

# リッチなバラエティ

Course 毎月5,500円(税込)×5回

いつもより少し贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。今回は、春にぜひ飲んでいただきたい人気のロゼワインも入っています！ プレゼントワインは、チリの辺境の地エルキ ヴァレーの可能性を示し、世界のワイン地図を変えたビーニャ ファレルニアの最上級品です。クオリティ重視の選りすぐりのワインの数々をお楽しみください。

4月 April

## ゴヴェルノ アッルーツ トスカーノ ポッジョ チヴェッタ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、シラー  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・トスカーナ/1823 ¥3,630



生産者名: テヌーテ ロセッティ  
「ゴヴェルノ」は1400年頃に遡る伝統的な製法です。乾燥させ糖度の高くなった葡萄、又はそれを压榨した果汁をすでに出来あがったワインに加え、再びゆっくりと発酵させ、深い香りや骨格を与えます。複雑で味わい深いワインです。

## オノロ ベラ ロサド

葡萄品種: テンプラニーリョ、シラー  
ロゼ・辛口/生産地域: スペイン・フミリャ/S304 ¥2,090



生産者名: ヒル ファミリー エステーツ  
特に春から夏にかけて人気なのがロゼワインです。ひと昔前はロゼという甘口のイメージでしたが、今ではそんなことはなく、このワインも心地よい酸のあるさわやかな辛口の味わいで、赤い果実やチェリー、イチゴやスイカを思わせます。

5月 May

## レ プロメス ド ロシェ コルバン

葡萄品種: メルロ  
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FC756 ¥3,300



生産者名: シャトー ロシェ コルバン  
3度にわたる選別を行い、完璧な葡萄だけを使用しています。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にフランスのよい骨格を持っています。

## マナデーロ コレクション デ パルセラス

葡萄品種: ガルナツチャ  
赤・フルボディ/生産地域: スペイン・カリニエナ/S302 ¥2,200



生産者名: ティエラ デ クバス  
「マナデーロ」とは流れる水を意味し、昔この土地には地下水の場所を見つける能力を持ったダウザーが住んでいたそうです。新樽比率50%で約12ヶ月熟成させます。熟した濃厚な黒い果実のアロマに樽熟成に由来する風味が感じられます。

6月 June

## ヴィニャレ コステ モンテブルチャーノ ダブルツォ リゼルヴァ

葡萄品種: モンテブルチャーノ  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・アブルツォ/1059 ¥3,630



生産者名: パローネ コルナッキア  
日本市場におけるモンテブルチャーノの先駆者「パローネ コルナッキア」の上級品です。樽で24ヶ月じっくりと熟成させます。凝縮された果実の風味があります。ソフトで目が詰まっています。とても長い寿命を持っています。

## マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス

葡萄品種: マルベック  
赤・フルボディ/生産地域: フランス・南西地方/FC423 ¥2,200



生産者名: シャトー デ ゼサル  
2015年に初めて1haのマルベックを植樹しました。石が多く、運び出すのに10ヶ月もかかったそうです。ゼサルらしく力強さがありながら、ピュアな果実味があり、エレガントさも感じられます。

7月 July

## シャトー ブリュルセカイユ

葡萄品種: メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、カベルネ フラン  
赤・フルボディ/生産地域: フランス・ボルドー/FD142 ¥3,850



生産者名: シャトー ブリュルセカイユ  
2005年頃から、熟成用の樽にアメリカンオーク(甘やかな風味)とフレンチオーク(タンニン)を併用しています。甘いスパイス、ブルーの豊かな香りに、黒い果実の風味と熟したタンニンがあり、長い余韻が感じられます。

## ソーヴィニオン ブラン グラン レセルバ

葡萄品種: ソーヴィニオン ブラン  
白・辛口/生産地域: チリ・マイボ ヴァレー/W096 ¥1,980



生産者名: トレス パラシオス  
畑は太平洋から冷たい風が吹く、 Cholki 溪谷の中で一番涼しい場所にあります。葡萄が日光に当たり過ぎないように、葉を残しておき、フレッシュさと香りを持ちます。ハーブや若草の香りとミネラル、スパイシーなニュアンスがあります。

8月 August

## カナヤ ロツン

葡萄品種: コルヴィーナ、コルヴァノネ、その他  
赤・フルボディ/生産地域: イタリア・ヴェネト/1572 ¥3,080



生産者名: ヴィツラ アンナベルタ  
収穫した葡萄を1~1ヶ月半程、軽く陰干しします。この段階で30~40%の水分が失われています。まろやかなアタック、タンニンはしっかりと、酸がエレガントです。このワインのスパイシーさが食事とよく合います。

## ベイラ ブランコ

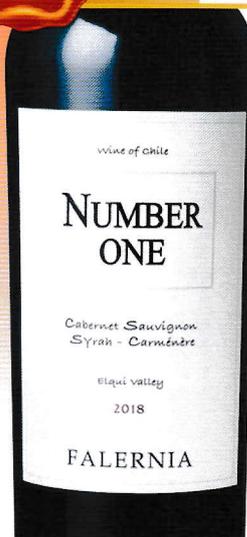
葡萄品種: シリア、フォンテ カル、ゴウヴェイオ  
白・辛口/生産地域: ボリビア・ベイヤ インテリオール/PA025 ¥2,090



生産者名: ベイラ イロロ マテイ  
シリア、フォンテ カル、ゴウヴェイオの3つの土着品種による個性を持ったワインです。畑はベイラ インテリオール地区の中で最も高い標高700mに位置します。グレープフルーツを思わせるアロマとミネラルの要素があります。

特典

## コースプレゼントワイン



## ナンバーワン

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン、シラー、カルムネール  
赤・フルボディ/生産地域: チリ・エルキ ヴァレー/W040 ¥4,400



生産者名: ビーニャ ファレルニア  
ファレルニアの最上級品。カベルネ ソーヴィニオンとカルムネールはベドリスカル、シラーはベドリスカルとティトンの畑で、それぞれ最も良い区画の葡萄です。ベリーやバナナ、チョコレートの香り、樽は強すぎずバランスが取れています。