を占めますが唯一の赤キュヴェとなるのがレヴリュで、樹齢15年のカベルネフランを全房で醸し、木樽で発酵後12ヶ月シュールリー熟成しました。濃いオレンジガネット色、しっかりと粘性、苺やブルーベリー、ピーマンの香り、丸みのあるタンニンにカンスなどの果実の旨味、しっかりとした味わいと骨格の良さが印象的です。

ロワール ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール



AVECJ

ステファンコサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル

ジュリアン・プレヴェール

44181	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44180	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Julien Prével Sec Machine	VIN 2022	Dom Julien Prével Le Jus Briquant
ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール セック マシーン		ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール ルジュブリフィアン	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461681768		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461681751	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土 SOLD OUT		土壌/ 粘土 SOLD OUT	
シュナンブラン100%		ガメイ100%	

ジュリアンが粘土土壤で育つシュナンブランを醸成し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成後デゴルジュマンしたSO2無添加のベティアンです。透明感あるクリアな淡いゴールド、スタチやカボス、文旦、スワリング後は焦ばしい香りを感じます。上品なアタックに心地良い泡、二十世紀梨を食べたようなジュシーさと喉越しの良さ、バランスの良い逸品です。

ステファン・コサの畑を引き継ぎスーパーファンキーの異名を持つジュリアンがガメイを直接搾り発酵、残糖20g/Lの時点で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしたベティアンです。やや濁りのあるサーモンピンク、さくらんぼやクランベリー、赤色リンゴのアロマ、さくらんぼの甘み、ジュシーで甘い果実感が心地よく続く綺麗なバランスの良い仕上がりです。

ロワール ルドヴィック・シャンソン



AVECJ

情熱家ルドのだらかさ繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

44175	ロワール	44177	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Ludovic Chanson Sans Pagne	VIN 2021	Ludovic Chanson Gavroche
ルドヴィック・シャンソン サンパーニュ		ルドヴィック・シャンソン ガヴロッシュ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461681799		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461681812	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ピオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT		土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT	
シャルドネ ムニユピノー		ソーヴィニヨンブラン100%	

直訳すると「腰巻」ですが添加などが無いナチュラルさを表現する言葉遊びです。ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしました。

レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。自社ブドウのソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

ロワール ヴァンサン・ベルジュロン



AVECJ

フランスの醸造所とピノワール 純粋無垢な男のナチュラル




ヴァンサン・ベルジュロン

44272	ロワール	44273	ロワール
VIN 2022	Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec	VIN 2022	Vincent Bergeron Maison marchandelle
ヴァンサン・ベルジュロン セルタンレムセック		ヴァンサン・ベルジュロン メゾンマーシャンドル	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683793		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683809	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 砂 粘土 粘土 SOLD OUT		土壌/ 粘土 石灰岩 SOLD OUT	
シュナンブラン100%		シュナンブラン100%	

モンルイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、23年12月にデゴルジュマンしたベティアンです。クリーミーで細かな泡、グリーンイエロー色、リンゴや西洋スグリ、ライムやスタチのアロマを感じます。引き締まった強い酸味を感じるアタック、ドライな味わいが喉越しよく果実味もありますが全体的に高めの酸を感じるシャープな味わいです。

フランス・ソーモンの畑と醸造所を借りてワイン造りを行うヴァンサンがモンルイにある区画メゾン・マーシャンドルで育つ樹齢50年のシュナンブランをステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。淡い黄色の強いグリーンイエロー色、スイーティやカボス、夏みかん、ティルのアロマ、ドライで酸高のアタック、果実味よく中盤からエキスと旨味が溢れ、ミネラリーでシャープなアフターを楽しめます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ロワール ドメーヌ・フランツ・ソーモン</p>  <p>MONLUIの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をスティックに追求</p> <p>フランツ・ソーモン</p>	<p>44263 44202</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin</p> <p>フランツ・ソーモン ペティアン ラ プティット ゴール デュ マタン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683427</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シリス</p> <p>シュナンブラン シャルドネ</p> <p>フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がおナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年5月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、緑を帯びたグリーンイエロー色、洋梨や果樹の花、ミント香、柔らかなアタックはクリーミーでリンゴのジュシーさと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。</p>	<p>ロワール</p> <p>VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Colombard</p> <p>フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ コロンパール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461682079</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫10ケース</p> <p>コロンパール100%</p> <p>粘土石灰土壌に植わるコロンパールをステンレタンクなど複数容器で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。ドライなアタックにスツキリとした口あたりで、のど越し良くミネラルと塩味が感じられる味わいで、グレープフルーツビールの苦みがアクセントとなっています。</p>
<p>44165</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Blanc de Noir</p> <p>フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ブランド ノワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461680761</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シリス 在庫22ケース</p> <p>ソーヴィニヨンブラン70% カベルネフラン30%</p> <p>ソーヴィニヨンブランは全房で3日醸しプレス後ステンレタンクで発酵、カベルネフランは木樽で発酵後、3/4はステンレタンク・1/4は木樽で熟成し23年2月に瓶詰めしました。淡いオレンジイエローの外観、リンゴやスモモ、さくらんぼのアロマを感じます。桃の甘い香りと果実味を感じるアタック、やや低めの酸味と口中に広がる果実香が短めの余韻に感じられます。</p>	<p>44264</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc</p> <p>フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ シュナンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461683434</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シリス</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>22年は非常に暑く、雨が少なく乾燥した年でした。トゥーレーヌ産の買入ブドウのシュナンブランを全房でプレス後、木樽やセメントタンク、ステンレタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、洋梨やカリン、マンゴーやアップルミントのアロマ、広がる果実味とややおとなしい酸味と程よい甘味、洋梨とカリンの香りが強くなりバランスよく心地の良い仕上がりです。</p>	<p>44164</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Rose</p> <p>フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680754</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シリス</p> <p>コー100%</p> <p>22年のロゼはコー100%で造りました。全房のブドウを直接搾りし、220Lの木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡い輝きのあるサーモンピンク色の外観、さくらんぼやイチゴ、フルーツマト、ミントのアロマを感じます。ドライな口当たりですが果実味がほんのりと甘く感じられ、フルーツマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えてくれています。</p>
<p>ロワール マリー・チボー</p>  <p>シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー</p> <p>マリー・チボー</p>	<p>43805</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2020 Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne</p> <p>マリー・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土シレックス</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハッサクやスイーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。</p>	<p>44265</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne</p> <p>マリー・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土シレックス</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが広がる辛口テイストの逸品です。</p>
<p>ロワール ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ</p>  <p>ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル</p> <p>グレゴリー・ルクレール</p>	<p>44247</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Les Gros Locaux</p> <p>ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461683229</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 粘土 シレック SOLD OUT</p> <p>ガメイ コー グロー 1/3づつ</p> <p>Michel Tolmer氏により体格の良い(gros=太い)ローカルが描かれたエチケットで、全房でスマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。紫を帯びたルビー色、摘みたてイチゴ、紫蘇、フローラルでスレしや若葉の香り、柔らかく穏やかなタンニンと梅ジャムの果実味と甘みに中程度の酸味が溶け、アフターにはイチゴや紫蘇のアロマが残ります。</p>	<p>44251</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Buzz</p> <p>ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ バズ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683267</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス SOLD OUT</p> <p>ピノニス100%</p> <p>グレゴリー・ルクレールとトイストリーのBuzzLeclerc、éclair稲妻を掛けています。全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のある濃いルビー色、ラズベリーや摘みたてイチゴ、カリンのアロマ、リンゴの皮のようなタンニンとベリー系の酸味、心地よくフランポワーズの香りが口中に拡がり、丸みがあり全体的にエッセンスが溶け込んだ仕上がりです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ</p>  <p>トウレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと繊細感を共存</p> <p>ポール・アンドレ・リス</p>	<p>44252 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Les Jardins de Theseis Spectrum</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>44253 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461683281</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂 在庫8ケース</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>
<p>ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジュシーささと甘味と酸味が感じられる味わいです。</p>		
<p>44254 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461683298</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>43994 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダン ドラ メゾン ニューヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461676889</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 在庫2ケース</p> <p>コー100%</p>	<p>44256 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ガメイ100%</p>
<p>粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2~10日間醸した後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリン、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。</p>		
<p>18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。黒く濃いガーネット色、フランポワーズやブルー、スモークチップの香り、しっかりとした骨格にタンニン、酸味、果実味、苦みのバランスが良く、アフターにはしっかりと味わいが残ります。</p>		
<p>44258 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダン ドラ メゾン ニューヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461683335</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>コー100%</p>	<p>ロワール ドメヌ・デ・ポワ・ルカ</p>  <p>女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ドウに込める</p> <p>新井 順子</p>	<p>43953 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Dom des Bois Pinot Noir Hommage a Olivier Vinifie par Junko</p> <p>ドメヌ・デ・ポワ・ルカ ピノワール オマージュ アオリヴィエ ヴィニフィエ パー ジュンコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675217</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 シレックス SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p>
<p>18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとガーネット色、ブルーやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。</p>		
<p>ポワルカを引き継いだノエラと共に亡きオリヴィエへ感謝を込めて醸造しました。ピノワールを半分除梗し交互にミルフィーユ上でタンクで2週間醸し9月末にデキュヴェしプレス、木製タンクで発酵し500Lの木樽とセメントで7ヶ月間熟成しました。ガーネット色、クランベリーやフランポワーズ、スミレの香り、口あたり柔らかくフレッシュな果実味、穏やかなタンニンに心地良い酸です。</p>		
<p>ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー</p>  <p>クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル</p> <p>ジュリアン・ピノー</p>	<p>44083 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Pineau Pork Soda Pet Nat</p> <p>ドメヌ・ジュリアン・ピノー ポークソーダ ペットナット</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461679512</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ComingSoon SOLD OUT</p> <p>ムニユピノ100%</p>	<p>43117 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Dom Julien Pineau Coup d'Jus</p> <p>ドメヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461657602</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シレックス 粘土 在庫10本</p> <p>コー100%</p>
<p>ロワールのLaurent Saillardと造ったキュヴェで米ロックバンドのブライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。ムニユピノを発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。グリーンイエロー、ライムやグレープフルーツ、黄色リンゴの香り、口中に色がるクリーミーな泡、心地の良いスッキリとした果実味にリンゴを食べたときのフレッシュな味わいと、シャープなアフターを楽しめます。</p>		
<p>元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40年のコーを全房で15日間醸し後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスジャムや黄桃、ダークチェリー、カカオ豆の香り、色調のイメージとは異なるバランスのよいアタックに良質なタンニン、しっかりと味わいが持続しアフターも長く続きます。</p>		

ロワール ジェレミー・クアスターナ



AVEC.J

人懐っこいクアスターナ兄 ラビエル性味のピュアティスト

ジェレミー・クアスターナ

44169	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jeremy Quastana Cot Lectif
	
ジェレミー・クアスターナ コーレクティブ	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3400 JAN/ 4573461681041	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT	
コー100%	
樹齢50年のコーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。綺麗なパープルのエッジある紫ガーネットの色調、ブルーベリーやカシス、火打石、湿った土の香り、拡がりのあるアタックでしっかりと果実味に溶け込んだタンニン、中程度の酸味は目立ちすぎず程よく、しっかりとアフターが心地の良い仕上がります。	

ロワール ジャン・クアスターナ



AVEC.J

クアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す

ジャン・クアスターナ

44173	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jean Quastana Racines
	
ジャン・クアスターナ ラシヌ	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3400 JAN/ 4573461681089	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 砂質 SOLD OUT	
ピノニス100%	
全房のピノニスをスマセラシオンカルボニック後デキュヴェブレ、フリーランジュースと一緒にグラスファイバータンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやマッシュルーム、湿った土の香り、上品なアタックはフレッシュな果実味に少し高めめの酸味、摘みだてベリーのフレッシュさが心地の良いアフターです。	

ロワール レ・ヴァン・コンテ



AVEC.J

トゥーレーヌの兄貴分オリヴィエ ヴアラエティに響かすチュール

オリヴィエ・エルマツソン

43553	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Les Vins Contés Algostest
	
レ・ヴァン・コンテ アルゴテスト	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461667397	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT	
アリゴテ100%	
レ・ヴァン・コンテを代表する白ワイン、粘土・シレックス土壌に植わる樹齢65年のアリゴテをフードルで発酵、500Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、柚子やカリン、黄色リンゴ、爽やかでアップルミントのアロマを感じます。高めの酸味と中程度のボディにドライな味わい、絞らたての柚子の爽やかな味わいが口中に拡がります。	

ロワール ジェレミー・ショケ



AVEC.J

シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします

ジェレミー・ショケ

43666	ロワール
VIN 2020	Jérémie Choquet Last Cow
	
ジェレミー・ショケ ラストコー	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461669049	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂	
コー100%	
ラスコウの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。	

44203	ロワール
VIN 2022	Jérémie Choquet Red Deer
	
ジェレミー・ショケ レッドディア	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682086	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス	
カベルネフラン100%	
粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸した後プレスし、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、ブルーやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが拡がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。	

ロワール ル・シャ・ウアン



AVEC.J

TピュストラやOルマツソンの系譜を継ぐ女性醸造家

ブランディヌ・フロック

44101	ロワール
VIN 2022	Le Chat Huant Tichdrome
	
ル・シャ・ウアン ティンヨドローム	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩	
コー100%	
ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。	

44102	ロワール
VIN 2022	Le Chat Huant Les Grues
	
ル・シャ・ウアン レグリュ	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩	
ガメイ100%	
粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ウドのアロマ、摘みだてベリーの酸味が目立つアタックに優しいタンニンとスミシの香りが口中に拡がります。	

<p>ロワール セバスチャン・リフォー&新井順子</p>  <p>女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ブドウに込める</p> <p>セバスチャン・リフォー&新井順子</p>	<p>43109 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2016 Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai</p> <p>セバスチャン・リフォー サンセール ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461658319</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>新井順子がセバスチャン・リフォーのブドウで仕込んだコロボキュヴェです。粘土石灰土壌のソーヴィニヨンブランをプレスしステンレスタンクでデブルバージュ、新樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある黄金色、金木犀やトロピカルフルーツ、カリン、シェリーの香り、ほのかな苦みのアタック、複雑味が増すしっかりとした果実味、酸化熟成の風味も感じられるほろ苦いアフターです。</p>	<p>44316 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2011 Sebastien Riffault Sauletas</p> <p>セバスチャン・リフォー サウレタス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685438</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 白亜石灰岩(ギンメリジャン)</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトアニア語で「太陽の下」という意味でキンメリジャンで育つ樹齢50年の貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス、ステンレスタンクで3ヶ月発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。淡い琥珀色、マレードやハチミツ、アプリコット、バナンのアロマ、しっかりとしたボリューム感、ドライでしっかりとした酸味とたっぷりのエキス感、複雑味たっぷりの味わいでハチミツ香が余韻に感じられます。</p>
<p>ロワール セバスチャン・リフォー</p>  <p>サンセールで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産</p> <p>セバスチャン・リフォー</p>	<p>44187 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2018 Sebastien Riffault Akmenine</p> <p>セバスチャン・リフォー アクメニネ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461681874</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 在庫75ケース</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。粘性たっぷりの黄金色、カリンジャムや洋梨、ハチミツ、アプリコットのアロマ、しっかりと増すボリュームにドライな味わいと口中に複雑味が広がる、しっかりと詰まったエキスが上質な味わいです。</p>	<p>44321 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2015 Sebastien Riffault Auksinis Maceration</p> <p>セバスチャン・リフォー オクシニス マセラシオン</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685483</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をオクシニスにします。プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で仕上げました。淡い黄金色、しっかりとしたマンゴーの香りに桃やネクタリン、ハチミツのアロマ、ドライでしっかりとした複雑味とシェリーのような味わいも感じられます。</p>
<p>44317 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2011 Sebastien Riffault Skeveldra</p> <p>セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685445</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ シレックス(火打ち石)</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトアニア語で「石のかけら」という意味です。シレックス土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで12ヶ月発酵後、古樽で12ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。淡い黄金色、ハチミツやアプリコットジャム、紹興酒を連想するエキゾチックな八角やドライフルーツのアロマ、爽やかなアタック、じわりと広がる味わいのある味わいはミネラル感のある豊潤な味わいです。</p>	<p>44318 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2010 Sebastien Riffault Auksinis</p> <p>セバスチャン・リフォー オクシニス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685452</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をオクシニスにします。プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で仕上げました。淡い黄金色、しっかりとしたマンゴーの香りに桃やネクタリン、ハチミツのアロマ、ドライでしっかりとした複雑味とシェリーのような味わいも感じられます。</p>	<p>44322 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Sebastien Riffault Auksinis Maceration Longue</p> <p>セバスチャン・リフォー オクシニス マセラシオン ロング</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685490</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>黄金に輝くという意味で、アクメニネと同じ土壌で小石混じりの粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを12ヶ月醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成、古樽で熟成しました。輝きのある黄金色、アプリコットやマレード、オレンジピール、レモンジャム、ラベンダーのアロマ、丸みのある柔らかいアタックで穏やかな凝縮感ですが、しっかりとした味わいを感じられ、バランスの良い味わいに仕上がっています。</p>
<p>44322 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Sebastien Riffault Auksinis Maceration Longue</p> <p>セバスチャン・リフォー オクシニス マセラシオン ロング</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685490</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>黄金に輝くという意味で、アクメニネと同じ土壌で小石混じりの粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを12ヶ月醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成、古樽で熟成しました。輝きのある黄金色、アプリコットやマレード、オレンジピール、レモンジャム、ラベンダーのアロマ、丸みのある柔らかいアタックで穏やかな凝縮感ですが、しっかりとした味わいを感じられ、バランスの良い味わいに仕上がっています。</p>	<p>44319 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2015 Sebastien Riffault Auksinis Tardif</p> <p>セバスチャン・リフォー オクシニス タルディフ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461685469</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>黄金に輝くという意味でアクメニネと同じ粘土石灰土壌で育ち綺麗な貴腐菌が付いたブドウ9割と金色に熟したブドウ1割をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成後、古樽で熟成しました。琥珀色に近い黄金色、さくらんぼやすもも、レッドチェリー、レッドプラムの香り、フルーツやアプリコットのアロマも感じます。しっかりとアタックでドライでコク旨、酸とタンニンが綺麗な凝縮に広がり、甘やかな香りが余韻に長く続きます。</p>	<p>44323 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Sebastien Riffault Raudonas Rouge</p> <p>セバスチャン・リフォー ラウドナス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461685506</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>ラウドナスは奥さんの母国リトアニア語で「赤」の意味で牡馬オフェリーが耕作した畑の貴腐菌率40%のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いルビー色、さくらんぼやすもも、レッドチェリー、レッドプラムの香り、エレガントな酸味がアタックにある上品な味わいでシャープさと可憐さを感じますが熟成感から生まれる丸み美しい逸品です。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

28 LOIRE8 & NORMANDIE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ロワール シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール</p>  <p>歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー</p> <p>マルク・ブルゾー</p>	<table border="1"> <tr> <td>36423</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レドゥヴァン ソーヴィニオン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>IGP Val de Loire ヴァルド・ロワール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2700 JAN/ 4582138361025</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ソーヴィニオンブラン100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。</p> </td> </tr> </table>	36423	ロワール	A	VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon			シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レドゥヴァン ソーヴィニオン		呼称/	IGP Val de Loire ヴァルド・ロワール		参考小売/	2700 JAN/ 4582138361025		規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		土壌/	粘土石灰			ソーヴィニオンブラン100%		<p>1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。</p>			<table border="1"> <tr> <td>35921</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td>Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴゴッシュ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Chinon シノン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2600 JAN/ 4582138361049</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>砂利</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>カベルネフラン100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p> </td> </tr> </table>	35921	ロワール	A	VIN 2022	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche			シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴゴッシュ		呼称/	Chinon シノン		参考小売/	2600 JAN/ 4582138361049		規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		土壌/	砂利			カベルネフラン100%		<p>教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>		
36423	ロワール	A																																																												
VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon																																																													
	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レドゥヴァン ソーヴィニオン																																																													
呼称/	IGP Val de Loire ヴァルド・ロワール																																																													
参考小売/	2700 JAN/ 4582138361025																																																													
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口																																																													
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール																																																													
土壌/	粘土石灰																																																													
	ソーヴィニオンブラン100%																																																													
<p>1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。</p>																																																														
35921	ロワール	A																																																												
VIN 2022	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche																																																													
	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴゴッシュ																																																													
呼称/	Chinon シノン																																																													
参考小売/	2600 JAN/ 4582138361049																																																													
規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム																																																													
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール																																																													
土壌/	砂利																																																													
	カベルネフラン100%																																																													
<p>教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>																																																														
<p>ロワール ボネ・ユトー</p>  <p>果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミュスカデ</p> <p>ジャンジャック・ボネ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35673</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td>Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2500 JAN/ 4573461655493</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>緑岩 片麻岩</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ミュスカデ100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。</p> </td> </tr> </table>	35673	ロワール	A	VIN 2022	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs			ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン		呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ		参考小売/	2500 JAN/ 4573461655493		規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		土壌/	緑岩 片麻岩			ミュスカデ100%		<p>ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。</p>																																	
35673	ロワール	A																																																												
VIN 2022	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs																																																													
	ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン																																																													
呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ																																																													
参考小売/	2500 JAN/ 4573461655493																																																													
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口																																																													
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール																																																													
土壌/	緑岩 片麻岩																																																													
	ミュスカデ100%																																																													
<p>ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。</p>																																																														
<p>ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット</p>  <p>ノルマンディー名産ポワレとポモー 自家栽培醸造の高貴な味わい</p> <p>ジェローム・ルククロニエ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35476</td> <td>ノルマンディ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Ferme de La Motte Poiré Domfront</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1900 JAN/ 4582138365412</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 6x2 タイプ/ 白泡・やや辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>泥土石灰</td> <td>SOLD OUT</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ノルマンディ産洋梨100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味が甘みが安心感をもたらします。</p> </td> </tr> </table>	35476	ノルマンディ	A	VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront			フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン		呼称/	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン		参考小売/	1900 JAN/ 4582138365412		規格/	750ml x 6x2 タイプ/ 白泡・やや辛口		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		土壌/	泥土石灰	SOLD OUT		ノルマンディ産洋梨100%		<p>ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味が甘みが安心感をもたらします。</p>			<table border="1"> <tr> <td>35494</td> <td>ノルマンディ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2018</td> <td>Ferme de La Motte Pommeau de Normandie</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3400 JAN/ 4582138367201</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>700ml x 6x2 タイプ/ -・甘味果実酒</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>泥土石灰</td> <td>SOLD OUT</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ノルマンディ産リンゴ100%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。</p> </td> </tr> </table>	35494	ノルマンディ		VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie			フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ		呼称/	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ		参考小売/	3400 JAN/ 4582138367201		規格/	700ml x 6x2 タイプ/ -・甘味果実酒		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		土壌/	泥土石灰	SOLD OUT		ノルマンディ産リンゴ100%		<p>ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。</p>		
35476	ノルマンディ	A																																																												
VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront																																																													
	フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン																																																													
呼称/	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン																																																													
参考小売/	1900 JAN/ 4582138365412																																																													
規格/	750ml x 6x2 タイプ/ 白泡・やや辛口																																																													
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール																																																													
土壌/	泥土石灰	SOLD OUT																																																												
	ノルマンディ産洋梨100%																																																													
<p>ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味が甘みが安心感をもたらします。</p>																																																														
35494	ノルマンディ																																																													
VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie																																																													
	フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ																																																													
呼称/	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ																																																													
参考小売/	3400 JAN/ 4582138367201																																																													
規格/	700ml x 6x2 タイプ/ -・甘味果実酒																																																													
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール																																																													
土壌/	泥土石灰	SOLD OUT																																																												
	ノルマンディ産リンゴ100%																																																													
<p>ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。</p>																																																														

29 BRETAGNE & CHAMPAGNE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ</p>  <p>ピオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル</p> <p>マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ</p>	<table border="1"> <tr> <td>36173</td> <td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature</td> <td>36174</td> <td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature</td> </tr> <tr> <td>VIN NV(22)</td> <td>La Cidrerie du Golfe Hors-Norme</td> <td>VIN NV(22)</td> <td>La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム</td> <td></td> <td>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ</td> </tr> <tr> <td>呼称/ -</td> <td>Cidre シードル</td> <td>呼称/ -</td> <td>Cidre シードル</td> </tr> <tr> <td>参考小売/ 2500</td> <td>JAN/ 4573461681713</td> <td>参考小売/ 2500</td> <td>JAN/ 4573461681720</td> </tr> <tr> <td>規格/ 750ml × 12</td> <td>タイプ/ 白泡・やや甘口</td> <td>規格/ 750ml × 12</td> <td>タイプ/ 白泡・やや辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> <td>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/ 粘土 砂質 花崗岩</td> <td></td> <td>土壌/ 粘土 砂質 花崗岩</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリエ(甘味) ジュドール(酸味)</td> <td colspan="2">ギルヴィック(酸味)100%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたバケツ・プレスで圧搾、グラスファイバートンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。</td> </tr> </table>	36173	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature	36174	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature	VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe Hors-Norme	VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee		ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム		ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ	呼称/ -	Cidre シードル	呼称/ -	Cidre シードル	参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681713	参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681720	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口	栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		土壌/ 粘土 砂質 花崗岩		土壌/ 粘土 砂質 花崗岩		マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリエ(甘味) ジュドール(酸味)		ギルヴィック(酸味)100%		ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたバケツ・プレスで圧搾、グラスファイバートンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。				<p>複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からプティキュヴェと名付けました。酸の強いギルヴィック種を収穫、軽くプレスし、グラスファイバートンクで発酵後、瓶詰めしました。クリアな淡い黄金色、活力のある泡立ち、ふじりんご、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスツクリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。</p>
36173	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature	36174	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature																																							
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe Hors-Norme	VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee																																							
	ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム		ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ																																							
呼称/ -	Cidre シードル	呼称/ -	Cidre シードル																																							
参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681713	参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681720																																							
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口																																							
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール																																								
土壌/ 粘土 砂質 花崗岩		土壌/ 粘土 砂質 花崗岩																																								
マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリエ(甘味) ジュドール(酸味)		ギルヴィック(酸味)100%																																								
ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたバケツ・プレスで圧搾、グラスファイバートンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。																																										
<p>ブルターニュ ル・セリエド・ポール</p>  <p>自然栽培無添加醸造でこの価格！ブルターニュ産シードルナチュラル</p> <p>ミシェル・ポゴ</p>	<table border="1"> <tr> <td>53296</td> <td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A</td> <td>53295</td> <td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A</td> </tr> <tr> <td>VIN NV</td> <td>Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut</td> <td>VIN NV</td> <td>Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ブリュット</td> <td></td> <td>ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ドゥミセック</td> </tr> <tr> <td>呼称/ -</td> <td>Cidre シードル</td> <td>呼称/ -</td> <td>Cidre シードル</td> </tr> <tr> <td>参考小売/ 1800</td> <td>JAN/ 4582138363760</td> <td>参考小売/ 1800</td> <td>JAN/ 4582138363753</td> </tr> <tr> <td>規格/ 750ml × 12</td> <td>タイプ/ 白泡・辛口</td> <td>規格/ 750ml × 12</td> <td>タイプ/ 白泡・やや辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</td> <td></td> <td>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/ 火山灰 粘土</td> <td></td> <td>土壌/ 火山灰 粘土</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ブルターニュ産リンゴ100%</td> <td colspan="2">ブルターニュ産リンゴ100%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバートンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。</td> </tr> </table>	53296	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A	53295	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A	VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut	VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec		ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ブリュット		ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ドゥミセック	呼称/ -	Cidre シードル	呼称/ -	Cidre シードル	参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363760	参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363753	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口	栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス		栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス		土壌/ 火山灰 粘土		土壌/ 火山灰 粘土		ブルターニュ産リンゴ100%		ブルターニュ産リンゴ100%		リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバートンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。				<p>リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にパインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジュシーで心地良い甘みが一杯に広がります。</p>
53296	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A	53295	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A																																							
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut	VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec																																							
	ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ブリュット		ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ドゥミセック																																							
呼称/ -	Cidre シードル	呼称/ -	Cidre シードル																																							
参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363760	参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363753																																							
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口																																							
栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス		栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス																																								
土壌/ 火山灰 粘土		土壌/ 火山灰 粘土																																								
ブルターニュ産リンゴ100%		ブルターニュ産リンゴ100%																																								
リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバートンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。																																										
<p>シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス</p>  <p>「ヴェルジー」を追求するピオディナミのグランクリュシャンパーニュ</p> <p>セバスチャン・ムーゾン</p>	<table border="1"> <tr> <td>36337</td> <td>シャンパーニュ A</td> <td>36340</td> <td>シャンパーニュ</td> </tr> <tr> <td>VIN NV</td> <td>Mouzon Leroux et Fils L'Atavique</td> <td>VIN NV</td> <td>Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック</td> <td></td> <td>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラサンドン</td> </tr> <tr> <td>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</td> <td></td> <td>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/ 8900</td> <td>JAN/ 4573461684080</td> <td>参考小売/ 13000</td> <td>JAN/ 4573461684110</td> </tr> <tr> <td>規格/ 750ml × 6×2</td> <td>タイプ/ 白泡・辛口</td> <td>規格/ 750ml × 6×2</td> <td>タイプ/ 白泡・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</td> <td></td> <td>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/ 粘土石灰 シレックス ★</td> <td></td> <td>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク) SOLD OUT</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ピノワール65% シャルドネ35%</td> <td colspan="2">ピノワール60% シャルドネ40%</td> </tr> <tr> <td colspan="4">セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムーソな泡、レモネードの味わいにややバターリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。</td> </tr> </table>	36337	シャンパーニュ A	36340	シャンパーニュ	VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant		ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック		ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラサンドン	呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		参考小売/ 8900	JAN/ 4573461684080	参考小売/ 13000	JAN/ 4573461684110	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル		土壌/ 粘土石灰 シレックス ★		土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク) SOLD OUT		ピノワール65% シャルドネ35%		ピノワール60% シャルドネ40%		セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムーソな泡、レモネードの味わいにややバターリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。				<p>2014年～2017年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2018年のラタヴィック50%を木樽で発酵後、ティラージュし瓶内二次発酵・熟成、23年3月にデゴルジュマンしました。ほんのりピンクを帯びたイエローゴールド色、梨やカリ、クリーミーな泡立ちでじわりと拡がりをみせる果実のエキシキリとした酸のバランス良くボリュームのある印象です。</p>
36337	シャンパーニュ A	36340	シャンパーニュ																																							
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant																																							
	ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック		ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラサンドン																																							
呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー																																								
参考小売/ 8900	JAN/ 4573461684080	参考小売/ 13000	JAN/ 4573461684110																																							
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口																																							
栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル																																								
土壌/ 粘土石灰 シレックス ★		土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク) SOLD OUT																																								
ピノワール65% シャルドネ35%		ピノワール60% シャルドネ40%																																								
セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムーソな泡、レモネードの味わいにややバターリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。																																										
<p>36341</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Mouzon Leroux et Fils L'Angélique</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ランジェリック</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ 14000</p> <p>JAN/ 4573461684127</p> <p>規格/ 750ml × 6×2</p> <p>タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク) SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>ヴェルジー村グラン・クリュで育った17年のシャルドネをプレスし木樽とステンレスタンクで発酵しティラージュ、60ヶ月瓶内二次発酵・熟成し、23年3月にデゴルジュマンしました。イエローゴールド色、青りんごやレモンのアロマを感じます。心地の良い泡立ちにリンゴを食べたときのシャキッとした酸がドライな味わいを演出する、存在感が感じられる逸品です。</p>	<p>36339</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Mouzon Leroux et Fils L'Incandescent</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ランカンデサン</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ 11000</p> <p>JAN/ 4573461684103</p> <p>規格/ 750ml × 6×2</p> <p>タイプ/ ロゼ泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にシレックスとチョーク)</p> <p>ピノワール100%</p> <p>ヴェルジー村の特級畑パーセル名Cumaineのピノワールを19時間間醸し後プレス、木樽で6ヶ月発酵しティラージュ、42ヶ月瓶内二次発酵、23年10月にデゴルジュマンしました。少しオレンジ色を帯びたルビーカラー、イチゴやチェリーのアロマを感じます。心地の良い泡立ちで、ペリーの風味でチャーミングさもあり塩味がアクセントになったエレガントなアフターです。</p>	<p>3623</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>VIN NV</p> <p>Mouzon Leroux et Fils L'Exaltant Ratafia</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス レガザルタン ラタフィア</p> <p>呼称/ Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ</p> <p>参考小売/ 8000</p> <p>JAN/ 4573461675835</p> <p>規格/ 500ml × 3</p> <p>タイプ/ - - 甘味果実酒</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 (下にシレックスとチョーク) SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>ヴェルジー村のグランクリュで育ったピノワールを25時間醸し、発酵はせずブドウジュースに自家製アルコールを添加し木樽で24ヶ月熟成し瓶詰めしたラタフィアです。濃いオレンジ色、アプリコットジャムや干しぶどう、マレード、ナッツの香りのアロマ、柔らかく口中に拡がる干しぶどうやプルーンの甘みに、綺麗な口あたりとカラメルニュアンス、上品で後口まで綺麗な味わいが続きます。</p>																																								

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

30 CHAMPAGNE2

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル



ブルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ
トーマ・ペルスヴァル

35760	シャンパーニュ	35762	シャンパーニュ
VIN 2016	Thomas Perseval Tradition Brut	VIN 2015	Thomas Perseval Brut Grande Cuvée
	トーマ・ペルスヴァル トラディション ブリュット		トーマ・ペルスヴァル ブリュット グランド キュヴェ
呼称/ シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	呼称/ シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー
参考小売/ 8800	JAN/ 4573461677594	参考小売/ 12000	JAN/ 4573461677617
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ ピオロジック	認証/ エコセール	栽培/ ピオロジック	認証/ エコセール
土壌/ 泥灰土 砂 粘土石灰	SOLD OUT	土壌/ 泥灰土 砂 粘土石灰	SOLD OUT
ピノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30%		ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ	
16年は春から6月まで湿気が多くべト病の被害を受けましたが8月中旬から東風が吹きブドウがゆっくり成熟しました。木樽で11ヶ月発酵・熟成後、自然のリズムに沿ってティラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。ゴールド色、クリーミーできめ細かい泡、スウィーティやフレッシュリンゴの香り、上品な口あたりに良質な泡、黄色リンゴの酸味とジューシーな果実味、綺麗でエレガントな味わいです。		晴天の日多い2015年、区画マズールのピノワール、ピュセルのピノムニエ、ヴィラージュのシャルドネのテットドキュヴェのみを使用し、ノンドザージュで造り上げました。ゴールドイエロー色、クリーミーなカプチーノの泡、洋梨やバタートーストの香り、キリッと引き締まった酸を感じるアタック、きめの細かい香りと共に上品でクリーミーな味わいがしっとりとしてアフターへと続きます。	

シャンパーニュ モイヤ・ジョウリー・ギルボー



リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加
ローラン・ギルボー

35495	シャンパーニュ	35932	シャンパーニュ
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut	VIN 2015	Franck Bonville Brut Millesime
	モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット		フランク・ボンヴィル ブリュット ミレジム
呼称/ シャンパーニュ	Champagne シャンパーニュ	呼称/ シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ
参考小売/ 6000	JAN/ 4573461673220	参考小売/ 7500	JAN/ 4573461683168
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ キンメリジャン	SOLD OUT ★	土壌/ 白亜の石灰	在庫5ケース ★
ピノワール80% シャルドネ17% ピノブラン3%		シャルドネ100%	
コート・デ・ブラン地区ピリゾ村に親子三代に渡る栽培家のローラン・ギルボーが最良のブドウ1/3を使用して造るシャンパーニュ、3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵、36ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。麦わら色の外観、杏や林檎、和梨の香り、林檎のコンポートや白桃のエキスをクリーンな旨味とほんのり残糖を感じ、上品で上質な味わいです。		ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン オリヴィエ・ボンヴィル	

シャンパーニュ フランク・ボンヴィル



ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン
オリヴィエ・ボンヴィル

353002

シャンパーニュ

VIN NV

Franck Bonville Brut Selection



フランク・ボンヴィル
ブリュット セレクション

呼称/
Champagne Grand Cru
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **7500**

JAN/ 4582138361407

規格/ 750ml × 12

タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰 ★

シャルドネ100%

エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。

36254	シャンパーニュ	36252	シャンパーニュ
VIN NV	Franck Bonville Demi Sec	VIN 2015	Franck Bonville Extra Brut
	フランク・ボンヴィル ドゥミセック		フランク・ボンヴィル エクストラ ブリュット
呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	呼称/ Champagne Grand Cru Avize シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ	Champagne Grand Cru Avize シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ
参考小売/ 7500	JAN/ 4573461683168	参考小売/ 11000	JAN/ 4573461683137
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ 白亜の石灰	在庫5ケース ★	土壌/ 白亜の石灰	在庫5ケース
シャルドネ100%		シャルドネ100%	
フランク・ボンヴィルは4代続くメゾンで、特級畑アヴィズ、オジェとル・メニル・シュル・オジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成しドザージュ50g/Lで甘口に仕上げました。洋梨や赤色リンゴ、カリジヤムの香り、甘すぎないドゥミセックの味わいが綺麗に溶け込んだ味わいで、火を入れた洋梨のような味わいに仕上がっています。		コート・デ・ブランの20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリー等の香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。	

36253

シャンパーニュ

VIN NV

Franck Bonville Rose



フランク・ボンヴィル
ロゼ

呼称/
Champagne Grand Cru
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **8000**

JAN/ 4573461683151

規格/ 750ml × 12

タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

在庫4ケース★

シャルドネ90% ピノワール10%

36251

シャンパーニュ

VIN 2015

Franck Bonville Extra Brut



フランク・ボンヴィル
エクストラ ブリュット

呼称/
Champagne Grand Cru Avize
シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ

参考小売/ **11000**

JAN/ 4573461683137

規格/ 750ml × 12

タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

在庫5ケース

シャルドネ100%

ドザージュはエクストラブリュット2.5g/Lと少量でブドウ本来の味わいが感じられる極辛口の繊細なタイプです。特級畑のシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し23年4月にデゴルジュマンしました。クリーミーな細かな泡、グリーンを帯びた黄金色、リンゴや洋梨、フレッシュハーブの香り、シャープでレモンの心地の良い酸味がエレガントです。

36252	シャンパーニュ	36253	シャンパーニュ
VIN 2015	Franck Bonville Les Belles Voyes	VIN NV	Franck Bonville Rose
	フランク・ボンヴィル レ ベール ヴォア		フランク・ボンヴィル ロゼ
呼称/ Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ	Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ	呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ
参考小売/ 16000	JAN/ 4573461683144	参考小売/ 8000	JAN/ 4573461683151
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ泡・辛口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ 白亜の石灰	在庫9ケース	土壌/ 白亜の石灰	在庫4ケース ★
シャルドネ100%		シャルドネ90% ピノワール10%	
フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを抽出して添加し瓶内二次発酵・熟成し、23年4月にデゴルジュマンしました。黄金色のクリーミーな泡、洋梨やスウィーティ、ミントの香り、クリスピーな味わいはしっかりと旨味がありドライですが複雑な味わいとボリューム感のある仕上がりです。		コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリー等の香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。	

36253

シャンパーニュ

VIN NV

Franck Bonville Rose



フランク・ボンヴィル
ロゼ

呼称/
Champagne Grand Cru
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **8000**

JAN/ 4573461683151

規格/ 750ml × 12

タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

在庫4ケース★

シャルドネ90% ピノワール10%

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。 全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

カタルーニヤ カステル・ダージュ



ペネデスの大地でピオディナミ栽培 手回しミラーージュのカヴァ
ジュニェント・ファミリー

53535 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2400** JAN/ 4582138365825

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

チャレッコ40% マカベオ40%
パレリヤーダ20%

バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウを丁寧に手造りした賜物です。ゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、24ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くレモンイエローの色調で、ほのかに青りんごやライムのような爽やかな香りを感じつつ、極め細かく滑らかな泡とシャープで上品な酸が織り成す口当たりは、シャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。

34301 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ
カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461653307

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

チャレッコ40% マカベオ40%
パレリヤーダ10% シャルドネ10%

シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くイエローの滑らかな泡にグレープフルーツやリンゴ、熟成感ある複雑な香りが拡がり、キレのある酸が特徴です。シャルドネをブレンドすることで更にエレガントさが増しました。

53536 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2700** JAN/ 4582138365832

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

ピノワールならではの上品な膨らみと柔らかな喉ごしを楽しめる旨味あるロゼカヴァです。バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きある赤みを帯びたピンクの色調に極め細やかな泡、イチゴやラズベリーの香りが魅力的で優しい甘みと爽やかな酸が絶妙なバランスです。

カタルーニヤ SIN プロジェクト



ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール!
アモス&アレックス

36313 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo

アモス・パニェレス
シン カヴァ チャレッコ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461684066

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッコをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアーージュしながら瓶内発酵・熟成しました。細かくクリーミーな泡立ちに透明感のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やグレープフルーツやライムの香り、シャープなアタックでフレッシュさもあり、上質でドライなクリアなアフターを楽しめる逸品です。

35793 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Xarel·lo

アモス・パニェレス
シン チャレッコ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678072

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッコを一部除梗し、100hlのステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成し23年2月にサンフルで瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや若いカリンにミントのアロマを感じます。ドライなアタックにジュシーな二十世紀梨の果実味がアフターに溢れ出します。

36314 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre

アモス・パニェレス
シン ウイダリエブレ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2600** JAN/ 4573461684073

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩 砂 **SOLD OUT**★

ウイダリエブレ(テンプラニーリョ)100%

畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。

34813 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス
ヴィーニャ オクルタ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461662736

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂

チャレッコ100%

19年は大雨が降り雨量が多い年でした。「隠れた畑」意味するキュヴェ名です。収穫後、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。とろりと粘性ある黄金色、黄桃と洋梨のコンポート、はちみつやスパイスの香り、じわりと口中に広がる旨みにオレンジピールの渋味やわずかに高めの酸と豊かな塩味が調和し、ボリュームたっぷりな仕上がります。

35566 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス
ヴィーニャ オクルタ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461674708

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂

チャレッコ100%

「隠れた畑」意味するキュヴェ名で、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。粘性あるクリアな黄金色、マンダリンオレンジやネクターにほんのリエスニックな香り、オレンジピールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していくアフターへと続きます。

カタルーニヤ クロ・デ・レ・ソレレス



17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル
カルレス・モーラ

35211 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Clot de les Soleres Macabeu

クロ・デ・レ・ソレレス
マカベウ

呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **2800** JAN/ 4573461669179

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩 砂利石 **SOLD OUT**

マカベオ100%

かつて一世風靡をしたローールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりで中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>カタルーニャ シクス</p>  <p>湖風・石灰・土着品種(チャレッコ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアール・ピエ・パロメール</p>		<p>35435</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2014</p> <p>Sicus Cru Mari</p> <p>シクス クリュ マリー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461672223</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p>	<p>35865</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Sicus Cru Mari</p> <p>シクス クリュ マリー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678980</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p>
<p>35864</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2011</p> <p>Sicus Cru Blanc</p> <p>シクス クリュ ブランク</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678973</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂石灰岩 粘土 ★</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>		<p>35438</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Sicus Corduixà Brisat</p> <p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>	<p>35867</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Sicus Corduixà Brisat</p> <p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>
<p>タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアールがチャレッコをステンレスタンクで発酵しオーガニック砂糖を添加しティラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金色とアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。</p>		<p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、檜のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に広がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。</p>	<p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ピワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口の中に広がり、複雑味のあるボリュームな味わいが広がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。</p>
<p>35868</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Sicus Sons Cartoixà</p> <p>シクス ソンス カルトウシャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>		<p>35869</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Sicus Sons Cartoixà Mari</p> <p>シクス ソンス カルトウシャマリ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p>	<p>35437</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Sicus Hidra</p> <p>シクス ヒドラ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461672247</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ いろいろ</p> <p>2019年のすべてのブドウ</p>
<p>早朝に収穫したカルトゥシャ(チャレッコ)を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジピールの香り、エキスタっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスにオレンジピールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。</p>		<p>石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビューレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。</p>	<p>亡くなった愛犬の名前をキュヴェ名に冠しました。2019年の醸した後すべてのブドウをデキュヴェブレッシングしたジュースのブレンドをステンレスタンクで発酵後、アンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、ボリュームのあるアタック、しっかりと存在感のあるタンニン、ボリュームのあるコクがアフターへと流れます。</p>
<p>35436</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Sicus Garrut Sassy</p> <p>シクス ガルー サシー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p>		<p>35870</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Sicus Sons Garrut</p> <p>シクス ソンス ガルー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p>	
<p>ガルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてペリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと広がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。</p>		<p>石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色に入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やブルーベリー、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりとした味わいです。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

カタルーニャ エンリック・ソレール



元スペインBestソムリエ、誇るチャレツロはまるで地中海のマルソー

エンリック・ソレール

35861	スペイン/カタルーニャ
VIN 2021	Eric Soler Improvisació
	エンリック・ソレール インプロヴィサシオ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	6500 JAN/ 4573461678942
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
栽培/	ピオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	粘土 石灰砂 泥土
	チャレツロ100%

元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、白い花やリンゴや摘みだてカリ、ペパーミントの香り、ミネラリーで柑橘の酸味が心地よく溶け込んだ味わいは塩味も感じられます。

カタルーニャ フリサク



AVECJ

スペイン新世代フランセスクは縦横無尽のエネルギー満載!

フランセスク・フリサク

44191

スペイン/カタルーニャ

VIN 2022

Frisach L'abrunet Tinto

フリサク
ラブルネット ティント

呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ

参考小売/ 2400 JAN/ 4573461681942

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 粘土石灰 **在庫20ケース**

ガルナツチャネグラ50%
カリニエナ50%

小さな村Corbera d'Ebre、タラゴナの農学部を卒業し家業のブドウ栽培を手伝いつつメンダールのラウレアノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。淡く明るいガーネット、クランベリーや摘みだてイチゴの香り、柔らかくジューシーなアタック、穏やかなタンニンと果実味とのバランスが良い逸品です。

43935	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio
	フリサク ジェンマ・ミロ ラ パルティオ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461675019
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
栽培/	ピオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	砂 粘土 スレート 在庫12ケース
	カリニエナ100%

フリサクの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。

カタルーニャ ヴェガ・アイシャール



モンサン山脈のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール

エヴァ・ヴェガ

36315

スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021

Vega Aixalà Ancestral Fa Sère

ヴェガ・アイシャール
アンセストラル ファ セレ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ 3800 JAN/ 4573461683847

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰 赤粘土

マカベオ100%

ファセレとはカタルーニャで北風を意味するスラングでこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成しました。クリーミーな泡、淡いオレンジ色、アプリコットやみかん、フルーツマトのアロマ、シャープで高めめの酸味は夏みかんのクリアな味わいで喉越し良くピワの香りも感じられます。

36316	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Vega Aixalà Emma Ancestral
	ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4600 JAN/ 4573461683854
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
栽培/	ピオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	licorellaという粘板岩
	アルバリーニヨ100%

アルバリーニヨを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちがカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ポリウムがありグレープフルーツのようにジューシー、前ミレジムより酸度が低く心地の良い逸品です。

カタルーニャ メンダール



AVECJ

なぜか美味しい! スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何?

ラウレアノ・セレス

44219

スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022

Mendall Terme de Laureano

メンダール
テルメ デラウレアノ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ 4200 JAN/ 4573461682574

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 ローム 石灰 **SOLD OUT**

マカベオ100%

テルメデラウレアノとテルメデグイウで育つ樹齢46年のマカベオを数時間醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで5ヶ月熟成後、新樽で4ヶ月熟成しました。輝きのある黄金色、しっかりとした粘性、ネクタリンやマレード、アプリコット、マロンの香り、しっかりとしたアタックで凝縮した味わいは果実味と高めめの酸、やや強めのアルコール感と濃厚な味わいです。

カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック



ナチュラルの宝庫カンガデバルラ ショルティを側に持つ幸運!

アイトール・エスパニョール・ヴァレス

35450

スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2020

Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel

セリエール・タランナ・ポエティック
ダ ソカレル

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオディナミ
ホメオパシー 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

メルロー100%


直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。醸した後プレスしビジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ザクロやフランボワーズ、紅玉、石の香り、柔らかいアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが広がる、しっとりまるやかな口あたりでアフターまで優しいエッセンスが続きます。

<p>カタルーニャ ジョルディ・ロレンス</p>  <p>全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感は彼の人間性そのもの</p> <p>ジョルディ・ロレンス</p>		<p>35905 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Ancestral de la Cristina</p> <p>ジョルディ・ロレンス アンセストラル デラ クリステーナ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>マカベオ100%</p> <p>22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。</p>	<p>35898 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blanc5.7</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩 石灰</p> <p>パレリャータ60% マカベオ40%</p> <p>21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっつ9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャータを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。</p>
<p>35901 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blankaforti</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブランカフォルティ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679758</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナッチャ主体、カベルネソーヴィニオン シラー</p> <p>9月下旬に収穫したガルナッチャとシラーを一緒に醸し、10月中旬に収穫したカベルネソーヴィニオンは単体で醸し、それぞれステンレスタンクで発酵・熟成、瓶詰め1週間前にアッサンブラージュしました。紫ガーネット色、木いちごブラックチェリー、火打石の香りを感じます。骨格のしっかりとした果実味豊かなアタックに心地良く広がるタンニンと果実味の甘さが口中に残る逸品です。</p>	<p>35904 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Tosut</p> <p>ジョルディ・ロレンス トスト</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679789</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シラー90% ガルナッチャ10%</p> <p>トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除根しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、ブルーベリーやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに広がる旨味としっかりとしたエキシセンス、果実の旨味がよく溶け込んでいます。</p>	<p>カタルーニャ エスコダ・サナフヤ</p>  <p>人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。</p> <p>ジョアン・ラモン・エスコダ & マリー・カルメ・サナフヤ</p>	
<p>36325 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Escoda Sanahuja Els Bassotets</p> <p>エスコダ・サナフヤ エルス バソテツ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683946</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナッチャブランカ60% マカベオ35% ガルナッチャグリ5%</p> <p>コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ピオディナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。やや濁る濃いめのイエローの外観、スモモやアプリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーなタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にビターな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。</p>	<p>36327 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Escoda Sanahuja Els Bassots</p> <p>エスコダ・サナフヤ エルス バソツ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683960</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>スペイン/コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで6~7ヶ月発酵・熟成しました。うすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ボリュームのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽める逸品です。</p>	<p>36326 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Escoda Sanahuja Nas del Gegant</p> <p>エスコダ・サナフヤ ナス デル ジェガント</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%</p> <p>セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。</p>	
<p>36328 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Escoda Sanahuja Les Paradetes</p> <p>エスコダ・サナフヤ パラデテツ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナッチャ50% カリニャン30% スモイ20%</p> <p>以前に存在したパラデツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナッチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラとした佇まいは薄旨の逸品です。</p>	<p>36329 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Escoda Sanahuja Coll del Sabater</p> <p>エスコダ・サナフヤ コル デル サバテル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>カベルネフラン80% メルロー20%</p> <p>昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除根したカベルネフランとメルローを別々に醸し後ステンレスで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼり、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキシセンスとタンニンが心地良いです。</p>	<p>36330 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Escoda Sanahuja La Llopetera</p> <p>エスコダ・サナフヤ ラ ヨペテラ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683991</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ピノワール100%</p> <p>モンブランの村を越え15kmほど北西のEspluga del Francoli、オオカミの生まれる場所という土地の名前を冠しました。ピノワールをステンレスタンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。ルージュ色、野イチゴやバラ、ダークチェリーのコンフィチュールの香り、瑞々しく広がるエキシセンスに、少しまっっぽい青さがアクセントとなっていて、ベリー系の旨味が溢れ出すアフターです。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

35 SPAIN5

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ</p>  <p>土着品種トレパットの魅力。かつての南仏ガルナッシュ台原の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ&アルペール・カネラ</p>		<p>36209 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Succés Vinícola El Pedregal</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682499</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰アルペール質の石</p> <p>バレルヤード100%</p>	<p>35687 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Succés Vinícola La Trompa</p> <p>スクセス・ヴィニコラ ラトロンプア</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461675903</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 在庫3ケース</p> <p>トレパット100%</p>
<p>35689 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Succés Vinícola Feed Back</p> <p>スクセス・ヴィニコラ フィードバック</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461675927</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 在庫4ケース</p> <p>カベルネソーヴィニヨン60% トレパット40%</p> <p>2019年は7月に熱波の被害を受けました。完成するまでマリオナとアルペールの間で妥協点を見出すのに苦労した事からフィードバックと名づけられたキュヴェ名で2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で14ヶ月熟成しました。黒色ガーネット、イチゴジャムやカシス香、力強いタンニンのアタックを果実の旨味が上手くカバーしジャムの果実感に仕上がっています。</p>		<p>36207 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Succés Vinícola Feed Back</p> <p>スクセス・ヴィニコラ フィードバック</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461682475</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>カベルネソーヴィニヨン トレパット</p> <p>完成するまでマリオナとアルペールの間で妥協点を見出すのに苦労した事からフィードバックと名づけられたキュヴェ名で、2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシス、ブルーベリー、黒果実や杉のアロマ、しっかりとした果実味と溶け込んだタンニンにほんのりとした旨味、アフターにはベリージャムの香りが漂います。</p>	<p>カタルーニャ ファミア・ニン・オルティス</p>  <p>革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル エステル・ニン&カルラス・オルティス</p>
<p>34727 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017 Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461660589</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>スペイン・プリオラートで、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌で育つガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性あるガーネットの外観、ブルーベリーやカシス、ミルチエーユの香り、たっぷりの熟成感のある旨味が全体に溶け込んだ上質な仕上がりに、コク旨で口中にエキスが広がります。</p>	<p>34728 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2018 Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461660596</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>2018年はベト病や灰色カビ、ポトリティスの被害を受けましたが正確な作業を積み重ね収穫期を無事に迎えられました。ガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリー、カシス、湿った土、ブラックベリー香、旨味のあるアタック、溶け込んだタンニンがアクセントとなり、アフターの旨味を楽しめます。</p>	<p>35076 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019 Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461666130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が広がる長いアフターの逸品です。</p>	
<p>35712 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2021 Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナツチャ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461677006</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4~8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナツチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーベリーやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。</p>	<p>34729 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017 Família Nin Ortiz Planetes de Nin</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461660602</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーベリーやカシスジャム、スモモや黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく広がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさを感じられます。</p>	<p>35077 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2018 Família Nin Ortiz Planetes de Nin</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461666147</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとした果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>35406</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes Classic</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461671219</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランポワーズジャムやカンス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。</p>	<p>35713</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes Classic</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ81%(内12%ガルナツチャペルータ) カリニエナ19%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランポワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、パランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとしたボディ、心地の良い酸味が感じられます。</p>	<p>34730</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Familia Nin Ortiz Nit de Nin Coma d'en Romeu</p> <p>ファミリア・ニン・オルティス ニット デ ニン コマ デ ロメオ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ 20000 JAN/ 4573461660619</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩) SOLD OUT</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで育てる樹齢77年のガルナツチャを4週間醸し後、225Lと600Lの樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調の黒色ガーネット、スパイシーでワイルドベリーやナツメグ、火打石の香り、しっかりとしたボディでコクとたっぷりのエキシセンス、タンニンは上質でポリフェノールな逸品です。</p>
<p>カタルーニヤ サイクリック・ビア・ファーム</p> <p>ハルセロナ発 癒し&エキシ&酸味の絶妙バランスBEER</p> <p>ジョシュア&アルベルト</p>		
<p>35496</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Saison</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム セゾン</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2100 JAN/ 4573461673244</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、水、酵母 糖分、ホップ</p> <p>ベルギー産有機大麦モルトを挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけそこにホップ(独産ペール、独産ハラータウトラディション)を入れ90分煮ます。その麦汁を30度まで冷まし、発酵槽へ移し、自家製酵母を添加し10~15日間発酵、5~10度まで温度を下げ冷やし、樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。</p>	<p>36212</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm XinoXano</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム チャノチャノ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2300 JAN/ 4573461682529</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ - SOLD OUT</p> <p>大麦モルト、小麦、水 酵母、糖分、ホップ</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10~15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5~10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンピールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。</p>	
<p>35943</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Ambrée</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム アンブレ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461680549</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、水 酵母、ホップ、糖分</p> <p>フランス北部の農園で醸造される伝統的なBiere de Garde Ambréeを我流で醸造したもので穀物を挽き1時間浸水後、濾過し湯にかけホップを加えた麦汁を35度まで冷まし乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵し5~12度に冷やし3週間瓶や樽で再発酵しました。濃いキャラメルカラー、ホップ香、青い若葉とカボスのアロマ、しっかりとした苦みがボディを成しています。</p>	<p>35945</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Ruby, My Dear</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム ルビマイディア</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461680563</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、ヴァレンシア産ピンクグレープフルーツの果皮と果汁 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しピンクグレープフルーツの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5~12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。白く濁ったイエロー、柚子、ジンジャー、白い花のアロマ、酸味の高いアタックでドライレモネードの味わいです。</p>	<p>35946</p> <p>スペイン/カタルーニヤ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Cyclic Beer Farm Cerezas</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム セラサス</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461680570</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ - SOLD OUT</p> <p>大麦モルト、サクランボ 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度に下げ発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し5~12度に冷やし、サクランボを加え4ヶ月発酵、セゾンと混ぜ樽でブレンドし瓶や樽で3週間再発酵しました。濁りあるさくらんぼ色、ビワやホップのアロマ、しっかりしたほろ苦さにタンニンと強い酸味を感じる仕上がりです。</p>
<p>36213</p> <p>スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Swallows</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム スワローズ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461682536</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>畑の上をツバメが飛んでいることからキュヴェ名にしました。2つの区画の粘土石灰土壌で育つパレリャーダを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡い緑を帯びた黄金色、梨やミント、すりおろしリンゴのアロマが濃く拡がります。摘みたて柑橘の酸味のアタック、中程度のボリュームの果実味が酸が溶け込み余韻へと続きます。</p>	<p>36215</p> <p>スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Cómo La Lías</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム コモラリアス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461682550</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫5ケース</p> <p>パレリャーダ、チャレトロ ヴィ・ダ・リエブレ(ランブーニョ) ガルナツチャブランカ、トレパット、スモイ</p> <p>リアスとは灘のことで、21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすを濾過して10hのステンレスタンクで再発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡い赤色オレンジの外観、クランベリーやレッドプラム、トマトの青い香り、キュッと引き締まった酸に摘みたてイチゴの酸味とシャープな口あたり、程よいビールのほろ苦さが心地の良い逸品です。</p>	<p>36214</p> <p>スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Tamri</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム タムリ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461682543</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>トレパット100%</p> <p>モロッコでサーフィンをした思い出のビーチをキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌で育つトレパットを全房で醸し後プレス、ビジャージュをしながら発酵、ステンレスタンクで熟成しサンフルで仕上げました。鮮やか輝きのあるピンク色、レッドプラムやブルー・トマトの香り、酸味の高いアタックに程やかなタンニン、フランポワーズの果実感が残る短めの余韻です。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

カタルーニャ アルテロヴィヌム



カタルーニャのガルナツチャ(白・赤)を日々の喜びにしたい!
ウリオル・ペレス・トゥデラ

36177 スペイン/カタルーニャ

VIN 2019 Alterovinum Camí de la Font

アルテロヴィヌム
カミ デ ラ フォン

呼称/ DO Tarragona タラゴナ

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461681904

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

マカベオ100%

19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くバンスが保たれた年で熱波の影響は受けませんでした。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで淡い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチーのアロマ、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。

ムルシア ラ デル テッレーノ



AVEC

スペイン南部ムルシアでチエロ奏者から女性醸造家への転身
フリヤ・カサド・マルコ

43758 **スペイン/ムルシア 酸化防止剤無添加 Nature**

VIN 2020 La Del Terreno Ninja De Las Uvas Blanco

新着 ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ ブランコ

呼称/ DO Bullas ブーリヤス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461671288

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **オレンジ**・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ 砂石灰 砂利

マカベオ100%

スペイン南東部ムルシア州、標高800mの畑で育つ樹齢15年と30年のマカベオを収穫し20日間醸し後、フリーランジュースを60hlのステンレスタンクで発酵し、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジカラー、すりおろしリンゴ、カリン、摘みたてマンゴーの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、おだやかでフレッシュな酸がアフターヘルスルと流れていきます。

44006 スペイン/ムルシア

VIN 2021 La Del Terreno Ninja De Las Uvas Blanco

ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ ブランコ

呼称/ DO Bullas ブーリヤス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461675989

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **オレンジ**・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ 砂石灰 砂利 **SOLD OUT**

マカベオ100%

スペイン南東部ムルシア州のコーベラティブで造るワインで、9月中旬に収穫したマカベオを収穫後14日間醸し、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。輝きのある濃いイエロ一色、リンゴや白い花、二十世紀梨のアロマ、ドライなアタックがスッカリしていて口中に洋梨やネクタリンの香りが広がります。中程度の酸味とやや短く余韻が続きます。

43462 **スペイン/ムルシア**

VIN 2019 La Del Terreno Ninja De Las Uvas

新着 ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ

呼称/ DO Bullas ブーリヤス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461665355

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **赤**・フルボディ

栽培/ ピオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ 石灰 粘土

ガルナツチャ100%

スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーベラティブで、除梗したガルナツチャをステンレスタンクでルモンタージュをしながら15日間発酵、500Lの木樽でマロラクティック発酵・熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやいちじくの香り、柔らかなアタックでタンニンと酸味ともに中程度で、レッドチェリーの香りが余韻に広がります。

43757 **スペイン/ムルシア**

VIN 2020 La Del Terreno Ninja De Las Uvas

新着 ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ

呼称/ DO Bullas ブーリヤス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461671271

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **赤**・フルボディ

栽培/ ピオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ 石灰 粘土

ガルナツチャ100%

スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーベラティブで、除梗したガルナツチャを3日間醸し後、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫を帯びたルビー色、レッドプラムやフランボワーズの香り、まろやかなアタックにやや高めめの酸味に中程度のタンニンとアルコール感、涼しさもある口あたりの良い仕上がりです。

44005 **スペイン/ムルシア**

VIN 2021 La Del Terreno Ninja De Las Uvas

新着 ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ

呼称/ DO Bullas ブーリヤス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461675972

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **赤**・フルボディ

栽培/ ピオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ 石灰 粘土

ガルナツチャ100%

ムルシア州のコーベラティブで、除梗したガルナツチャを3日間醸し後、フリーランジュースを60hlのステンレスタンクでルモンタージュをしながら発酵、木樽で熟成しました。淡いフレッシュな紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、ブルーベリー、カカオのアロマ、まろやかなアタックで全体に丸みを帯び、赤系果実が口中に広がる味わいで中程度の余韻が続きます。

マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス



ジマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ!
マルク・イサール

35813 **スペイン/マドリッド**

VIN 2022 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino

ボデガ・シンコ・レグアス
ラ マルディシオン テイントフィノ

呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678522

規格/ 750ml × 12 タイプ/ **赤**・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

ティントフィノ(テンプラニリーヨ)80%
マルヴァール20%

天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。22年は熱く乾燥した年でした。標高750mの粘土石灰土壌で育つティントフィノとマルヴァールをステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。鮮やかな紫がネット色、いちごやラズベリージャム、スミレのアロマ、柔らかなアタックにしっかりと酸味と中程度のタンニン、全体に丸みのあるミディアムテイストです。

カスティリーヤ・イ・レオン ルベン・ディアス



銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える
ルベン・ディアス

35825 **スペイン/カスティリーヤ・イ・レオン**

VIN NV Ruben Diaz Surprise

ルベン・ディアス
サブライズ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5600** JAN/ 4573461678645

規格/ 750ml × 12 タイプ/ **白**・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

ジャスラドレ100%

酸化ワインを意味するSORPRESAと驚きのSURPRISEから名付けました。除梗したジャスラドレを25日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソレラシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、チェリーを思わせる香りに干し柿やドライブルーツのアロマ、旨味が口中に広がり、アルコール感と中程度のボリューム、やや目立つ酸味と長い余韻が残る食中でも楽しめる味わいです。

ガリシア アルベルト・ナンクラレス



最重要視するのは酸の質、冷蔵感たっぷりなりアスパイシャス
アルベルト・ナンクラレス

35896 スペイン/ガリシア

VIN 2022 Alberto Nancrales Tempus Vivendi



アルベルト・ナンクラレス
テンプス ヴィヴェンディ

呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス

参考小売/ **4100** JAN/ 4573461679703

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 砂

アルパリーニョ100%

5生産者、17区画で育つアルパリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィュークの香り、みかんを食べた時のジュースで果実味たっぷりのアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。

ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス



地元自生のアルパリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現
ホセ・クルサット

35815 スペイン/ガリシア

VIN 2021 Adega Entre Os Ríos Komokabras Amarillo



アデガ・エントレ・オス・リオス
コモカブラス アマリーリョ

呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461678546

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫 **SOLD OUT**

アルパリーニョ100%

アマリーリョはスペイン語で黄色を意味します。アルパリーニョを除梗しプレス、フランス産の225〜600Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強い黄金色、おとなしい香り立ちとカモミールや黄色リンゴ、アップルメント、バナナ、フルーツマトの香り、じわりと拡がる旨味に丸みのある酸味、豊かな果実味が口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターにも続く余韻の長い逸品です。

35817 スペイン/ガリシア

VIN 2019 Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos



アデガ・エントレ・オス・リオス
アルタレス デ・ポスマルコス

呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461678560

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫

アルパリーニョ100%

キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルパリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルメントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷり拡がり、しっかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。

ガリシア イリア・オテロ・マソイ



DOリベイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家
イリア・オテロ・マソイ

35827 スペイン/ガリシア

VIN 2022 Iria Otero Mazoy Mica Godello



イリア・オテロ・マソイ
ミカゴデーリョ

呼称/ D.O.Valdeorras ヴァルデオラス

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461678669

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレート シスト

ゴデーリョ100%

信頼できるブドウ農家から購入したゴデーリョをヴァルデオラスの間借りしているボデガでプレス、ステンレスタンクでの発酵が終わる前にSO2を添加しマロラクティック発酵を回避し、その後熟成しました。わずかにグリーンのあるイエロー、青りんごやライム、レモンジャム、タイムの香り、シャープなアタックが喉越し良くスムーズな口あたりで、ジュシーな味わいがたっぷりあるコスパの良い白です。

35828 スペイン/ガリシア

VIN 2021 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas



イリア・オテロ・マソイ
アセアラカスタス ブランカス

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461678676

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 シスト **SOLD OUT**

トreshアドウーラ50%ゴデーリョ15%
アルパリーニョ10%ラド10%
ローレイロ5%トロンテス5%ドナブランカ5%

セラとは畑と畑の間の共有地で、それぞれの畑の所有者が野菜やブドウ以外の果実を栽培する場所の名前です。地元の白ブドウ品種を除梗しプレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。輝きあるゴールドイエロー色、ハッサクや洋梨、白胡椒、ユーカリの強い香りが拡がります。しっかりとしたアタックでボディが強く口中に拡がる中程度の酸味、完熟した味わいでボリュームがあります。

35829 スペイン/ガリシア

VIN 2022 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas



イリア・オテロ・マソイ
アセアラカスタス ブランカス

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461678683

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩 シスト

トreshアドウーラ50%ゴデーリョ25%
アルパリーニョ5%ラド5%
ローレイロ5%トロンテス5%ドナブランカ5%

花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ品種を9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、ライムや洋梨、すりおろしリンゴの香り、スワング後にはトロピカルな香りが拡がります。じわりと拡がる旨味とクリスピーなテクチャー、柑橘の酸味が喉越しよく感じられ、アフターにじわりと溢れる旨味を楽しめます。

35241 スペイン/ガリシア

VIN 2019 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas



イリア・オテロ・マソイ
アセアラカスタス ティンタス

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461669964

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩、粘土、砂利 **SOLD OUT**

カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイニョ・レドンド5%

19年は6月1日に大雨と風に見舞われましたが夏はマイルドな気候でした。花崗岩・粘土・砂利に植わる5品種を全房で醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、ラズベリーやイチゴ、ブルーベリー、ハーブの香り、じわりと拡がるボリューム感のあるタンニンと中程度の酸味、やや高めアルコール感が厚みを増し、完熟ベリー系の風味がアフターに感じられます。

35242 スペイン/ガリシア

VIN 2020 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas



イリア・オテロ・マソイ
アセアラカスタス ティンタス

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461669971

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩、粘土、砂利

カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイニョ・レドンド5%

地元の黒ブドウ5品種を9月中旬に収穫し醸し後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵、セメントタンクとステンレスタンクで熟成しました。黒みあるガーネット色、ブラックベリーやカシス、イチヂクやブルーのアロマを感じます。骨格のしっかりとしたフルボディで果実味よりもタンニンが先に感じられアフターに完熟ベリーの香りが口中に拡がります。

35832 スペイン/ガリシア

VIN 2021 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas



イリア・オテロ・マソイ
アセアラカスタス ティンタス

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461678713

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 花崗岩、粘土、砂利

カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイニョ・レドンド5%

地元の黒ブドウ5品種を全房でスマセリオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルーベリー、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした味わいを楽しめます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

ガリシア アウガレヴァーダ



緑豊かなガリシアの土着品種をアソフォラ熟成 瑞々しい果実感!

イアゴ・ガリード

43780 スペイン/ガリシア

VIN 2019 Augavevada Ollos de Roque

アウガレヴァーダ オロスデロケ

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461672490

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

トレイシヤドウラ50% アグデロ35% ラド15%

イアゴの個性を最も表現する全て自社ブドウのキュヴェで、ロケは息子の名前です。花崗岩の畑に混植する3品種をプレスし木樽とアソフォラで発酵・熟成しました。明るいグリーンイエロー色、アプリコットジャムやカリン、アロマティックでシェリーの香り、しっかりとしたコク旨の味わいで洋梨ジャムの香りにエキスの詰まった旨味と長い余韻が印象的です。

ガリシア ファゼンダ・ブラディオ



祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい

シャヴィエル・セオアナ

43154 スペイン/ガリシア

VIN 2018 Fazenda Prádio Merenzao

ファゼンダ・ブラディオ メレンサオ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461658890

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレートシスト **在庫1ケース**

メレンサオ100%

元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルがメレンサオを除梗し3週間醸した後、15hlの花崗岩樽で発酵、300Lの木樽で熟成しました。淡く透明感のある淡いガーネット色、クランベリーやラズベリーのフレッシュ香、石やヨーダ香、上品なアタックに心地の良い酸味が全体的にまろやかさを出していて、綺麗に口中全体に広がるたっぷりのエキスが長い余韻を演出します。

42832 スペイン/ガリシア

VIN 2017 Fazenda Prádio Pacio

ファゼンダ・ブラディオ パスィオ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461653666

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレートシスト **在庫3ケース**

メレンサオ ブランセリャオ カイニーヨ・ロンゴ

ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。

リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ



ゴヴェルノワの醸造から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュラル

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461678485

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ ComingSoon

マルヴァジア100%

ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、アプリコットや金木犀、カリンジャム、完熟した良質なオレンジのアロマ、ロウ丸みのあるトロップとした味にしっかりと広がる旨味、タンニンも感じられる骨太な味わいでアフターも長い仕上がりです。

35402 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Guigarrales

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ギハラレス

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4200** JAN/ 4573461671172

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂 小石 **SOLD OUT**

グラシアーノ100%

スペイン・リベラデルドウエロ、標高約900mの赤砂で育つグラシアーノを10月に収穫し除梗後10～15日スミマセラシオンカルボニック発酵、225Lの古樽で熟成し22年4月に瓶詰めしました。粘性のある濃い黒ガーネット色、黒胡椒やカンスジャム、ブラックチェリーの香りを感じます。骨太のタンニンがしっかりした味を表現し、赤果実のビールの力強い果実味が引き立ちます。

35401 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Los Quemados

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ロス ケマド

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **4400** JAN/ 4573461671165

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂 小石

テンブラニーリョ100%

区画ケマドは赤砂と小石の土壌でテンブラニーリョを除梗しスミマセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。しっかり濃い黒色ガーネット色、黒コンショウやカンスジャム、ブラックチェリーの香り、骨太のタンニンで凝縮した味わいのアタック、赤果実の力強い味と収斂性がしっかり感じられ濃い果実味がアフターまで続きます。

35810 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678492

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 小石混じりの白砂質

テンブラニーリョ85% アルビーリョ15%

標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイスなアロマ、しっかりとコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいです。

35811 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴアルデオモス

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678508

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂質 石灰岩

テンブラニーリョ95% アルビーリョ5%

ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。

35812 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴィニャス デ アルシージャ

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678515

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂質 粘土

テンブラニーリョ100%

スペイン・リベラデルドウエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンブラニーリョを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりとした旨味が広がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでパワフルな印象です。












予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

40 SPAIN10 & ITALIA1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>リオハ&アルランサ オリヴィエ・リヴィエール</p>  <p>AVECJ</p> <p>ブルゴーニュを経てリオハ・アルランサで到達した偉大なワイン産</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール</p>		<p>42523</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Olivier Riviere Mirando Al Sur</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール ミランド アル スル</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4571455208380</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ヴィウラ(マカベオ)100%</p> <p>「南の方角を見て」という意のキュヴェで、標高550mの粘土土壌で育った樹齢60年のヴィウラをプレス後、600Lの古樽で21ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある緑がかった黄金色の外観、花梨や黄桃、アプリコットのアロマがしっかりと立ち上がります。オイリーな口当たりには樽香がしっかりと拡がるコク旨な中に完熟の果実感が溶け込み、口中でボリュームを増していくハイクオリティな仕上がりです。</p>	<p>43188</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Olivier Riviere Ganko</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール ガンコ</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461659644</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂岩 在庫2ケース</p> <p>ガルナツチャ50% マスエロ(カリニャン)50%</p> <p>カルデナスの標高550~600m、粘土石灰・砂岩土壌に植わる樹齢50~80年のガルナツチャとマスエロを全房で醸した後、ステンレスタンクで発酵し、600Lの古樽で熟成しました。とろりと粘性ある少しオレンジが混じるガーネット色、カシスジャムやブルーベリー、黒コショウの香り、少し熟した果実味は丸みのある味わいで、豊富なタンニンが骨格を支えています。</p>
<p>42522</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Olivier Riviere Eusebio</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール エウゼビオ</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4571455208373</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>テンプラニーリヨ85% グラシアーノ15%</p> <p>区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土石灰土壌で育つテンプラニーリヨとグラシアーノを50%は全房・50%は除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。しっかりとしたブラックガネット、ブルーベリーやカシスジャムにうっすらと土の香りが複雑に拡がります。実の詰まったような固いアタックはコクがあり力強く、飲みごたえのあるフルボディです。</p>		<p>41752</p> <p>スペイン/アルランサ</p> <p>VIN 2011</p> <p>Olivier Riviere El Quemado</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール エル ケマド</p> <p>呼称/ DO Arlanza アルランサ</p> <p>参考小売/ 9800 JAN/ 4571455195062</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 砂利 在庫1ケース</p> <p>テンプラニーリヨ95% ガルナツチャ5%</p> <p>標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンプラニーリヨとガルナツチャを50%は全房・50%除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。明るい紫の入った濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシスにスモーキーなアロマ、火打石や炭のニュアンスも感じます。どしとしたコクのあるアタックにボリュームあるタンニンは赤身のお肉が恋しくなる骨太の味わいです。</p>	<p>アブルツォ州 ファビュラス</p>  <p>国立公園にビオディナミワイナリー ストーリー仕立てのエチケット</p>
<p>36128</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Spumante Malvasia</p> <p>ファビュラス スプマンテ マルヴァジア</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490513</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マルヴァジア100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュースで旨味が感じられるコスパの良い逸品です。</p>	<p>35235</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2021</p> <p>Fabulas Spumante Pecorino</p> <p>ファビュラス スプマンテ ペコリーノ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490476</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ペコリーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクターンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。</p>	<p>35675</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Spumante Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490490</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノグリージョ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸した後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含みアンバーローゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。</p>	
<p>35697</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Fabulas Malvasia</p> <p>ファビュラス ファビュラス マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490063</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。</p>	<p>35676</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Foeminae Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490001</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaie」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。</p>	<p>36421</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>ファビュラス ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490124</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>モンテプルチアーノ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーベリーの香り、清涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>アブルツォ州 カンティーナ・オルソーニャ</p>  <p>アブルツォ発、ピオ協同組合</p>		<p>36422</p> <p>イタリア/アブルツォ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりにほんのり甘味を感じるミネラリーな味わいです。</p>	<p>35894</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cantina Orsogna Vola Vole Merlot</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8032692484587</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>メルロー100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800~900mで育つメルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックベリー色、イチゴジャムやザクロの香り、洗味のあるアタック、完熟ベリーにタンニンや酸が溶け込んでいます。</p>
<p>36268</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cantina Orsogna Lunaria Malvasia</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203958</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。</p>	<p>36269</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203965</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。</p>	<p>36436</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4571455205396</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>モンテブルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラ、Cerasa(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。</p>	
<p>36180</p> <p>イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア モンテブルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203972</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>モンテブルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカンスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。</p>			
<p>バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ</p>  <p>バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオ</p> <p>パオロ・ラトラーカ</p>	<p>43961</p> <p>イタリア/バジリカータ A</p> <p>VIN 2019</p> <p>Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto</p>  <p>カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ 2300 JAN/ 4573461675415</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ピオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 小石を含む粘土石灰</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>イタリア南部の丘陵地で自然農法を実践するカンティーネ・マドンナ、粘土石灰で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し発酵後、8ヶ月熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット、ブルーンやイチゴジャム、湿った土、火打石の香り、タンニンを真っ先に感じるアタックの後に果実味が広がり、熟成による角のとれた丸みのある心地よい味わいを楽しめ、コスバの良さが光ります。</p>	<p>44271</p> <p>イタリア/バジリカータ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio</p>  <p>カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ バウチョ</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683731</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ピオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 粘土 火山土 在庫2ケース</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>バウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、500Lの古樽と新樽で熟成しました。濃いガーネット色、フランボワーズやカシス、スパイシーな白胡椒や火打石のアロマを感じます。目の詰まった果実の凝縮感にタンニンと固めの酸味、少し長めの余韻が続きます。</p>	

ヴィンパーヴァ・ヴァレー ユンク



父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン
メルヴィッチ・ユンク

35755 スロヴェニア/ヴィンパーヴァ・ヴァレー

VIN 2008 JNK JAKOT.E



ユンク
ヤーコト

呼称/ Slovenia スロヴェニア

参考小売/ **8000** JAN/ 4573461677556

規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレ
ンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 泥灰土 粘土 **SOLD OUT**

フリウラーノ100%

何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを全房で5日間の醸し、古樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い琥珀色、たっぷりの粘性、金柑コンポートや桃ジャム、金木犀の香り、トロっとしたアタックに上品な丸みと紹興酒を連想するたっぷりの複雑味、長い余韻が印象的です。

アール マイヤー・ネーケル



シュベートブルグンダーの革命児、麗らかなテイストは造り手を映す
ヴェルナー・ネーケル

34562 ドイツ/アール

VIN 2017 WG Meyer-Näkel Spätburgunder



WGマイヤー・ネーケル
シュベートブルグンダー

呼称/ Q.b.A クーベアー

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461658005

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ Fair'n green

土壌/ 青粘板岩 硬砂岩(クラウ
ヴァック) **SOLD OUT**

シュベートブルグンダー100%

赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュベートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フールドで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。

モーゼル ヤン・マティアス・クライン



ベルンカステルで無濾過・サンフルに挑むドイツ最古の生産者
ヤン・マティアス・クライン

36113 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jan Matthias Klein Party Panda Pet Nat



ヤン・マティアス・クライン
パーティパンダ ペットナット

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **4500** JAN/ 4573461681164

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 青色スレート

リースリング(ピリのブドウ)
パッファス(ピリのブドウ)、ケルナー(少量)

22年は10月中旬まで続く長い収穫となりました。リースリングとパッファスに少量のケルナーをブレンドしプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。白濁した淡い黄金色、金木犀や洋梨コンポート、白桃やライチ、梨のアロマを感じます。ジュシーでドライな味わいにオレンジピールのほろ苦さと心地の良いエキス感と塩味が溶け込んだ逸品です。

36114 ドイツ/モーゼル

VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat



ヤン・マティアス・クライン
リズィー スター マスト ペットナット

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461681171

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 灰色スレート

リースリング100%

リースリングを破砕し6時間醸し後プレスし20hのフールドで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リンゴ、セルフィーユ、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく揺る泡が爽やかに摘みたて柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。

35664 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 **Nature** **A**

VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat



ヤン・マティアス・クライン
キス キス マディーズ リップス ペットナット

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461676115

規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ
微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 粘土石灰 **在庫7ケース**

ピノ・マドレーヌ80% ピノワール20%

別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。濁りのあるピンク色、赤色リンゴや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく揺るアタック、ほろ苦さがあり爽やかな味わいでドライなアフターが印象的です。

36109 ドイツ/モーゼル

VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard



ヤン・マティアス・クライン
リトル バスタード

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461681126

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 灰色スレート

リースリング60% ソーヴィニオンブラン25%
ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%

リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、フチフチとしたミネラルなアタックにフレッシュでジュシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。

36110 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf



ヤン・マティアス・クライン
リトル レッド ライディング ウルフ

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461681133

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ スレート 粘土石灰

シュベートブルグンダー100%

21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュベートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルーベリー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかに冷涼な味わいです。

ナーエ ピリ・ヴァイン



土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者
クリスティン・ピーロート

35919 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé



ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **4200** JAN/ 4573461679161

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ ロゼ
微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 ローム

ドルンフェルダー100%

ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。 全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

43 GERMANY2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

35915	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	35916	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	35917	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Weissburgunder	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir
	<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679123</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 赤色スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p>		<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461679130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム 青色スレート</p> <p>ピノグリ90% ピノワール10%</p>		<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679147</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 青色スレート</p> <p>ピノワール100%</p>
<p>ヴァイスブルグンダーを除種し裸足で破砕後、プラスチックケースで1週間醸し後プレス、225Lと500Lの古樽で発酵、ドイツの伝統的な12hlのフドルで熟成しました。やや粘性のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やカリ、リンゴ、セルフィユの香り、瑞々しくジューシーなアタックに綺麗な味わいと豊かな果実味が増し、旨味と上質さをアフターに感じます。</p>		<p>ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやピワ、マレード、タイムの香り、ビールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。</p>		<p>除種したピノワールと全房のピノワールを裸足で破砕、プラスチックケースでビジャージュしながら10~14日間発酵、木樽で熟成し無濾過・無清澄・サンスフルで仕上げました。透明感のある淡いルビー色、しっかりとした粘性、すりおろしリンゴやさくらんぼ、クランベリーのアロマ、柔らかくおとなしい味わいに線の細い酸が溶け込み、穏やかですがじわじわと旨味が増していきます。</p>	
<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー</p> <p></p> <p>ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み</p> <p>マルティン・ヴェルナー</p>		36364	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35806	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
<p>VIN 2023</p> <p>WG Wörner Marto Crazy Crazy</p> <p>VIN 2019</p> <p>WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal</p>			<p>WGヴェルナー マルト クレイジー クレイジー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684455</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩</p> <p>パッカス50% フクセルレーベ50%</p>		<p>WGヴェルナー アラナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461678836</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p>
<p>バリのワインパーChambre Noireで働くディランが18年ヴィンテージを飲んだ際に「WOW THIS SHIT IS CRAZY CRAZY」と言ったこと由来するキュヴェ名です。2品種をステンレスタンクで醸し・発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。濁るイエローゴールド色、アプリコットやパッションフルーツ香、フルーティなアタックに酸がアクセントとなる爽快な味わいです。</p>		<p>ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フドルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰めし28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡にグリーンイエロー色、二十世紀梨やレモングラス、ライムの香り、酸のアタックにシャープで心地良い泡、ドライですがミネラリーで旨味を包摂した味わいです。</p>			
36365	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35956	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35957	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power
	<p>WGヴェルナー アラナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰 ★</p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p>		<p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩</p> <p>ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%</p>		<p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニタードルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー</p>
<p>ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フドルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰めし、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにブルっとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。</p>		<p>Frauenは女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの2/3は全房で醸しプレス、1/3は直接圧搾、シルヴァナーは全房で醸しプレス後、フドルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。</p>		<p>フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロセイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。</p>	
35505	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36366	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36367	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power	VIN 2022	WG Wörner Marto Weiss	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Blanc
	<p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461673343</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 粘土石灰</p> <p>ドルンフェルダー100%</p>		<p>WGヴェルナー マルト ヴァイス</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684479</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>パッカス25% ショイレーベ25% リースリング25% ミュラートウルガウ25%</p>		<p>WGヴェルナー マルト ピノブラン</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684486</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ピノブラン100%</p>
<p>初めて造る赤のメードアンセストラルで、「フラウエンパワー」とはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ドルンフェルダーを全房で1週間醸しステンレスタンクで発酵後、数週間フドルでデブルージュして落ちてかせ無添加で瓶詰めしました。淡いパープルローズ色、スミレやアメリカチェリーの香り、ブルーやレッドカラントの果実とミネラル感に瑞々しさを感じます。</p>		<p>粘土土壌と石灰土壌で育つ4品種を全房でステンレスタンクで2週間醸したものはステンレスタンクで、直接圧搾のものは木樽でそれぞれ発酵し、フドルで熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。イエローゴールド色、カリヤ杏のアロマを感じます。少しクリスピーなタッチにアプリコットやパイナップルの果実味、きつちりとした酸味と瑞々しい味わいが印象的です。</p>		<p>ラインヘッセン地方、代々ブドウ造りを生業にしていたヴェルナー家の次男坊マルティンが譲り受けた石灰土壌の畑で育つピノブランをプレスし24hlのフドルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトイエロー色、カリヤのワイルドハーブのアロマを感じます。カボスのようなしっかりとした酸が溶け込んだエッセンスからは塩味が感じられ、ボリューム感のある逸品です。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

44 GERMANY3

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

36370	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35804	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36369	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Gris	VIN 2021	WG Wörner Marto Manna	VIN 2022	WG Wörner Marto Manna
	WGヴェルナー マルトピノグリ		WGヴェルナー マルトマンナ		WGヴェルナー マルトマンナ
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684516		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678812		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684509	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 石灰		土壌/ 粘土 石灰		土壌/ 粘土石灰	
ピノグリ100%		ポルトギーザー レгент ショイレーベ		ポルトギーザー25% ショイレーベ25% レгент25% ドルンフェルダー25%	
<p>辛口であると想定して瓶詰めしましたが開栓後振って二酸化炭素を放出すると最高の味になります」と生産者マルティンからのメッセージです。全房のピノグりをプレス、30hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅうりやライムのアロマ、少しクリスピーなタッチにレモンやハーブの風味に中程度の酸味が溶け込んだボリーム感のある逸品です。</p>		<p>旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。マルト自慢の区画のポルトギーザーは5日醸し、レゲントは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブラッドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしリンゴの香り、酸味が高く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。</p>		<p>旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。ショイレーベはステンレスタンクで2週間醸し、ポルトギーザーは5日間醸し、他2品種は直接圧搾し、フードルで発酵・熟成後アッサンブラージュしました。鮮やかなルージュ色、ザクロやスイカ、クローゼイユのアロマ、ペリーのエキスにベジータン味は飲み進めると広がる旨味を感じます。</p>	
35803	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36368	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・マン</p>  <p>土地と畑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのオチュール アンドレアス・マン</p>	
VIN 2021	WG Wörner Marto Pinot Noir	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Noir		
	WGヴェルナー マルトピノワール		WGヴェルナー マルトピノワール		
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678805		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493			
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ 石灰岩		土壌/ ローム			
ピノワール100%		ピノワール100%			
<p>21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後～収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミマセランオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うすら濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランポワーズやザクロのアロマ、クリスピーなタッチにトマをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みを感じられます。</p>		<p>ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミマセランオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランポワーズやスミのアロマ、ペリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキス感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。</p>			
36354	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36355	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36358	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Mann Weiss	VIN 2022	WG Mann Müller-Thurgau	VIN 2022	WG Mann Riesling Grauburgunder
	WGマン ヴァイス		WGマン ミュラートウルガウ		WGマン リースリング グrauburgunder
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461684356		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684363		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684394	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO	
土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰		土壌/ 斑岩(火成岩) 在庫20ケース		土壌/ 粘土 花崗岩	
グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33% リースリングとショイレーベ26% フクセルレーベ26% ゲヴェルツトラミネール15%		ミュラートウルガウ100%		リースリング50% グrauburgunder50%	
<p>斑岩で育つ6品種を9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し23年7月にサンズフルで瓶詰めしました。輝く淡いゴールドの外観、摘みだてアブリコットや桃、マンダリン、金木犀、トロピカルな香り、口に含んだ途端、香りがいっばいに拡がり中程度の酸味、広がる柔らかい味わいが印象的です。</p>		<p>ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。しっかりとした粘性の淡いイエローカラー、オレンジピールや洋梨、アップルミント、すりおろしリンゴの香り、ドライでビターな味わいのアタックにバランス良い酸味、アフターにはほろ苦さを感じられます。</p>		<p>粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピクレス、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが拡がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がります。</p>	
36360	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36356	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36357	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Mann Calx Grauburgunder	VIN 2021	WG Mann Purpur Riesling	VIN 2022	WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder
	WGマン カルクス グrauburgunder		WGマン プアプアリースリング		WGマン プアプアヴァイスブルグンダー
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684417		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684370		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO	
土壌/ 粘土 花崗岩 在庫10本		土壌/ 斑岩(火成岩) 在庫10ケース		土壌/ 斑岩(火成岩)	
グラウブルグンダー100%		リースリング100%		ヴァイスブルグンダー100%	
<p>カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため一部は醸し後プレスし発酵、一部は直接圧搾後フードルで発酵し、フードルで熟成しました。とろりとした粘性的オレンジピクレス、イチゴ、びわ、黄桃のアロマ、柔らかなアタックにリンゴのピール感にたっぷりの旨味と高い旨味が目立たない酸、余韻も長くイチゴやリンゴのアロマがアフターを彩ります。</p>		<p>プアプアとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。リースリングをプレスし12hlのフードルで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰めしました。輝きのある黄金色、オレンジやカリウム、スモークキー香や火打石、ディルの香り、もぎたて柑橘の酸味とフレッシュでジューシーな口あたり、アフターにはハーブ香やオレンジやライムのアロマが広がる中程度の余韻を楽しむドライな逸品です。</p>		<p>ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後12hlのフードルで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィッシュ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジューシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

45 GERMANY4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

36359	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35841	ドイツ/ラインヘッセン	36362	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Mann Qhimmel Grauburgunder	VIN NV	WG Mann Rosa X	VIN NV	WG Mann Rosa X
	WGマン キューヒンメル グrauburgunder RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4600 JAN/ 4573461684400 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 石灰 在庫8ケース Grauburgunder100%		WGマン ローザイクス 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679246 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ドルンフェルダー45%ヴァイスブルグダー20% バックカスとゲヴェルトツラミネール20% シルヴァナー 15%		WGマン ローザイクス 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684431 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ(薄赤)・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ドルンフェルダー52%バックカス27% Grauburgunder21%
この区画名はKuhimmelですが、規定によりボトルへの記載が認められていないためQhimmelと冠しました。Grauburgunderを除梗後プレスしステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。鮮やかな赤みあるのローズカラー、イチゴやリンゴジャムの香り、ジュシーでリンゴを食べた時の果実味にバランス良く溶け込んだ酸味、詰まった旨味が上質な味わいです。		斑岩で育つドルンフェルダーを主体にヴァイスブルグダー、バックカス、ゲヴェルトツラミネール、シルヴァナーを直接圧搾、12~36hlのフードルで発酵・熟成しました。濃いローズピンク、しっかりとした粘性、フランボワーズやザクロ、赤りんご、ヒノキの香り、タンニン感じるアタックにリンゴの種まわりの酸味と渋味、コク旨で淡い赤ワインを思わせる味わいです。		斑岩で育つドルンフェルダーを主体にバックカスとGrauburgunderを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。綺麗なセラロカラー、さくらんぼや赤スグリ、フランボワーズ、ミンのアロマを感じます。しっかりとしたボディでタンニンがありジュシーさとタンニンが混ざり合った深みのある味わいはコク旨です。	
35840	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36361	ドイツ/ラインヘッセン	36363	ドイツ/ラインヘッセン
VIN 2021	WG Mann Rotlich	VIN 2022	WG Mann Rotlich	VIN 2021	WG Mann Calx Spätburgunder
	WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩 カベルネ・ドルサとポルトギーザ45% ドルンフェルダー30%メルロー12.5%バックカス12.5%		WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ いろいろ メルローとリースリング29%ジョイレーベ29% ドルンフェルダー27% Grauburgunderとヴァイスブルグダー15%		WGマン シュペートブルグダー RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 石灰 花崗岩 シュペートブルグダー100%
ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高め酸味がアフターに散りばめられています。		ロートリヒとは赤みがかかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。		カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュペートブルグダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーの実果味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。	
ラインヘッセン ヴァインガート・ヴァルドルフ		35910	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35911	ドイツ/ラインヘッセン
		VIN NV	WG Walldorf Sekt Hannes	VIN 2021	WG Walldorf Riesling
ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌! マキシミアン・デクスハイマー			WGヴァルドルフ ゼクト ハネス 呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト 参考小売/ 7300 JAN/ 4573461679079 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 在庫1ケース ピノワール シャルドネ ピノムニエ		WGヴァルドルフ リースリング 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 リースリング100%
		17年、18年、19年の発酵・熟成したシャルドネ、ピノワール、ピノムニエをアッサンブラージュしテラージュ、瓶内二次発酵後デゴルジュマンしました。クリーミーな泡、黄金色、夏みかんや柚子、すりおろしリンゴのアロマを感じます。細かく上品な泡に溶け込んだギョットと引き締まった酸が心地よく拡がり、柑橘の果実味がたっぷりと堪能できるアフターです。		レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィュー、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スツキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。	
35912	ドイツ/ラインヘッセン	35723	ドイツ/ラインヘッセン	35913	ドイツ/ラインヘッセン
VIN 2021	WG Walldorf Chardonnay&Sauvignon Blanc	VIN 2021	WG Walldorf Nice Guy	VIN 2019	WG Walldorf Pinot Noir
	WGヴァルドルフ シャルドネ & ソーヴィニヨンブラン 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%		WGヴァルドルフ ナイスガイ 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461677112 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 ブラウアー・ポルトギーザ シルヴァナー ピノワール		WGヴァルドルフ ピノワール 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ レス 粘土石灰 ピノワール100%
レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハツサクの酸味と果実味がジュシーな味わいへと変化していく逸品です。		ナイスガイのように飲みやすく美味しくことからキュヴェ名に名づけました。ブラウアー・ポルトギーザ、シルヴァナー、ピノワールを全房で直接圧搾し、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りのある赤色のピンク色、フランボワーズやいちじく、木材の香り、エキスタっぷりな味わいでタンニンと酸味が心地良く、アフターにはコクとドライな味わいが残ります。		粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノワールらしさが全面に押し出され、ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミディアムなアタックに高めの酸、赤果実の香りが味わいと共に拡がる綺麗な仕上がりです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ラインヘッセン WGベルククロシュター</p>  <p>知でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない!! ジェイソン・ベルククロシュター</p>	<p>35716 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Bergkloster Cuvée weiß</p> <p>WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461677044</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂 SOLD OUT</p> <p>ピノグリ40% パッカス30% ピノブラン20% リースリング10%</p> <p>21年はかなり湿度が高く菌への挑戦の年でした。粘土石灰・砂質土壌で育ったピノグリ、パッカス、ピノブラン、リースリングを全房で10日間醸しプレス、600L~24hlの木樽・フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、青りんごやライラック、アスパラガス、ムスクの香り、丸く清涼感のある心地良い味わいで、ハーブ香が口中にたつぷりと拡がります。</p>	<p>35720 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Bergkloster Super Lecka</p> <p>WGベルククロシュター スーパーレッカ</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461677082</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰 SOLD OUT</p> <p>レгент50% ピノワール30% ザンクト・ラウレント20%</p> <p>『超美味しい』という意味のキュヴェ名で、ピノワールは全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、レгентとザンクト・ラウレントは全房でプレスし、ステンレスタンク・木樽・フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるガーネット色、ラズベリーやフランポワーズの香り、上品なアタックでエキスが拡がるジュシーな味わいです。</p>
<p>フランケン WGシュテファン・フェッター</p>  <p>2019/20</p> <p>シルヴァナーでフランケンの土壌を体現する豊かな熟練! シュテファン・フェッター</p>	<p>35659 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461676061</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 赤砂岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>18年はとても乾燥した夏でブドウジュースの栄養素が上がりきらず結果的に発酵が長く続きフードルで寝かせてから21年5月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、熟した柑橘香がくっきりと香り、伊予柑から甘夏にアロマが変化していきます。拡がりがあり、角のとれたまろやかな味わいでジュシーな果実味にしっかりとした旨味、長めのアフターが印象的です。</p>	<p>35373 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2019 WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461671646</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ LACON</p> <p>土壌/ 赤砂岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>2019年は平均的な気候で赤砂岩に植わるシルヴァナーを全房でプレスし、600Lの木樽で発酵後、12hlのフードルで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、摘みたての桃、洋梨、ミントの香り、拡がりのある味わいが豊やかに拡がり、柑橘の酸味とエキス感にトロピカルな味わい、温度が上がると旨味が溢れます。</p>
<p>35374 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2019 WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ムッセルカルク</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461671653</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ LACON</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>19年はシーズン前半は穏やかな気候で、後半はとても暑く乾燥した年でした。石灰岩で育つシルヴァナーをプレスし4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなイエロー色、伊予柑や金柑、摘みたてパイナップル、アップルミントの香り、完熟した果実味が甘く感じられるアタックに、酸味と果実味が上手く合わさっていて、豊富なミネラルに長めのアフターが続きます。</p>	<p>34883 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2017 WG Stefan Vetter Riesling Steinterrassen</p> <p>WGシュテファン・フェッター リースリング シュタインテラッセン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461663801</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>フランケン、マインドライエック(三角地区)のムッセルカルク(貝殻石灰岩)と赤砂岩土壌で育つリースリングをプレスし木樽で発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー、粘性・ディスクともしっかりといて、黄桃やアプリコット、レモンバター、若葉、菩提樹の香り、しっかりとアタックは丸く口中に拡がり、良質な旨味とたつぷりの果実味に心地の良い味わいがアフターにも続きます。</p>	<p>35662 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー ヒンメルスリュッケ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>ヒンメルスリュッケはガーム・パッヒャー・カルベンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven(天国のかけら)というこの区画内で最も高地にあり素晴らしい景色を見渡せることも暗喩されています。シルヴァナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスイーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりとあり上品な酸味とじわりと拡がるグレープフルーツ香が長く続きます。</p>

47 GERMANY6 & AUSTRIA1

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント</p>  <p>代々語り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュラル アンディ・ヴァイガント</p>	<p>35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Weigand Cider</p>  <p>WGヴァイガント シードル</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>数品種のリンゴ100%</p> <p>フランクフルトから南東へ約130kmのフランケン、ドメヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、澱もあり、ジュシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様に酸味が感じられない心地の良い仕上がります。</p>	<p>35959 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680914</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァナー30%ミュラートウルガウ30% ヴァイスブルグンダー10%パカス10% リースリング10%ショイレーベ10%</p> <p>22年は暑くドライでしたが8月の雨に救われました。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で9月末に瓶詰めしました。濁りのある黄色が強いホワイトイエロー、二十世紀梨、みかん、アップルミントやタイムのアロマ、柔らかな口あたりにきりっと辛口なのど越し、後半にはりんごの酸が拡がりドライな味わいのペットナットです。</p>
<p>35954 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat Scheurebe</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。</p>	<p>36161 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Muller Thurgau</p>  <p>WGヴァイガント ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681669</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>ドイツ/フランケンでナチュラルなワイン造りに没頭するアンディ、コイパー土壌で育つ樹齢60年のミュラートウルガウをプレス後フードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、ハツサクや文旦、パイナップル、ライチ、パッションフルーツの香り、果実味が先に拡がる爽やかなアタック、心地の良い酸味が後半に拡がるジュシーな味わいです。</p>	<p>36160 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Sylvaner</p>  <p>WGヴァイガント シルヴァナー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681652</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー) 在庫5ケース</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>フランクフルトから南東へ約130kmのフランケンでナチュラルワイン造りを行うアンディが、コイパー土壌で育つシルヴァナーをプレスしフードルで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ハツサクやカリン、スウィーティ、アップルミントのアロマ、もぎたての梨を食べたような清涼感とジュシーな果実味と心地の良い酸味、喉を潤す美味しさがあります。</p>
<p>36162 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Rose</p>  <p>WGヴァイガント ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461681676</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ピノワール35%ドルンフェルダ35% ドミナ30%</p> <p>親から譲り受けた高樹齢ブドウで20代からナチュラルなワイン造りを行うアンディがコイパー土壌で育つピノワールを主体とした3品種を全房で直接圧搾しフードルで発酵・熟成しました。アセロラを連想する綺麗なピンク色、クランベリーや茶葉、アメリカンチェリーが香ります。キリッとした酸とフレッシュな果実味、アメリカンチェリーのエキスに溶けたタンニンがアフターを彩ります。</p>	<p>ヴァインフィアテル ミハエル・ギンドル</p>  <p>ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作! ミハエル・ギンドル</p>	<p>36235 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2022 Michael Gindl Little Buteo</p>  <p>ミハエル・ギンドル リトル ブテオ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル</p> <p>土壌/ ローム レス 砂礫</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。</p>
<p>36236 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2022 Michael Gindl Flora</p>  <p>ミハエル・ギンドル フローラ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682819</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル</p> <p>土壌/ ローム レス 砂礫 SOLD OUT</p> <p>リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー</p> <p>ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエロー色、青りんごや黄色リンゴ、アップルミント、若草の香り、フレッシュなリンゴのジュシーで爽やかな味わいに豊かな果実味、前VINに比べて穏やかな酸が心地の良い逸品です。</p>	<p>36237 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2018 Michael Gindl Riesling Sodalis</p>  <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル</p> <p>土壌/ 砂礫 砂</p> <p>リースリング100%</p> <p>ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸した後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハツサクやスイーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

カルヌントウム ヨハネス・トラプル



シュピッターベルクの熱狂！ビオディナミ栽培の結晶への挑戦

ヨハネス・トラプル

34249	オーストリア/カルヌントウム	
VIN 2016	Johannes Trapl Sankt Laurent Reserve	
	ヨハネス・トラプル ザンクト・ラウレント レゼルヴェ	
呼称/	-	
参考小売/	3300	JAN/ 4573461653277
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ	認証/ -
土壌/	砂質 ローム 砂利	SOLD OUT
	ザンクト・ラウレント100%	

ウィーンの東カルヌントウム地域で2010年にオーガニック認証を取得しビオディナミも取り入れるトラプルが、ザンクト・ラウレントを25hlの開放桶で醸し後、そのまま発酵、500Lの樽でマロラクティック発酵と熟成を行いました。やや憂いのあるルビーの外観から、カシスやミントの香り、たっぷりのエキスを含む口あたり、優しい酸味を伴う滑らかな上品なアフターへと吸い込まれます。

カルヌントウム レイザー・バイヤー



ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発売！

ダニエル&ミハエル・レイザー

36129	オーストリア/カルヌントウム	
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner	
	レイザー・バイヤー カルヌントウム グリュナー・ヴェルトリーナー	
呼称/	-	
参考小売/	2500	JAN/ 4573461681348
規格/	1000ml × 6×2	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ LACON Bio Certificate
土壌/	粘土 レス	SOLD OUT
	グリュナー・ヴェルトリーナー100%	

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリュナー・ヴェルトリーナーをステンレスタックで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやパイナップル、ゆずジャムの香り、柔らかくスッキリとした口当たり、ドライで豊かなミネラル、丸くまろやかな酸味はスッキリしています。

36130	オーストリア/カルヌントウム	
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt	
	レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト	
呼称/	-	
参考小売/	2500	JAN/ 4573461681355
規格/	1000ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ LACON Bio Certificate
土壌/	粘土 黄土	SOLD OUT
	ツヴァイゲルト100%	

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタックで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、スマイルの香りを感じます。甘い果実味がアタックにあり、バランスよく程よいタンニンが続く若さが感じられる味わいです。

ノイジードラーゼー ユーデイト・ベック



ノイジードラーゼでシュタイナー醸造を実践する快活な女性醸造家

ユーデイト・ベック

36239	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule M	
	ユーデイト・ベック ペットナット バンブルM	
呼称/	-	
参考小売/	4600	JAN/ 4573461682840
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/	ComingSoon	在庫5ケース
	ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%	

ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメードアンセストラルです。プレス後ステンレスタックで発酵し糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。カプチーノ状の泡、レモンイエロー色、スウィーティやライム、白桃、りんごのアロマ、スッキリとしたアタックでシャープな酸と梨を食べた時のジュシーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。

36238	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule P	
	ユーデイト・ベック ペットナット バンブルP	
呼称/	-	
参考小売/	4600	JAN/ 4573461682833
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ ロゼ・辛口 微泡
栽培/	ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/	砂利	在庫3ケース
	ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%	

ブルゲンラント地方の北方ノイジードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カプチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。

36240

オーストリア/ノイジードラーゼー

VIN 2022

Judith Beck Weissburgunder

ユーデイト・ベック
ヴァイスブルグンダー

呼称/ -

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461682857

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN

土壌/ 砂利 **SOLD OUT**

ヴァイスブルグンダー100%

ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ畑をビオディナミへと転換した砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後ステンレスタックとフードルで発酵・熟成しました。イエローの色調、レモンジャムやスウィーティ、ゆず、セルフィーユの香り、中程度のボリュームのアタック、果実味や酸味が心地よく徐々に果実味が増す味わいでコスパの高い逸品です。

36242	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021	Judith Beck Welschriesing Bambule	
	ユーデイト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル	
呼称/	-	
参考小売/	5500	JAN/ 4573461682871
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/	砂利 ローム 石灰	
	ヴェルシュリースリング100%	

ブルゲンラント地方、砂利・ローム・石灰土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、金木犀やカリジヤム、二十世紀梨や柚子とミントのアロマ、シャープなアタックにジュシーな果実味が口中に拡がり、喉越しの良さにも繋がる味わいです。



36243	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule	
	ユーデイト・ベック ノイブルガー バンブル	
呼称/	-	
参考小売/	5500	JAN/ 4573461682888
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/	ローム 石灰	
	ノイブルガー100%	

ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色りんご、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックですりおろしりんごの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。

49 AUSTRIA3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

36245	オーストリア/ノイジードラーゼー	36249	オーストリア/ノイジードラーゼー	36247	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Judith Beck Zweigelt	VIN 2021	Judith Beck Out	VIN 2020	Judith Beck Pannobile
	ユードイト・ベック ツヴァイゲルト		ユードイト・ベック アウト		ユードイト・ベック パノービレ
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461682901		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682949		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682925	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 砂利 石灰 在庫11ケース		土壌/ 砂 粘土 砂利 石灰 在庫11ケース	
ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト		ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%	
<p>平地の石灰まじりの砂利土壌、ユードイトがビオディナミで育てたツヴァイゲルトをプレスしステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。黒色中心のガーネット色、レッドプラムや山ぶどう、ドライフルーツや青草の香り、キュッと引き締まった酸味に中程度のタンニンが溶け込んだミディアムタイプの味わいで青い香りがややアツターに残ります。</p>		<p>Out of the appellationから命名しました。ユードイトがビオディナミで育てたブラウフレンキッシュとツヴァイゲルトをプレスし発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色の外観、ラズベリーや赤色リンゴ、フルーツマトの香りが広がります。リンゴの酸味と皮の渋味、控えめなタンニンに果実味がプラスされたジューシーな味わいです。</p>		<p>パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを2~3週間醸した後、古樽で発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、ラズベリーやレッドプラム、じわりと広がるジューシーな果実味に溢れるタンニン、ペリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。</p>	

36246	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	35650	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith
	ユードイト・ベック ツヴァイゲルト バンブル		ユードイト・ベック ユードイト
呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰	
ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%	
<p>Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2~3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。</p>		<p>2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリー、ドライフルーツ、火打石香、広がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。</p>	

ノイジードラーゼー マインクラング



これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み

マインクラング

36371	オーストリア/ブルゲンラント	A	36435	オーストリア/ブルゲンラント	A	35950	オーストリア/ブルゲンラント	A
VIN 2023	Meinklang Gruner Veltliner		VIN 2022	Meinklang WeiBer Mulatschak		VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot	
	マインクラング グリーナー・ヴェルトリーナー			マインクラング ヴァイサー ムラチャック			マインクラング ブルゲンラントロート	
呼称/ -			呼称/ -			呼称/ -		
参考小売/ 2700 JAN/ 4573461684523			参考小売/ 2900 JAN/ 4573461685223			参考小売/ 2500 JAN/ 4573461680822		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		
土壌/ 砂質 ローム 岩石			土壌/ 砂質 ローム 岩石			土壌/ 粘土 砂質		
グリーナー・ヴェルトリーナー100%			ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%			ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%		
<p>ノイジードラーゼ湖東岸ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリーナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや瀬戸内レモン、ライムの香り、爽やかな辛口のアタックに口あたりよいフレッシュな酸味とジューシーな酸味が交ざり合う味わいは清涼感を楽しめるシャープな印象です。</p>			<p>祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月下旬~9月上旬に収穫した3品種を6~7日間醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いオレンジ色、カリウムや桃、エスニックなスパイス香、柔らかいアタックでアプリコットやオレンジピールの苦みと酸味を感じる味わいはドライで風味が広がります。</p>			<p>バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりがなく全体を通して落ち着いた味わいです。</p>		

ノイジードラーゼ湖東岸ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリーナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや瀬戸内レモン、ライムの香り、爽やかな辛口のアタックに口あたりよいフレッシュな酸味とジューシーな酸味が交ざり合う味わいは清涼感を楽しめるシャープな印象です。

祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月下旬~9月上旬に収穫した3品種を6~7日間醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いオレンジ色、カリウムや桃、エスニックなスパイス香、柔らかいアタックでアプリコットやオレンジピールの苦みと酸味を感じる味わいはドライで風味が広がります。

バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりがなく全体を通して落ち着いた味わいです。

ライタベルク リスト



元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業

ベルンハルト・リスト

36390	オーストリア/ライタベルク	A
VIN 2022	Liszt Grüner Veltliner	
	リスト グリーナー・ヴェルトリーナー	
呼称/ -		
参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684844		
規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/ ピオロニック バイオディナミ	認証/ LACON, デメテル	
土壌/ 石灰 泥灰土		
グリーナー・ヴェルトリーナー100%		
<p>ウィーン少年合唱団の一員で世界中で歌った経験のあるベルンハルトが両親や弟と養豚業やホイリゲと共に経営するワイナリーで栽培するグリーナー・ヴェルトリーナーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。淡いレモンイエローライトイエロー色、白い花、レモンの香り、まろやかな口あたりにミネラル感のある爽やかな味わいです。</p>		

36391	オーストリア/ライタベルク	A
VIN 2020	Liszt Blaufränkisch	
	リスト ブラウフレンキッシュ	
呼称/ -		
参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684851		
規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ピオロニック	認証/ LACON	
土壌/ 石灰 泥灰土		
ブラウフレンキッシュ90% メルロ5% カベルネソーヴィニヨン5%		
<p>代々養豚業・ホイリゲを家族経営するワイナリーで、現当主ベルンハルトがブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でピジャージュを施しながら発酵、木樽とフドルで熟成しました。鮮やかなルージュ色、ザクロやブルーベリーのアロマ、ベリージュースの瑞々しさに白胡椒のスパイス感もあり、スルスルと飲める赤ワインです。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

50 AUSTRIA4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル</p>  <p>真のファーマたれ!シュタイヤーマルクの生搾りナチュラル カール&エヴァ・シュナーベル</p>		<p>36139 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Schnabel Sauvignon Blanc Legionär</p> <p>シュナーベル ソーヴィニヨンブラン レギオネール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681447</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵しプレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、野菜香、フルーツマトや黄桃、洋梨ジャムの香り、豊かなタンニンと味わいがしっかり広がる中程度のボリューム、金木犀が広がるシャープな味わいです。</p>	<p>36137 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Schnabel Silicium</p> <p>シュナーベル シリチウム</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681423</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン リースリング</p> <p>シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。</p>
<p>35558 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461674647</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと広がり、果実味豊かで骨太のボディです。</p>	<p>36140 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。</p>	<p>34550 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461658197</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得られました。ブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアなカシスカラー、シモンやブルーベリー、スミレの香り、スムーズなアタックに黒系ベリーの果実感と細やかなタンニンがアフターにまで伸びやかに広がる上品な味わいです。</p>	
<p>34944 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461665126</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>18年は春が暖かく高湿度でペロノスポラ菌が発生しましたがクオリティは素晴らしいものでした。ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫を帯びたルージュ、カシスやザクロ、ナツメグの香り、クリアなタッチに綺麗な酸、柔らかく伸びやかで、アフターにタンニンを感じます。</p>	<p>34547 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461658166</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得ました。ホッホエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しました。やや紫がかかったガーネット色、土のニュアンスやなめし革、カシス香、滑らかなアタックに酸を帯びた集中力ある味わいと洗練されたタンニンがアフターを彩ります。</p>	<p>34548 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Schnabel Blaufränkisch Koregg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ コーエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461658173</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常によく平均収量を上回る年でした。コーエッグは区画名でブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアな美しいガーネット色、フランボワーズやアニスの香り、ブルーベリーの果実味に綺麗な酸が流れ落ち着きのあるシルキーなタンニンとともにアフターまで続く逸品です。</p>	
<p>35559 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、ブルーやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュシーでしっかりとした果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。</p>	<p>36142 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にペリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじわりとアフターに広がります。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

51 AUSTRIA5

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ズュート・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック</p>  <p>サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面 レイナー&ジャスミン・ハック</p>		<p>36151 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Schiefer</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681560</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>36154 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2020 Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681591</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト 在庫7本</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>
<p>36155 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681607</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト 在庫27ケース</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>		<p>36157 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴァイスブルグンダー シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681621</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト 在庫25ケース</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p>	<p>36149 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681546</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>
<p>36146 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681515</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p>		<p>36147 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681522</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p>	<p>36153 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ムスカテラー・フィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681584</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ムスカテラー100%</p>
<p>36150 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン フィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681553</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>		<p>36156 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリングフィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681614</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>	<p>36158 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Weingut Warga-Hack Glogglou Red</p> <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック グルグルレッド</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461681638</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト SOLD OUT</p> <p>ツヴァイゲルト60% ミュスカブル40%</p>
<p>全ての畑がサウザル山にあり傾度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。</p>		<p>全ての畑がサウザル山にあり傾度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリューム、エキ스가余韻に残ります。</p>	<p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ムスカテラーを醸した後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやロシカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。</p>
<p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸した後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と、しっかりとした果実味に詰まったエキシ感、完熟の柑橘香が口中に拡がり密度濃くボリューム感が増します。</p>		<p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸した後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と、果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊富なミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。</p>	<p>2022年はとても暑く乾燥した年で収穫量が減少しました。千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるツヴァイゲルトとミュスカブルをステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるパープルカラーネット色、すりおろしリンゴやスモモ、クロセイユ、バラカットの香り、柔らかくスッパリとしたアタックに穏やかなタンニンと上品なエキシ、心地良い味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シャウアー</p>  <p>情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者</p> <p>ステファン&ベルンハルト・シャウアー</p>		<p>36296 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2017 Schauer Brut</p> <p>新着 シャウアー プリュット</p> <p>呼称/ Qualitäts-schwein クヴァリテーツシャウムヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683625</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)90% ピノブラン10%</p> <p>完璧な熟成でポテンシャルの高い非常に良いヴィンテージです。シャルドネとピノブランを24時間醸しフードルで11ヶ月発酵・熟成し、テラージュ後60ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、クリーミーで細かい泡立ち、ライムやスイーティ、黄色リンド、ミントの爽やかな香り、ドライなアタックでシャープな酸味にまろやかな果実味が合わさり長めの余韻です。</p>	<p>36298 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer</p> <p>新着 シャウアー ヴァイスブルグンダー ゼント ウント シーファー</p> <p>呼称/ SüdstaiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461683649</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 砂 スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フードル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リンドを食べた時のジューシーな酸味がアクセントとなる中程度の味わいです。</p>
<p>36299 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Schauer Gelber Muskateller</p> <p>新着 シャウアー ゲルバー・ムスカテラー</p> <p>呼称/ SüdstaiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683656</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 砂 スレート</p> <p>ゲルバー・ムスカテラー100%</p> <p>オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴ、トロピカルフルーツの香りを感じます。まろやかな辛口の味わいで口中にしっかりとフルーティな香りが拡がり、アフターには火打石のミネラルも感じられます。</p>	<p>36297 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Schauer Welschriesling Out of Slate</p> <p>新着 シャウアー ヴェルシュリースリング アウト オブ スレート</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461683632</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>スレート土壌で育つヴェルシュリースリングを9月下旬に収穫し除梗後、木樽で12時間醸しプレス、フードルで発酵し500Lの木樽で熟成しました。黄色の濃いグリーンイエロー色、洋梨や白桃、グレープフルーツ、ライムのアロマを感じます。ボリュームのあるアタックが口中に拡がり、果実味に溶け込む心地の良い良質な酸、ハーブやユーカリ、ライムの香りがアフターに感じられます。</p>	<p>36300 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Riesling Kitzreck-Sausal</p> <p>新着 シャウアー リースリング キツェックザウザル</p> <p>呼称/ SüdstaiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683663</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>リースリング100%</p> <p>シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンド、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキリッとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフターを彩ります。</p>	
<p>36302 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Morillon Schiefergestein</p> <p>シャウアー モリヨン シーファーゲシュタイン</p> <p>呼称/ SüdstaiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683687</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート SOLD OUT</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>キツェックザウザル村の教区画で育つモリヨンを除梗しステンレスタンクで醸し後プレス、225~500Lの木樽で14ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエロー色、フローラルでカモミールや洋梨のアロマ、果実味とたっぷりのエキスを感ずるアタック、ハチミチ香をアクセントにバランスの良い酸、長めの余韻を楽しめます。</p>	<p>36301 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen</p> <p>新着 シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン</p> <p>呼称/ SüdstaiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683670</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、スイーティ、ミントのアロマ、ドライな酸味が全体に拡がり、グレープフルーツの柑橘のジューシーな味わいが口中に拡がります。</p>	<p>ケルンテン ゲオルギウム</p>  <p>南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン</p> <p>マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク</p>	
<p>35634 オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV Georgium Blanc de Noirs</p> <p>ゲオルギウム ブランド ノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461676245</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリジヤムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたりに変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。</p>	<p>ヘヴロン ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー</p>  <p>イスラエルの丘陵地でフランスの技術を導入し自然な高品質を実現</p> <p>ミシェル・ムルシアノ&サジ</p>	<p>34196 イスラエル/ヘヴロン</p> <p>VIN 2017 Hevron Heights Winery Jerusalem Hills Cabernet Sauvignon</p> <p>ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー エルサレムヒルズ カベルネソーヴィニオン</p> <p>呼称/ Israel イスラエル</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461652010</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ コーシャ ヴィーガン</p> <p>土壌/ 泥土 SOLD OUT</p> <p>カベルネソーヴィニオン100%</p> <p>パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、560mの泥土で育った若樹のカベルネソーヴィニオンを醸し、プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックベリーの外観からカシスや小豆の香りを感じます。まったりとした甘めのアタックに、こなれたタンニンが溶け込み、スイートテイストの果実感がそのまま心地よいアフターへの流れをつくります。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>カヘティ チョティアシュヴィリ</p>  <p>ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン</p> <p>カハ・チョティアシュヴィリ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35794</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>35795</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2016</td> <td>Tchotiashvili Rkatsiteli</td> <td>VIN 2017</td> <td>Tchotiashvili Mtsvane</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>チョティアシュヴィリ ルカツィテリ</p> </td> <td colspan="2">  <p>チョティアシュヴィリ ムツヴァネ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678089</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ルカツィテリ100%</p> </td> <td colspan="2"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ムツヴァネ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="4"> <p>ジョージア東部カヘティ、ルカツィテリを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)し液体のみをクヴェヴリで熟成後、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。オレンジカラー、ゆりや水仙、ナツメグや白胡椒の香り、柔らかいアタックで渋味目立たずバランス良くスムーズな味わいです。</p> </td> </tr> </table>	35794	ジョージア/カヘティ	35795	ジョージア/カヘティ	VIN 2016	Tchotiashvili Rkatsiteli	VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane	 <p>チョティアシュヴィリ ルカツィテリ</p>		 <p>チョティアシュヴィリ ムツヴァネ</p>		<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678089</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ルカツィテリ100%</p>		<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ムツヴァネ100%</p>		<p>ジョージア東部カヘティ、ルカツィテリを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)し液体のみをクヴェヴリで熟成後、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。オレンジカラー、ゆりや水仙、ナツメグや白胡椒の香り、柔らかいアタックで渋味目立たずバランス良くスムーズな味わいです。</p>														
35794	ジョージア/カヘティ	35795	ジョージア/カヘティ																													
VIN 2016	Tchotiashvili Rkatsiteli	VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane																													
 <p>チョティアシュヴィリ ルカツィテリ</p>		 <p>チョティアシュヴィリ ムツヴァネ</p>																														
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678089</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ルカツィテリ100%</p>		<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ムツヴァネ100%</p>																														
<p>ジョージア東部カヘティ、ルカツィテリを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)し液体のみをクヴェヴリで熟成後、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。オレンジカラー、ゆりや水仙、ナツメグや白胡椒の香り、柔らかいアタックで渋味目立たずバランス良くスムーズな味わいです。</p>																																
<table border="1"> <tr> <td>35796</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2017</td> <td>Tchotiashvili Kisi</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>チョティアシュヴィリ キシ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461678102</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 在庫2ケース</p> <p>キシ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>ジョージア・カヘティ地方、キシを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。甘味をたっぷり感じるアタックに、中盤にはタンニンと果実の種まわりの渋みが口中に残りますが味わいは良質で心地の良いアフターを—楽しめます。</p> </td> </tr> </table>	35796	ジョージア/カヘティ	VIN 2017	Tchotiashvili Kisi	 <p>チョティアシュヴィリ キシ</p>		<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461678102</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 在庫2ケース</p> <p>キシ100%</p>		<p>ジョージア・カヘティ地方、キシを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。甘味をたっぷり感じるアタックに、中盤にはタンニンと果実の種まわりの渋みが口中に残りますが味わいは良質で心地の良いアフターを—楽しめます。</p>		<p>カヘティ チュビニ・ワイナリー</p>  <p>超マイクロワイナリー、ナチュラルサベラヴィは必飲</p> <p>トルニケ・チュビニゼ</p>	<table border="1"> <tr> <td>34583</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2017</td> <td>Chubini Winery Saperavi</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>チュビニ・ワイナリー サベラヴィ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461658807</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 沖積土 石 SOLD OUT</p> <p>サベラヴィ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサベラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシヤブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。</p> </td> </tr> </table>	34583	ジョージア/カヘティ	VIN 2017	Chubini Winery Saperavi	 <p>チュビニ・ワイナリー サベラヴィ</p>		<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461658807</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 沖積土 石 SOLD OUT</p> <p>サベラヴィ100%</p>		<p>ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサベラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシヤブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。</p>											
35796	ジョージア/カヘティ																															
VIN 2017	Tchotiashvili Kisi																															
 <p>チョティアシュヴィリ キシ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461678102</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 在庫2ケース</p> <p>キシ100%</p>																																
<p>ジョージア・カヘティ地方、キシを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。甘味をたっぷり感じるアタックに、中盤にはタンニンと果実の種まわりの渋みが口中に残りますが味わいは良質で心地の良いアフターを—楽しめます。</p>																																
34583	ジョージア/カヘティ																															
VIN 2017	Chubini Winery Saperavi																															
 <p>チュビニ・ワイナリー サベラヴィ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461658807</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 沖積土 石 SOLD OUT</p> <p>サベラヴィ100%</p>																																
<p>ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサベラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシヤブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。</p>																																
<p>カヘティ ギウアーニ</p>  <p>カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質</p> <p>カハ・ギウアシュヴィリ</p>	<table border="1"> <tr> <td>36381</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Giuaani Mtsvane Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">  <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684752</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ムツヴァネ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのビール感がアクセントとなっています。</p> </td> </tr> </table>	36381	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2020	Giuaani Mtsvane Qvevri		 <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p>			<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684752</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ムツヴァネ100%</p>			<p>カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのビール感がアクセントとなっています。</p>			<table border="1"> <tr> <td>35729</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2021</td> <td>Giuaani Mtsvane Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">  <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461677174</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫2ケース</p> <p>ムツヴァネ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>カヘティのマナヴィ村、石灰土壌で育った平均樹齢22年のムツヴァネを除梗しクヴェヴリで醸し後、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りで黄桃や洋梨、カリン、クミンのアロマを感じます。ほんのり甘味を感じるアタック、じわじわと拡がるボリュームのあるエキシに溶け込んだタンニンが心地よく、アフターに完熟果実味を楽しめる逸品です。</p> </td> </tr> </table>	35729	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2021	Giuaani Mtsvane Qvevri		 <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p>			<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461677174</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫2ケース</p> <p>ムツヴァネ100%</p>			<p>カヘティのマナヴィ村、石灰土壌で育った平均樹齢22年のムツヴァネを除梗しクヴェヴリで醸し後、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りで黄桃や洋梨、カリン、クミンのアロマを感じます。ほんのり甘味を感じるアタック、じわじわと拡がるボリュームのあるエキシに溶け込んだタンニンが心地よく、アフターに完熟果実味を楽しめる逸品です。</p>		
36381	ジョージア/カヘティ	A																														
VIN 2020	Giuaani Mtsvane Qvevri																															
 <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684752</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ムツヴァネ100%</p>																																
<p>カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのビール感がアクセントとなっています。</p>																																
35729	ジョージア/カヘティ	A																														
VIN 2021	Giuaani Mtsvane Qvevri																															
 <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461677174</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫2ケース</p> <p>ムツヴァネ100%</p>																																
<p>カヘティのマナヴィ村、石灰土壌で育った平均樹齢22年のムツヴァネを除梗しクヴェヴリで醸し後、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りで黄桃や洋梨、カリン、クミンのアロマを感じます。ほんのり甘味を感じるアタック、じわじわと拡がるボリュームのあるエキシに溶け込んだタンニンが心地よく、アフターに完熟果実味を楽しめる逸品です。</p>																																
<table border="1"> <tr> <td>35327</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2019</td> <td>Giuaani Rkatsiteli Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">  <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461670892</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫15ケース</p> <p>ルカツィテリ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>ギウアーニは大昔からワイン造りに携わる家族が守るワイナリーです。標高450m、石灰土壌で育つルカツィテリをクヴェヴリで2日間醸し後プレスせず、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い黄金色、洋梨やカリンジャム、紅茶やタルトのアロマ、茶葉のタンニンとコンポートの甘い香りが拡がるふくよかな味わいで全体的に丸いエレガントな仕上がりです。</p> </td> </tr> </table>	35327	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2019	Giuaani Rkatsiteli Qvevri		 <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p>			<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461670892</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫15ケース</p> <p>ルカツィテリ100%</p>			<p>ギウアーニは大昔からワイン造りに携わる家族が守るワイナリーです。標高450m、石灰土壌で育つルカツィテリをクヴェヴリで2日間醸し後プレスせず、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い黄金色、洋梨やカリンジャム、紅茶やタルトのアロマ、茶葉のタンニンとコンポートの甘い香りが拡がるふくよかな味わいで全体的に丸いエレガントな仕上がりです。</p>			<table border="1"> <tr> <td>36380</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td>Giuaani Rkatsiteli Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">  <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684745</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ルカツィテリ100%</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <p>22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸し後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あみずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後はタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさが感じられるクリアな味わいのアフターです。</p> </td> </tr> </table>	36380	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2022	Giuaani Rkatsiteli Qvevri		 <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p>			<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684745</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ルカツィテリ100%</p>			<p>22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸し後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あみずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後はタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさが感じられるクリアな味わいのアフターです。</p>			
35327	ジョージア/カヘティ	A																														
VIN 2019	Giuaani Rkatsiteli Qvevri																															
 <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461670892</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 在庫15ケース</p> <p>ルカツィテリ100%</p>																																
<p>ギウアーニは大昔からワイン造りに携わる家族が守るワイナリーです。標高450m、石灰土壌で育つルカツィテリをクヴェヴリで2日間醸し後プレスせず、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い黄金色、洋梨やカリンジャム、紅茶やタルトのアロマ、茶葉のタンニンとコンポートの甘い香りが拡がるふくよかな味わいで全体的に丸いエレガントな仕上がりです。</p>																																
36380	ジョージア/カヘティ	A																														
VIN 2022	Giuaani Rkatsiteli Qvevri																															
 <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p>																																
<p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684745</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ルカツィテリ100%</p>																																
<p>22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸し後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あみずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後はタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさが感じられるクリアな味わいのアフターです。</p>																																

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

カヘティ ラグヴィナリ



元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ
イラクリ・グロンティ

33942	ジョージア/カヘティ
VIN 2016	Lagvinari Chinuri
	ラグヴィナリ チヌリ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 5000 JAN/ 4571455208007	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰 砂利	SOLD OUT
チヌリ100%	

イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破碎した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から杏や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がります。

34480	ジョージア/カヘティ
VIN 2017	Lagvinari Tsoolikouri
	ラグヴィナリ ツオリコウリ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461655462	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土	SOLD OUT
ツオリコウリ100%	

ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つツオリコウリをクヴェヴリで21日発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。アンバーの外観から甘栗の渋皮やハニーテイストの香り、たっぷりとしたエキスにタンニンが溶けたアタック、じわりとハニーテイストが伴う旨味たっぷりのアフターを満喫いただけます。

クヴェモ・カルトリ ゴツァ



中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを!
ベカ・ゴツァアゼ

34575	ジョージア/クヴェモ・カルトリ
VIN 2019	Gotsa Artisan Brew Grape Ale Beer
	ゴツァ アルティザン ブルー グレープ エールビール
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 2400 JAN/ 4573461658722	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ビール -	
栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 ローム	
大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダー ワイン酵母(すべてジョージア産)70% チヌリのスパークリングワイン30%	

ゴツァから初登場のビールです。全てジョージア産の大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダーを水で煮たものとチヌリで造られたスパークリングワインとワイン酵母を発酵槽に入れ3ヶ月発酵し瓶詰めしました。濁りのあるイエローの外観から、トロピカルなニュアンスのアロマ、優しいタッチに果実味が柔らかく、フルーティーさとドライさが共存する、食中にも適したビールです。

34576	ジョージア/クヴェモ・カルトリ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Gotsa Second Fruit Cidre
	ゴツァ セカンド フルーツ シードル
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 2400 JAN/ 4573461658739	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡 ・ 辛口	
栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ -	
土壌/ 粘土 ローム	
グラニースミス50% フジ25% Kekhura15% ゴールデン10%	

ゴツァから初登場のシードルはバイオロジックで育つフジを含む4種のリンゴをクヴェヴリで1ヶ月醸し7日間発酵、2ヶ月熟成して無濾過・無清澄、SO2無添加で瓶詰めしました。やや濁りのあるイエローの外観から金木犀やカリンの香り、ふわりと広がる果実味から存在感のある酸とすっきりとしたアフター、ドライではありますが旨味も十分に楽しめる仕上がります。

35724 ジョージア/クヴェモ・カルトリ

VIN 2020 Gotsa Tsitska-Tsoolikouri



ゴツァ
ツイツカ・ツオリコウリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461677129

規格/ 750ml × 12 タイプ/ **オレンジ** ・ 辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ **デメテル**

土壌/ 粘土 ローム 玄武岩

ツイツカ50% ツオリコウリ50%

ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。

35727	ジョージア/クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Kisi
	ゴツァ キシ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677150	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ 粘土 ローム 玄武岩	
キシ100%	

キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いオレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りとトロピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりにはほろ苦さとタンニンが心地よく溶け込んだ上質な仕上がりで、アフターにも南国のアロマが立ち上がります。

イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ



西部イメレティ 黒海の風に揺れる地場品種をクヴェヴリマセラシオン
アナ・ヒタリシュヴィリ

33940 ジョージア/イメレティ

VIN 2016 Vartsikhe Marani Aladasturi



ヴァルツィヘ・マラニ
アラダストゥリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **4500** JAN/ 4571455207987

規格/ 750ml × 12 タイプ/ **赤** ・ ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 炭素を含む粘土石灰 **在庫1ケース**

アラダストゥリ100%

ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。

イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ



西ジョージア・サメグロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに
ザザ・ガガ

35730	ジョージア/イメレティ
VIN 2021	Vino Martvillei Tsoolikouri
	ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ツオリコウリ100%	

ジョージア・サメグロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除根しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでピワの渋みと果実のジュースーさにビターな味わいがアクセントとなり全体のバランスを整えてくれます。

35731	ジョージア/イメレティ	35732	ジョージア/イメレティ	35734	ジョージア/ラチャレチュフミ
VIN 2021	Vino Martville Krakhuna	VIN 2021	Vino Martville Tsolikouri Krakhuna	VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi
	ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ クラフナ		ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ
呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677198 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫4ケース クラフナ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677204 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ50% クラフナ50%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677228 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 オジャレシ100%	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のご主人がザザがクラフナをクヴェヴリでプレス、10hのクヴェヴリで発酵・マロラクティック発酵・熟成しました。透明感のある黄金カラー、洋梨やカリ、オレンジピール、檜の香り、口あたりのよいアタック、穏やかな渋味にスムーズな飲み口、フルーティな香りが口中に拡がります。					

35332	ジョージア/ラチャレチュフミ	34125	ジョージア/ラチャレチュフミ	34124	ジョージア/イメレティ
VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Aladasturi
	ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストゥリ
呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461670946 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 オルベルリオジャレシ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651242 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫9本 オルベルリオジャレシ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651235 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫3ケース アラダストゥリ100%	
ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリオジャレシを除いてクヴェヴリで醸し、醗を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、ブルー、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。					

イメレティ		ケテヴァン・ニニツゼ		35737	ジョージア/イメレティ	35738	ジョージア/イメレティ
				VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli	VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta
					ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ タガメウリ		ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ チャブルタ
				呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677259 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677266 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon SOLD OUT ツオリコウリ100%	
ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツオリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に拡がるライトな味わいです。							

35739	ジョージア/イメレティ	35735	ジョージア/イメレティ	35736	ジョージア/イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina	VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose	VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi
	ケテヴァン・ニニツゼ イリーナ		ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ		ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ
呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677273 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ オルベルリオジャレシ		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677235 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰岩 オルベルリオジャレシ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677242 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 ゼルシャヴィ100%	
サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接压榨後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アブリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと拡がる美味しさを楽しめる逸品です。					

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

Real Wine Guide **Selects**



「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

この度、多くの方々に私共の故郷である日本ワインの素晴らしさをお伝えたくて各地から厳選したワインの取扱いをリアルワインガイド様ご支援のもと開始することとなりました。フランスを始めヨーロッパ各国から輸入したワインの数々と同様に、日本ワインも全て15℃以下の定温セラーで保管し、バラ混載で同送致します。安定した品質を生産者の方々の熱い想いと一緒にお届け出来れば幸いです。

尚、参考小売価格は弊社が適正と定めたもので生産者様の希望小売価格とは異なる場合がございます。また自社輸入ワインとは価格体系が異なりますのでご注意願います。

山梨県甲州市塩山 奥野田ワイナリー  みんなの心が集うワイナリー 中村雅量	60001 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2019 Okunota Winery Okunota Rosso Riserva  奥野田ワイナリー 奥野田ロッシェ リゼルヴァ 呼称/ - 参考小売/ 2400 JAN/ 4512108004195 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩 マスカット・ベリーA90% メルロー10%	60002 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2018 Okunota Winery La Florette Sumire Rouge  奥野田ワイナリー ラ・フロレット スミレ・ルージュ 呼称/ - 参考小売/ 3200 JAN/ 4512108002177 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩 SOLD OUT メルロー100%
	2019年は山梨県全体にとても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベリーAとメルローを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキスが感じられる上品な味わいです。 2018年は穏やかな年で健全なブドウが収穫できました。自社畑と契約栽培のメルローが半分ずつで、それらを除梗し醸した後プレスしステンレスタンクで発酵し、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。淡いガーネット色、さくらんぼやフランボワーズ、すみれ、土の香り、アタック柔らかく丸みあるタンニン、果実味が拡がり、若いさくらんぼを食べた時のほんのり渋味と酸味が口中に残ります。	
山梨県甲州市塩山 甲斐ワイナリー  歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目 風間聡一郎	60026 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2022 Kai Winery Kazama Koshu  甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口 呼称/ - 参考小売/ 2200 JAN/ 4522430102001 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 甲州100%	60011 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2019 Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie  甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー 呼称/ - 参考小売/ 2900 JAN/ 4522430101240 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 SOLD OUT 甲州100%
	武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。酷暑の夏を経て適度な日照と降雨に恵まれた2022年、小振りだが小粒の房が多く収量は伸びませんでしたが、その分、理想的で充実した品質で収穫と仕込みを行うことができました。凝縮感があり、伸びのある酸が心地よいワインです。 長梅雨に苦しみました9月は好天でしたが、収穫間際の台風に見舞われた19年でした。自社ブドウを含む複数の農家からの買いブドウの甲州をステンレスタンクで20日発酵し6ヶ月シュールリー熟成し20年5月に瓶詰めしました。輝く淡いホワイトイエロー色、ジャズミンなど白い花の奥から白桃の甘い香り、骨格のあるファーストアタック、控えめな酸味と凝縮感、心地の良い余韻が続きます。	
60025 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2022 Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie  甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー 呼称/ - 参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102070 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 甲州100%	60024 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2021 Kai Winery Cuvée Kazama Koshu  甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口 呼称/ - 参考小売/ 3600 JAN/ 4522430101363 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 関東ローム層 甲州100%	60027 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2021 Kai Winery Kazama Merlot  甲斐ワイナリー かざま メルロー 呼称/ - 参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102056 規格/ 720ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シルト メルロー100%
22年は6~7月が少雨で果粒が肥大せず、収量こそ少ないものの高品質な収穫でした。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例年より糖度が伸びませんでしたが、発酵自体はスムーズで酸のバランスも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をとまなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。 武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、生育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ちました。自社ブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。樹齢が高く収量が落ち始めている樹もありますが、本来の美しい酸がしっかりと残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。 自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸した後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかく口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

日本/岡山新見市哲多町 ドメヌ・テッタ 		60008 日本/岡山新見市哲多町 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Domaine Tetta Riesling ドメヌ・テッタ リースリング 呼称/ - 参考小売/ 4800 JAN/ 4562320932288 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 SOLD OUT リースリング 100%	60009 日本/岡山新見市哲多町 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Domaine Tetta Sauvignon Blanc ドメヌ・テッタ ソーヴィニヨンブラン 呼称/ - 参考小売/ 4800 JAN/ 4562320932295 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100%
石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う 高橋竜太		20年からtettaのワイン造りの根幹を踏襲しながら、新たな取り組みを始めました。古い造りに回帰し、醸造に関しては必要最低限のアプローチのみに留め、より細かな部分に注意を払うことにより、ブドウや酵母をはじめとした微生物が醸し出す香味をより一層表現できると考えています。微かに緑がかったレモンイエロー色、洋ナシ、マスカット、白い花などの華やかなアロマとアールグレイやベルガモットを想わせるピターな香り、ドライな味わいで酸と果皮由来の苦味とのバランスが心地良く、アフターには旨味も残り、この品種の将来的なポテンシャルの高さを感じます。	
60033 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2021 Domaine Tetta Chardonnay Origine ドメヌ・テッタ シャルドネ オリジヌ 呼称/ - 参考小売/ 4800 JAN/ 4562320932615 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 SOLD OUT シャルドネ95%、他5品種5%	60034 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2021 Domaine Tetta Chardonnay d'or ドメヌ・テッタ シャルドネ ドール 呼称/ - 参考小売/ 4800 JAN/ 4562320932585 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 SOLD OUT シャルドネ100%	60032 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2022 Domaine Tetta Aki Queen ドメヌ・テッタ アキ クイーン 呼称/ - 参考小売/ 3900 JAN/ 4562320932714 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰 赤土 安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%	
オリジヌとはフランス語で「始まり、起源」という意味で、歴史を作ってきたワインと造り手に大きな尊敬を込めて、Origineという名前に21年より変えました。果皮ごと漬け込んで仕込むシャルドネは18年から造り始めましたが、歴史を辿って行く白ブドウでも果皮ごと漬け込むことは必然であり、白ワインの起源であると感じています。褐色がかったイエローの外観、白桃やカンキョウのハチミツ漬け、アマレットやボタニカルなジンを想わせる複雑な香り、味わいはドライで酸とミネラルな苦味が骨格を作っています。余韻の長さは中程度で複雑な果実味がじんわりと続きます。まだまだ若い印象なので、蒸熱成を経てポテンシャルが発揮されると期待しています。		21年からシャルドネ、バリックがシャルドネ ドールに変わりました。d'or とはフランス語で「黄金の」という意味です。収穫時期を遅らせることでシャルドネは黄金色に輝き始めます。tetta では黄金色に変わったタイミングがベストな収穫時期なのかも知れません。樽熟成のシャルドネを造って7VT目になります。ようやく表現したい形や方向性が見えてきました。微かに濁りがかった黄金色、洋ナシ、黄桃、ハチミツ、コンフィチュールなど甘く熟した果実の香り、わずかに甘さがあり、酸とミネラルな苦味が絶妙なバランスを構成しています。余韻もとても長く、豊富な果実味がゆっくりと続きます。	
毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通じて海外でもアキクイーンが認知されるようになり、特に欧米での評価はとて高くtettaの新たな顔になれると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワーサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強めの酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくと続きます。			

本物のワインは大地から、人の手から



ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

造り手のフィロソフィーとテロワールの味わいを感じ取れるもの、ブドウ栽培とワイン醸造において出来る限りナチュラルなものを厳選し最良な状態でお届けすることが大切と考えます。

価格以上の価値を提供し続けます

優良な造り手との長年の信頼関係をもとにコストパフォーマンスとオリジナリティ溢れるものを一緒に造り出すことがワインマーケットの正しい成長に繋がると確信しています。

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理とのマリアージュなど楽しいシーンと一緒にお届けできればと願っています。



本物のワインは大地から、人の手から

自然と心が通じあう デイオニー株式会社

繊細な味覚を満足させる「最適なモノ」を「素敵なコト」と一緒に
夢と愛情もってお届けします。

※酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15℃以下の保存管理をお願いいたします。

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

TEL(075)622-0850 FAX(075)601-5744

東京オフィス

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-22-11 サンクスプライムビル5F

TEL(03)5778-0170 FAX(03)5778-0278

info@diony.com



Instagram www.instagram.com/diony_wine/



www.facebook.com/dionyavecj

現地からのレポートやイベント情報、新着ワイン、イベント開催などの最新情報をご覧いただけます。
ぜひ「いいね！」をお願いいたします。



デイオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。

www.diony.com

