

安心
ディオニー
ナチュラルワイン
カタログ

850円からお届け出来る
旨安ナチュラルワインが
勢揃い!!

| | | | |
|---|----------------------------------|--|---|
| 33685 | ルーション | 34036 | ラングドック |
| VIN 2015 | Jean Pla Selection Soleil du Sud | VIN 2017 | Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc |
|  | ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド |  | マス・ド・ジャンニーニ セビアン コム サブラン |
| 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | 呼称/ VdF ヴァンド・フランス | |
| 参考小売/ 1450 JAN/ 4571455203194 | | 参考小売/ 1500 JAN/ 4571455198971 | |
| 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム | | 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 | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | |
| 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 粘土石灰 | |
| グルナツシュ50% シラー50% | | ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティーノ50% | |
| 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。 | | 生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽を楽しんでいただきたい辛口白ワイン、収穫後プレスステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。 | |

| | | | | | |
|---|---|---|---------------------------|--|---------------------------|
| 34035 | ラングドック | 34045 | ラングドック | 33649 | ラングドック |
| VIN 2017 | Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge | VIN 2017 | Dom Azan Petit AZAN Blanc | VIN 2015 | Dom Azan Petit AZAN Rouge |
|  | マス・ド・ジャンニーニ セビアン コム サルージュ |  | ドメヌ・アザン プチ AZAN ブラン |  | ドメヌ・アザン プチ AZAN ルージュ |
| 呼称/ VdF ヴァンド・フランス | | 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | 呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー | |
| 参考小売/ 1500 JAN/ 4571455198988 | | 参考小売/ 1000 JAN/ 4582138365344 | | 参考小売/ 1000 JAN/ 4582138365337 | |
| 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム | | 規格/ 375ml x 12 x 2 タイプ/ 白・辛口 | | 規格/ 375ml x 12 x 2 タイプ/ 赤・ミディアム | |
| 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | |
| 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 粘土石灰 | |
| シラー50% カリニヤン50% | | ヴィオニエ100% | | カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50% | |
| 生産者とディオニーで共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽を楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニヤンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。 | | 気軽に楽しめるスクリュウ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! 自然ハンザイ!」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、黄色い果実の香りや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。 | | スクリュウ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! 自然ハンザイ!」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。 | |

| | | | | | |
|---|---------------------|--|----------------------|---|-------------------|
| 34019 | ラングドック | 34043 | ラングドック | 34092 | シュドウエスト |
| VIN 2017 | Dom Azan AZAN Blanc | VIN 2016 | Dom Azan AZAN Rouge | VIN 2017 | ATURA Blanc |
|  | ドメヌ・アザン AZAN ブラン |  | ドメヌ・アザン AZAN ルージュ |  | アトゥラ ATURA ブラン |
| 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | 呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー | | 呼称/ IGP Côtes de Gascogne コート・ガスコーニュ | |
| 参考小売/ 1500 JAN/ 4582138365320 | | 参考小売/ 1500 JAN/ 4582138365313 | | 参考小売/ 1550 JAN/ 3760028335429 | |
| 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口 | | 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム | | 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 | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | | 栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス | |
| 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 堆積岩 | |
| ヴィオニエ100% | | カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50% | | コロンバル50% ユニブラン20% ソーヴィニヨンブラン20% グロマンサン10% | |
| 気軽に楽しめるスクリュウ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! 自然ハンザイ!」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、黄色い果実の香りや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。 | | スクリュウ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! 自然ハンザイ!」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。 | | キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N」ATURA「L」アトゥラです。ガスコーニュの土着品種を4種類ブレンドしました。フルーティーさを最大限に保つ為、低温発酵後ステンレスタンクで熟成しています。透明感のある輝く薄黄色、白い花やパッションフルーツなどのエキゾチックな香りや瑞々しい柑橘系の香りが華やかで、酸味が喉もとを心地良く過ぎる清涼感のある味わいです。 | |






| | | | | | |
|--|--------------------|--|-------------------------|--|---------------------------------|
| 34037 | ラングドック | 34082 | ラングドック | 33957 | ラングドック |
| VIN 2017 | ATURA Rouge | VIN 2017 | Living Earth Chardonnay | VIN 2016 | Living Earth Cabernet Sauvignon |
|  | アトゥラ ATURA ルージュ |  | リヴィングアース シャルドネ |  | リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン |
| 呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー | | 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | |
| 参考小売/ 1550 JAN/ 3760028335092 | | 参考小売/ 1600 JAN/ 4582138362503 | | 参考小売/ 1600 JAN/ 4582138362497 | |
| 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム | | 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口 | | 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 | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | | 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール | |
| 土壌/ 白亜 粘土 | | 土壌/ 粘土石灰 | | 土壌/ 粘土石灰 | |
| カリニヤン50% グルナツシュ50% | | シャルドネ100% | | カベルネソーヴィニヨン100% | |
| キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N」ATURA「L」アトゥラ、南仏の代表的ブドウを絶妙にブレンドして造られます。無農薬栽培ブドウを除梗破砕、2週間マセラシオンした後、ステンレスタンクで熟成しました。明るめのルビー色、香りは赤い果実やスイートスパイス、レッドチェリーのニュアンスがあり、滑らかなタンニンと中程度の酸がもたらすバランスの良い味わいです。 | | リヴィングアース(生きている地球)は、「オーガニック栽培=自然復帰が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。地球をイメージした丸いエチケットに大地とブドウの味わいを表現しました。健康なシャルドネならではの輝く黄金色にパインナップルやパッションフルーツなどの華やかな香り、ふっくらとした果実味とやさしい酸味が心地良い味わいです。 | | リヴィングアース(生きている地球)は、「オーガニック栽培=自然復帰=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。 | |

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。

黄色のマークは新商品です。

スティルワイン

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください
(基本的に15度以下の保存をお願いします)






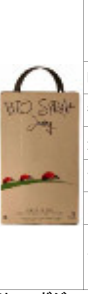
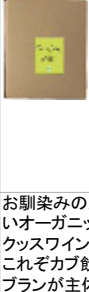





| | | |
|--|---|--|
| <p>33958 ラングドック VIN 2016 Nature Vivante Blanc</p>  <p>ナチュラル・ヴィヴァン ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1600 JAN/ 4582138363999 規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>トロピカルなエチケットはハワイの海の守り神である亀(ハワイ語=ホヌ)、島の女神、太陽、海、山の恵みと自然の循環をテーマに、カウアイ島のビーチで描かれたものです。南仏の粘土石灰土壌で無農薬栽培されるソーヴィニヨンブラン100%で醸造しました。輝く薄黄色で、清々しいハーブや柑橘系の香りの後にもぎの香りがやってきます。キレのある酸が爽やかでドライな味わいです。</p> | <p>33959 ラングドック VIN 2016 Nature Vivante Rouge</p>  <p>ナチュラル・ヴィヴァン ルーージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1600 JAN/ 4582138364002 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/ 粘土石灰 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>33967 ラングドック VIN NV Mas de Janiny Le Temps des Fruits Rose Pamplemousse</p>  <p>マス・ド・ジャンーニ ル タン デ フリュイ ロゼ パンプルムース</p> <p>呼称/ - 参考小売/ 1600 JAN/ 4571455206881 規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・やや甘口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ル タン デ ジタン ロゼのセバージュによる</p> <p>パンプルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接压榨して造ったジタン・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>33788 ルーシオン VIN 2015 Jean Pla Selection Assemblage du Sud</p>  <p>ジャン・プラ セレクション アッサンブラージュ デュ シュッド</p> <p>呼称/ Côtes du Roussillon Villages コート・ド・ルーシオン・ヴィラーージュ 参考小売/ 1700 JAN/ 4571455198995 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 土壌/ シスト 粘土石灰 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%</p> <p>南仏ルーシオンのシスト土壌と粘土石灰土壌に植わる地ブドウ4品種をアッサンブラージュしました。収穫後にセメントタンクで発酵し60%はそのまま熟成、40%は木樽で12ヶ月熟成、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。赤紫の外観からすれや黒すぐりの香りを感じます。しっかりとしたアルコール感と果実のバランスもよくコストパフォーマンスの高いフルボディに仕上がっています。</p> | <p>34006 シュドウエスト VIN 2016 Vignobles Raymond Biotyfull</p>  <p>ヴィニョーブル・レモン ビオティフル</p> <p>呼称/ Bergerac ペルジュラック 参考小売/ 1750 JAN/ 4582138365771 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 AB 土壌/ 粘土石灰 メルロー50% カベルネソーヴィニヨン40% カベルネフラン10%</p> <p>生産者であるレモンの「環境に良く美しい世界を願う熱い思い」からでしょうか、キュヴェ名はピオとビュティフルを足して「ピオティフル」です。ペルジュラックの無農薬ブドウ100%で造られます。紫帯びた色調、赤い果実を思わせるベリーの香りにミントのようなハーブのトーンが涼しく、喉ごしにタンニンの主張があるもののポルドー3品種がバランス良く馴染む滑らかな味わいです。</p> | <p>34091 ラングドック VIN 2017 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1750 JAN/ 4582138365603 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 ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティー/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。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りと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>34090 ラングドック VIN 2017 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose</p>  <p>マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ロゼ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1750 JAN/ 4582138363180 規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 サンソー45% カリニャン25% シラー25% ミュスカ5%</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压榨して造ります。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>34089 ラングドック VIN 2017 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan</p>  <p>マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン カリニャン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドレロー 参考小売/ 1750 JAN/ 4582138362947 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/ 粘土石灰 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ピオ「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>33809 ラングドック VIN 2016 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah</p>  <p>マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1750 JAN/ 4582138363418 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/ 粘土石灰 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>33495 ラングドック VIN 2015 ATURA Syrah</p>  <p>アトゥラ ATURA シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 1800 JAN/ 4571455200391 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/ 泥灰岩 粘土石灰 シラー100%</p> <p>ラングドック地方の泥灰岩を含む粘土石灰で育つシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。濃い紫の色調、カシスやプラム、ビターチョコレートなどの香りが広がる中、やさしいアタックの奥から目の詰まった果実味に、しっかりとタンニン、炭焼きの焦げたニュアンスが流れるように現れます。シルキーなタッチが印象的で、エレガントなアフターを楽しめるミディアムボディのワインです。</p> | <p>33780 コート・デュ・ローヌ VIN 2016 Ch Les Quatre Filles Flesia Blanc</p>  <p>シャトー・レ・キャトル・フィュー フレシア ブラン</p> <p>呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ 参考小売/ 1700 JAN/ 4582138362732 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 砂質 ブルブラン25% グルナッシュブラン25% ヴィオニエ25% マルサンヌ25%</p> <p>南ローヌの粘土石灰土壌で無農薬栽培する4種の地ブドウを同時にゆっくりプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡いレモンイエローの色調、ジャズミンや熟れたメロン、ライムの香り、口に含むと焼き塩や鉱物的なニュアンスと華やかな果実味が広がり、後半にはハーブやジンジャーの苦みがアクセントとなります。例年以上にバランス良く、凝縮感に富んだ出来上がりです。</p> | <p>34028 コート・デュ・ローヌ VIN 2016 Ch Les Quatre Filles Flesia Rouge</p>  <p>シャトー・レ・キャトル・フィュー フレシア ルージュ</p> <p>呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ 参考小売/ 1800 JAN/ 4582138365214 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 土壌/ 粘土石灰 グルナッシュ50% シラー20% カリニャン20% サンソー5% ムールヴェードル5%</p> <p>南ローヌ、兄ヴァンソンの亡き後も弟ロマンが造り続けるロングセラーの赤ワインは、4種類のブドウをステンレスタンクで醸し、発酵後、グラスファイバータンクで熟成、果実の複雑味や凝縮感、色素や厚みを出すためロマンタンジュを取り入れています。濃い赤紫の外観、赤果実と土っぽい風味が広がる豊かな味わいは、以前同様のコストパフォーマンスの高さで自信を持ってお勧めいたします。</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。

黄色のマークは新商品です。

スティルワイン

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください
(基本的に15度以下の保存をお願いします)


| | | |
|---|--|---|
| <p>33947 VIN 2016</p> <p>コート・デュ・ローヌ Dom du Séminaire Côtes du Rhône Rouge</p>  <p>ドメーヌ・デュ・セミネール コート・デュ・ローヌ ルージュ</p> <p>呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 4571455205105</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/ AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ70% シラー15% カリニャン15%</p> <p>コートデュローヌから新登場です。モンテリマルの南東50kmに位置する四世代続く家族経営のドメーヌで造られる3品種をアッサンブラージュしたコスバの高い赤ワインです。濃いめの赤紫の色調から複雑味のあるジャミーな香りを感じます。さらりとした液体は軽やかなタッチですが赤系果実がふんだんに詰まったジュシーさで、しっかりとしたタンニンがアフターを引き締めてくれます。</p> | <p>33842 VIN 2016</p> <p>ボルドー 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/ 1850 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</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」は健康で活きたとした畑の「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、スワリングすると白い花のような甘い香りも現れます。</p> | <p>34027 VIN 2015</p> <p>ボルドー 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/ 1850 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</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、健康で活きたとした畑の「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く調和し、飲み飽きしない味わいです。</p> |
| <p>33961 VIN 2016</p> <p>ロワール Bonnet-Huteau Muscadet La Tarcrière</p>  <p>ボネ・ユトー ミュスカデ ラタルシエール</p> <p>呼称/ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セヴール・エ・メヌ</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455207741</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 緑岩 片麻岩</p> <p>ミュスカデ100%</p> <p>バイオダイナミを取り入れるなど進化を続けるボネ・ユトーの現在転換中の区画の名を冠した新キュヴェです。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。淡いイエローの外観、メロンや柑橘の香りが広がります。アタックの澆刺とした酸といきいきと瑞々しい柑橘の果実によって丈夫な骨格が形成しアフターのバニラのニュアンスが丸みのある広がりを感じさせてくれます。</p> | <p>34029 VIN 2017</p> <p>ラングドック 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/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455194348</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>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ム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、少し高めめの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。</p> | <p>33840 VIN 2016</p> <p>ラングドック 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/ 3200 JAN/ 4571455200889</p> <p>規格/ 2000ml × 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。カ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ズトウが感じられます。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>34002 VIN 2017</p> <p>ラングドック 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/ 4000 JAN/ 4571455201350</p> <p>規格/ 3000ml × 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% ヴェルメンティエーノ20%</p> <p>お馴染みのルタンデジャン・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。透明感のある麦藁色で、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タ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>34039 VIN 2017</p> <p>ラングドック 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/ 4000 JAN/ 4571455201343</p> <p>規格/ 3000ml × 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ャン・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> | <p>34025 VIN 2017</p> <p>イタリア/アブルツォ Lunaria Malvasia</p>  <p>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/ 4500 JAN/ 4571455203958</p> <p>規格/ 3000ml × 4 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ デメテール</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年前よりバイオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイ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>34026 VIN 2017</p> <p>イタリア/アブルツォ Lunaria Pinot Grigio</p>  <p>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/ 4500 JAN/ 4571455203965</p> <p>規格/ 3000ml × 4 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ デメテール</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年前よりバイオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し、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>33808 VIN 2016</p> <p>イタリア/アブルツォ Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo</p>  <p>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/ 4500 JAN/ 4571455205396</p> <p>規格/ 3000ml × 4 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりバイオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたモンテプ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。クリアなアセロラカラー、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ます。余韻にキャンディの甘やかな果実が鼻から抜ける心地よい逸品です。</p> | <p>33960 VIN 2016</p> <p>イタリア/アブルツォ Lunaria Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>ルナーリア 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/ 4500 JAN/ 4571455203972</p> <p>規格/ 3000ml × 4 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりバイオで栽培を行う協同組合が05年よりバイオダイナミ農法で育てたモンテプ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、タン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> |

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。

黄色のマークは新商品です。

スパークリングワイン

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください
(基本的に15度以下の保存をお願いします)

| | | |
|---|--|---|
| <p>53449 ブルターニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Petit Brut</p>  <p>ル・セリエ・ド・ポール シードル フェルミエ プティ ブリュット</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 850 JAN/ 4582138365054</p> <p>規格/ 330ml × 12 × 2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <p>無農薬無添加で造るリンゴ酒、小ぶりの地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間かけて発酵、SO2無添加で瓶詰しました。日本向けに特別小容量で瓶詰めたアルコール度数5.5%の本格派シードルです。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興行をもたらし、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> | <p>53448 ブルターニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Petit Demi Sec</p>  <p>ル・セリエ・ド・ポール シードル フェルミエ プティ ドゥミセック</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 850 JAN/ 4582138365047</p> <p>規格/ 330ml × 12 × 2 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <p>無農薬無添加のシードル、ブル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アルコール発酵を止めてやや甘口に仕上げられています。日本向けに特別小容量で瓶詰めたアルコール度数4%のドゥミセックです。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にバインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じ、口に含むとジュースで心地良い甘みが一杯に広がります。</p> | <p>53296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut</p>  <p>ル・セリエ・ド・ポール シードル フェルミエ ブリュット</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1400 JAN/ 4582138363760</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <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、アルコール度数5.5%の本格派ブルリュットです。日本より小ぶりの地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めました。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興行をもたらし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> |
| <p>53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec</p>  <p>ル・セリエ・ド・ポール シードル フェルミエ ドゥミセック</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1400 JAN/ 4582138363753</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <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。ブル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バインやシナモン、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ースで心地良い甘みが一杯に広がります。</p> | <p>33871 ノルマンディ</p> <p>VIN NV(16) Ferme de La Motte Poiré Domfront</p>  <p>フェルム・ド・ラ・モット ポワレドムフロン</p> <p>呼称/ Poiré Domfront ポワレドムフロン</p> <p>参考小売/ 1600 JAN/ 4582138365412</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 泥土</p> <p>ノルマンディ産洋梨100%</p> <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%で造る希少なポワレです。グラスファイバータンクで6ヶ月間一次発酵、澱引き濾過後、瓶詰め、45日間の瓶内二次発酵で仕上げました。外観はイエローゴールド、柔らかな泡から少々還元臭の香りが広がります。果実の甘やかさにキリッとした酸、下支えする質の良いミネラルが、果実をより一層華やかに開かせています。</p> | <p>33908 シュドウエスト</p> <p>VIN 2016 Dom Bordatto Basajaun</p>  <p>ドメヌ・ボルダット バサジュン</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455190951</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 赤い砂岩 黒片岩</p> <p>バスク産リンゴ100%</p> <p>エチケットと王冠キャップを新しく再登場しました。「バサジュン＝山の番人」という名の伝統的なバスク地方のシードルでピレネー山脈中腹で自然栽培する19種類のリンゴをステンレスタンクで6ヶ月発酵後、瓶内で3ヶ月熟成し、粗いフィルターで濾過しました。葉を帯びたイエローの外観に細かな泡、シナノスイートや塩の香り、リンゴを丸ごと絞った濃厚な果実感、安定した味わいです。</p> |
| <p>33909 シュドウエスト</p> <p>VIN 2016 Dom Bordatto Basandere</p>  <p>ドメヌ・ボルダット バサンドル</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455190913</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 赤い砂岩 黒片岩</p> <p>バスク産リンゴ100%</p> <p>エチケットと王冠キャップを新しく再登場しました。「バサンドル＝小悪魔」という名の伝統的なバスク地方のシードルでピレネー山脈中腹で自然栽培する19種類のリンゴをステンレスタンクで2ヶ月発酵後、瓶内で3ヶ月熟成し、粗いフィルターで濾過しました。淡いイエローの色調にきめ細かな泡、リンゴの香りを感じます。ふわりとした甘味を纏った濃いエキスを軽めの酸が心地よいです。</p> | <p>33428 ブルゴーニュ</p> <p>VIN NV Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc</p>  <p>コントロワイエドブラヴァー ブランドブラン</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455199008</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・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</p> <p>アイルン100%</p> <p>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広がります。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。</p> | <p>53535 スペイン ベネデス</p> <p>VIN NV Castell d'Age Anne Marie Cava Brut Nature Reserva</p>  <p>カステル・ダージュ アンヌマリー カヴァブリュット ナチュレ レセルヴァ</p> <p>呼称/ D.O. Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4582138365825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレロ40% マカベオ40% バレリャーダ20%</p> <p>バルセロナ近郊の無農薬ブドウを家族総出で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、瓶内2次発酵後20ヶ月間熟成、ノンダージュで瓶詰めしました。輝くイエローの色調で、ほのかに青リンゴ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。</p> |
| <p>33893 ボルドー</p> <p>VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut</p>  <p>シャトー・オー・マレ ボルドュー 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/ 2700 JAN/ 4571455207284</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土泥土</p> <p>セミヨン100%</p> <p>ボルドーのアントルドゥメル地区南部で1963年よりピ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。淡いイエローの色調に快活な泡から、レモンやトースト香を感じます。膨らみのある柑橘の果実はポジティブな流れを作り、アフターにまで濃くエキスが残る元気で飲みやすいクレマンです。</p> | <p>33820 ローラル</p> <p>VIN 2016 Les Terres Blanches Brut Ancestral Blanc</p>  <p>レ・テール・ブランシュ ブリュット アンセストラル ブラン</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4571455205983</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール ピオディヴァン</p> <p>土壌/ 白泥灰土</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>メソッドアンセストラルで仕込んだ辛口スパークリングワインです。24時間のデブルバージュ後、ステンレスタンクで30日間発酵、残糖22グラム以下で瓶詰めし瓶内二次発酵・熟成を経てデゴルジュマンしました。淡いイエローの外観から控えめですがライムやスタダチの香りを感じます。ボリューム感のあるアタック、白桃の果実に酸のバランスが心地良く、前年と比べレベルアップしました。</p> | <p>53534 スペイン ベネデス</p> <p>VIN NV Castell d'Age Cava Brut Nature Reserva</p>  <p>カステル・ダージュ カヴァブリュット ナチュレ レセルヴァ</p> <p>呼称/ D.O. Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4582138365849</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレロ40% マカベオ40% バレリャーダ10% シャルドネ10%</p> <p>シャンパーニュファンを魅了する味わいです。バルセロナ近郊の無農薬ブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、瓶内2次発酵後24ヶ月間熟成、ノンダージュで瓶詰めしました。輝くイエローの滑らかな泡の中にグレープフルーツやリンゴの香りと熟成感ある複雑な香りが広がりにある酸が特徴です。シャルドネをブレンドすることにより更にエレガントさが増しました。</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。

黄色のマークは新商品です。