

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.6



*Dionys Nature
Terroir & Plus*

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Kleinknecht / Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
3. JURA :
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Aurelien Verdet
Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE2 :
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
7. BEAUJOLAIS2 :
Domaine Joubert / L'épicurieux
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
10. CÔTES DU RHÔNE3 & AUVERGNE :
Same River Twice / Domaine Benedetti / Vincent Tricot
Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger
11. CORSE & PROVENCE :
Dom U Stiliccionu / Alexandre Dalet / Bastien Boutareaud
12. LANGUEDOC1 :
Domaine de La Garance / Les Herbes Folles / Chateau de Gaure
13. LANGUEDOC2 :
Le Chat Huant / 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
18. ROUSSILLON3 :
Nautille / Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :
Vinyer de La Ruca / Les Ânes Ailés / Thierry Diaz
20. ROUSSILLON5 :
Thierry Diaz / Domaine Carterole
21. ROUSSILLON6 & SUD OUEST :
Domaine Carterole / L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Valérie Courrèges
22. BORDEAUX & LOIRE1 :
Chateau Haut Mallet / 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 Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Jeremy Quastana / Jean Quastana / Jérémie Choquet
Sebastien Riffault&Junko Arai / Sebastien Riffault
27. LOIRE6 & NORMANDIE :
Sebastien Riffault / Chateau de La Bonneliere
Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
28. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :
La Cidrerie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval
29. CHAMPAGNE2 & SPAIN1 :
Moyat-Jaury Guilbaud / Franck Bonville / Castell d'Age
30. SPAIN2 :
Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres / Sicus
31. SPAIN3 :
Sicus / Enric Soler / Frisach
32. SPAIN4 :
Frisach / Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic
Jordi Llorens
33. SPAIN5 :
Escoda Sanahuja / Succés Vinícola
34. SPAIN6 :
Succés Vinícola / Família Nin Ortiz
35. SPAIN7 :
Cyclic Beer Farm / Alterovinum / La Del Terreno
36. SPAIN8 :
Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz / Las Pedreras
37. SPAIN9 :
Alberto Nanclares
38. SPAIN10 :
Adega Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN11 :
Augalevada / Fazenda Prádio / Goyo Garcia Viadero
40. SPAIN12 & ITALIA1 :
Goyo Garcia Viadero / 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 :
Dexheimer
46. GERMANY5 :
WG Bergkloster / WG Stefan Vetter / WG Weigand
47. GERMANY6 & AUSTRIA1 :
WG Weigand / Michael Gindl
48. AUSTRIA2 :
Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA3 :
Judith Beck / Meinklang
50. AUSTRIA4 :
Liszt / Schnabel
51. AUSTRIA5 :
Schnabel / Weingut Warga-Hack
52. AUSTRIA6:
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tchotiashvili / Givaani
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 :
甲斐ワイナリー / 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。

<p>アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ</p>  <p>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</p> <p>マルク・テンペ</p>	<p>33874 アルザス A</p> <p>VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature</p>  <p>セレクトシヨネ 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</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256</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/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩</p> <p>オーセロフ、ビブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ</p> <p>テンペが日本の皆様へセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラーージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマシしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が舞き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。</p>	<p>36719 アルザス</p> <p>VIN 2023 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.01 Petite Fleur</p>  <p>セレクトシヨネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L.01 プティフルール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461687197</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/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ゲヴェルトラミネール50% リースリング50%</p> <p>ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴェルトラミネールとリースリングを全房でゆっくりプレスしフードルで12ヶ月発酵・熟成し春に漉引きし瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアな黄色を帯びたグリーンイエロー色、マスカットやライチ、カリン、白い花のアロマ、ドライなアタックに香りがしっかりと拡がり旨味と控えめな酸味が溶け込んだ飲みやすい味わいで短めの余韻です。</p>
---	--	---

<p>36641 アルザス</p> <p>VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686084</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/ リアス期の粘土泥灰土 SOLD OUT</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとプレスし、24時間デフルバージュしフードルで24ヶ月発酵・熟成し22年8月に瓶詰めしました。黄色が強いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや白桃、洋梨、ネクタリンのアロマ、しっかりとした果実味にオレンジピールのほろ苦さと完熟した柑橘の果実感がたっぷりとした逸品です。</p>	<p>36184 アルザス</p> <p>VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Granite</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング グラニット</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461681331</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口</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/ 砂化した花崗岩 SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p> <p>旧区画名がサンティポリットで村名のギリシャ語の由来が跳ね馬である事からエチケットに描きました。砂化した花崗岩土壌で炭素含有量の低い酸性の土壌で育つリースリングをプレスし、25hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やカリン、白い花のアロマ、豊かな果実味と完熟した柑橘の甘さ、カリンの香りがしっかりとあるアフターです。</p>	<p>36216 アルザス</p> <p>VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461682109</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 泥灰土 SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p> <p>AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クドウタ鳥)と名付けました。リースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデフルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リンゴや摘みたくりん、アップルミントの香り、19年よりジュシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に拡がります。</p>
--	---	---

<p>アルザス クリスチャン・ビネール</p>  <p>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</p> <p>クリスチャン・ビネール</p>	<p>44091 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Christian Binner Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT</p>  <p>クリスチャン・ビネール ケフェルコフ ゲヴェルトラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ</p> <p>呼称/ Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461679833</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・甘口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂岩 在庫1ケース</p> <p>ゲヴェルトラミネール100%</p> <p>斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ポトリティスが付いたゲヴェルトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メーブルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味拡がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。</p>	<p>44275 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Pinots Macérées</p>  <p>クリスチャン・ビネール エルサシッシュ イズ ボンビッシュピノ マセレ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684226</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 在庫26ケース</p> <p>ピノグリ ピノワール</p> <p>ドメーヌの花崗岩土壌で育つピノグリとピノワールを全房で2週間醸した後、発酵・熟成しサンフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口中に感じられます。</p>
---	--	--

<p>アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー</p>  <p>無添加醸造が奏でる土壌のエキストラと果実の旨味が絶妙ハーモニー</p> <p>パトリック・メイヤー</p>	<p>44443 アルザス</p> <p>VIN 22&23 Dom Julien Meyer A-La-Vie</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461688149</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/ 砂利 シルト SOLD OUT</p> <p>ピノブラン シルヴァネール</p> <p>ナチュラルからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。22年23年とも非常に暑雨が少い年で沖積層の砂利・シルト土壌で育つピノブランとシルヴァネールを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色、香り立ちには控えめでリンゴやカリン、グレープフルーツのアロマ、シャープなアタックにドライな黄色リンゴの酸味とクリアでドライな味わいです。</p>	<p>44445 アルザス</p> <p>VIN 2023 Dom Julien Meyer Muscat Petite Fleur</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー ミュスカ マセラシオン プティフルール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688163</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/ 沖積土 砂利 泥土 SOLD OUT</p> <p>ミュスカットネル100%</p> <p>ノータルテン村、23年は非常に暑雨が少なかったが豊かな収穫を迎えられた年で、河川の運搬堆積物から成る肥沃な土壌で育つミュスカを50%は醸し、50%は直接压榨後アッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで黄色の強いグリーンイエロー色、マスカットやライチ、バナナ、白い花の香り、豊かなミネラル感、ドライでシャープな口あたりと裏腹に華やかな香りが拡がります。</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。

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 参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684530 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/ 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、キュート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سس感が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 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684554 規格/ 750ml × 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/ 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 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684547 規格/ 750ml × 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。柑橘の酸味が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 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ゲヴュルトラミネール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・石灰土壌で育つブドウ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回ビャージュシュ、フード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 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684578 規格/ 750ml × 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で熟成した2022年と2023年をアップ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、ホイテゴ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 ドメヌ・デ・ソネット(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 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461676863 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩 SOLD OUT</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。クリー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 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681034 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</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・デ・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。細かくクリーミーな泡、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ラルなバラ香、柔らかなクリー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>36228 サヴォワ</p> <p>VIN 2022 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 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682734 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 花崗岩 粘土 ピンク石灰 SOLD OUT</p> <p>リースリング、ミュスカ</p> <p>21年にサヴォワに移ったリザンヌ、ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。アルザスのLuc Fallierから購入したリースリングとミュスカをBugeyに持ち帰り、全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、レモンやカリ、スモーク香、ドライでじわりと拡がる旨味にボリュームのあるボディ、シャープな味わいが余韻に残ります。</p>	<p>36230 サヴォワ</p> <p>VIN 2022 Domaine des Sonnettes Pied de Mouton</p> <p>ドメヌ・デ・ソネット ピエドムートン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682758 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</p> <p>ガメイ80% ブールサール20%</p> <p>ピエドムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいビービー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかなで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。</p>	<p>36231 サヴォワ</p> <p>VIN 2022 Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge</p> <p>ドメヌ・デ・ソネット テットドフリユールージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682765 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 泥土</p> <p>ピノワール100%</p> <p>キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐えるワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カンスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。</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。

ジュラ ドメーヌ・デ・キャヴァロド



2009年アルポアで発掘「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

35960	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN NV	Dom des Cavarodes La Bulette
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド ラピュレット
	呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー
	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680921
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 日微泡・辛口
	栽培/ ピオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
	シャルドネ サヴァニャン

全房で出来るだけゆっくりプレス、木樽で発酵・熟成したシャルドネワインをベースに、フレッシュなサヴァニャンジュースを添加し、再発酵させシュール・ラットで瓶内熟成しデゴルジュマンしました。クリアなイエローゴールド、細やかな泡立ちでライムやディル、若葉のフレッシュな香りにプリオッシュの芳醇なニュアンス、ほのかに甘やかな洋梨の果実味が口中に拡がり、ジュシーで洗練されたバランスは上質な味わいです。

36101	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド シャルドネ レルマシュール
	呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461680983
	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(キンメリジャン) SOLD OUT
	シャルドネ100%

春と秋に年二回馬耕した樹齢10~50年の粘土石灰(キンメリジャン)のシャルドネを全房でゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフルで瓶詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、とろりとした粘性、洋梨やカリン、摘みたてアプリコット、プリオッシュのアロマ、じわりと拡がる旨味がありとどろんと広がる味わいとたっぷりのエキシ感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。

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

44430	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Julien Labet Savagnin Sur Charriere Macération
	ドメーヌ・ジュリアン・ラベ サヴァニャン シュール シャリール マセラシオン
	呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
	参考小売/ 9800 JAN/ 4573461686930
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
	栽培/ ピオティナミ ピオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 粘土 青泥灰土 SOLD OUT
	サヴァニャン100%

粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャン100%を36%除梗し10日間醸した後、59%はアンフロア・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。

44434	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	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/ 4573461686978
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ピオティナミ ピオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 粘土石灰(バジョシアン期) SOLD OUT
	ピノワール100%

クローンの4区画、粘土・バジョシアン期の石灰土壌に植わる樹齢36年と37年のピノワールを木樽で9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

44333	ジュラ
VIN 2022	Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ サヴァニャン アン キャトル ヴイス
	呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
	参考小売/ 6800 JAN/ 4573461685766
	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/ リアス期の泥灰土 小石状石灰 SOLD OUT
	サヴァニャン100%

標高340m・南西向きリアス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つ樹齢41年のサヴァニャンをプレス後、卵型セメントタンクとフードルで発酵・熟成しました。

44338	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom des Marnes Blanches Pinot Noir
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ ピノワール
	呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
	参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685810
	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/ リアス期の泥灰土 小石石灰 SOLD OUT
	ピノワール100%

テールブランシュ=白い土壌が生み出すミネラルが特徴のドメーヌで泥灰土、小石混じりの石灰で育つ樹齢41年のピノワールを全房で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、古樽で熟成しました。

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

ペギー & ジャン・パスカール・ピュロンフォッス

44369	ジュラ
VIN 2021	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/ 5900 JAN/ 4573461686268
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ピオロジック 認証/ Alpes Contrôle
	土壌/ 泥土 石灰岩 SOLD OUT
	シャルドネ100%

泥土・石灰岩で育った20年と21年のシャルドネをゆっくりとプレス後、木樽で発酵・熟成しアッサンブラージュしました。

44367	ジュラ
VIN 2022	Dom Buronfosse Pinot
	ドメーヌ・ピュロンフォッス ピノ
	呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
	参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686244
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ピオロジック 認証/ Alpes Contrôle
	土壌/ 泥土 SOLD OUT
	ピノワール100%

レスーポワとレフォンタンの2区画で育つピノワールのアッサンブラージュで、除梗後スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で9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



「最高熟度」・厳選選果で食べたい!ブドウのみを搾る、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ヘッ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 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

36116 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature



オレリアン・ヴェルデ
ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル

呼称/ Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ

参考小売/ **4500** JAN/ 4573461681195

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

アリゴテ100%

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
コート・ブルギニヨン モン コー ナチュラル

呼称/ Coteaux Bourguignons コー・ブルギニヨン

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%

36463 ブルゴーニュ **A**

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・ニュイ ル プリュレ

呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuit オート・コート・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%

Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギヨーサンブル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色いライムやライム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスツクリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。

オレリアンが開墾したオート・コート・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コート・ブルギニヨンになりました。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とコクのある豊かさが印象的です。

アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プ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めの酸がバランスよく上品な味わいです。

36464 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 **在庫12ケース**

ピノワール100%

ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ



ワイン造りを引継いだ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%

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。黒味がかった淡いビー色、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ヶ月間マセラシオンを行ないました。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とりになるような自然な味わいです。アルコール度数18%

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ヶ月間マセラシオンを行ないました。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とり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 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ぎ醸出したピノワール
ローラン・ルーミエ

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・ニュイ

呼称/ Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・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%

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ヶ月間マセラシオンを行ないました。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%

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。淡いビー色、クランベリーやラズベリー、フルーシト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。

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。

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。

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・パスカール・サルナン&ジャン・マリー・ペリュール

35530	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc
	サルナン・ペリュール ル プティ テテブラン
呼称/	Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売/	7000 JAN/ 4573461674067
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	

ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルポー村の区画レ・リュールのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキ스는複雑味があり、口の中に金木犀とハチミツの香りが広がる上質な味わいは余韻も長くピュアな味わいが増していきます。

36344	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc
	サルナン・ペリュール ル プティ テテブラン
呼称/	Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売/	7000 JAN/ 4573461684158
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	

ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルポー村の区画レ・リュールのシャルドネをゆっくりプレス後、木樽で12ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。グリーンを帯びた黄金色、洋梨やカリンジム、黄桃、アーモンドブードルのアロマを感じます。果実味の甘さが口の中に広がるアタック、コクと旨味が溢れだし、しっかりとしたボディにたっぷりのエキスイ感と長い余韻が印象的です。

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 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/	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、ステンレスタン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 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/	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、ステンレスタンクで熟成し無濾過・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・バストウグラン
呼称/	Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・バストウグラン
参考小売/	7800 JAN/ 4573461682260
規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 在庫3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・ルモンタージュを施しながら発酵、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広がり、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。

ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ



コートボヌーで醸造、静謐なる挑戦 エレガント×ナチュラル
 齊藤 政一

36643	ブルゴーニュ
VIN 2022	Dom Petit Roy Fusion
	ドメヌ・プティ・ロワ フュージョン
呼称/	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ
参考小売/	6000 JAN/ 4573461687227
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 SOLD OUT
アリゴテ100%	

サヴィニー・レ・ボヌー村レプティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロンヌの買入ブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。

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ビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ
 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 x 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオディナミ 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、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタン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イ感溢れる仕上がりです。

ブルゴーニュ ポワセ・コレクション



ボヌーに本拠を据えるクレマン・ヴァンヌ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 x 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/	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。

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。

6 BEAUJOLAIS1

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>ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ</p>  <p>ボージョレのナチュラル星人 低収量、樽発酵で比類なきピュアさ ロミュアルド・ヴァロ</p>		<p>36668 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Romuald Valot Beaujolais Village</p>  <p>ロミュアルド・ヴァロ ボージョレ・ヴィラージュ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461687500</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/ ナチュラルエプログレ</p> <p>ピオロジック バイオディナミ</p> <p>栽培/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 水晶が混ざった花崗岩 SOLD OUT</p> <p>ガメイ100%</p> <p>水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。紫がかった黒ルビー色、ラズベリーやプラム、いちごジャムの完熟した甘い香り、フレッシュなアタックに柔らかなタンニンと摘みためたペリーの酸、全体的に穏やかでフレッシュさと甘味を感じるアフターです。</p>	<p>ボージョレ シリル・アロンソ</p>  <p>かつてのStyleを取り戻しての再出発! シリル・アロンソ</p>	
<p>35852 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin</p>  <p>シリル・アロンソ シシネパアンヴァン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461679352</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/ 花崗岩</p> <p>シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド</p> <p>標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリアッシュのアロマ、じわりと拡がりのある旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。</p>	<p>35198 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Cyril Alonso Magdalena</p>  <p>シリル・アロンソ マグダレナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461668561</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/ 花崗岩</p> <p>シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスカテ10%</p> <p>花崗岩土壌で育つ希少な古いブドウ品種を含む3品種を全房でアンフロアで5ヶ月醸した後プレス、アンフロアで発酵・熟成しました。マズレードのような濃いオレンジカラー、マンゴーやアプリコット、ブラッドオレンジやクローヴのアロマ、渋味とコク旨が感じられるアタックにドライで収斂性の高い味わい、口中にエスニックな味わいが拡がります。</p>	<p>35854 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Cyril Alonso Magdalena</p>  <p>シリル・アロンソ マグダレナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679376</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/ 花崗岩 在庫9ケース</p> <p>シャルドネミュスカテ100%</p> <p>フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスカテをアンフロアで2ヶ月醸した後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわっと拡がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。</p>		
<p>35855 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Cyril Alonso Art Brut</p>  <p>シリル・アロンソ アールブリュット</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679383</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/ 花崗岩 SOLD OUT</p> <p>140種類のブドウ品種(赤70%・白30%)</p> <p>花崗岩土壌で育つ140種類のブドウ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熟成とともに発酵熟成しました。淡い色調の紫ルビー色、クランベリーやイチゴジャム、リコリス、バラの香りを感じます。果実味たっぷりのアタックに赤果実やスパイスの香りがさらに広がり、中程度の酸味や渋みがアクセントとなり、湿った土の香りがアフターに拡がります。</p>	<p>36476 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti</p>  <p>シリル・アロンソ ブルミエールプレス デュ イエティ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461686398</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/ ComingSoon 在庫13ケース</p> <p>31種類のガメイ100%</p> <p>イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、ブルーベリー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキスポ感が心地の良い仕上がりです。</p>	<p>35572 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Cyril Alonso Roule ma Poule</p>  <p>シリル・アロンソ ルールマプール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461675064</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/ 花崗岩</p> <p>ガメイ・ピカール、ピノワール</p> <p>ブルイェ近くのMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノワールを6日間醸した後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カンスやフランポワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。</p>		
<p>ボージョレ ドメヌ・ドラ・ガベット</p>  <p>弊社ボージョレ唯一の将来有望株、先行投資必至です。 ヴィクトール・ブロンダン</p>		<p>36172 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus</p>  <p>ドメヌ・ドラ・ガベット サンジュ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681744</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂質花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>サン・ジュリアンからの買入ブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエドゥ・キュベを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。</p>	<p>36439 ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas</p>  <p>ドメヌ・ドラ・ガベット インヴェリトヴィナス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461685230</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 青い石シスト片岩土</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas(まずいワイン)と言い間違えた事から順番も変え造語しました。ガメイをス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発酵・熟成しました。紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランポワーズの香り、ドライで高めの酸と中程度のアルコール感、バランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。</p>	

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

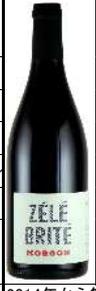
7 BEAUJOLAIS2

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>ボージョレ ドメヌ・ジョベール</p>  <p>ボージョレ無農薬栽培のバイオニア名家、長女カリヌの挑戦 カリヌ・ジョベール</p>		<p>44283</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Joubert Chardonnay Confidence</p>  <p>ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫10ケース</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィューのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれて飲みやすい仕上がります。</p>	<p>44284</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Dom Joubert Bourgogne Blanc</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ブルゴーニュ ブラン</p> <p>呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684318</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>22年は晴天に恵まれ、高品質のブドウを非常に早く収穫できました。樹齢18年のシャルドネをプレス、グラスファイバータンクと500Lと220Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエローの外観、洋梨や二十世紀梨、摘みたてカリン、柚子ジャムの香り、おとなしいイメージで中程度の酸とバランスの良い果実味、後半のほろ苦さがアクセントとなります。</p>
--	--	--	---

<p>44285</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Beaujolais Villages Nouveau Le Pont du Diable Vinifie Par Junko</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ル ポン デュ ディアール ヴィニフィエ パージュンコ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461684325</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/ 砂利石灰 在庫9ケース</p> <p>ガメイ100%</p> <p>新井順子が収穫から醸造まで携わった23年のヌーヴォーを船便で取り寄せました。特別区画ル ポン デュ ディアールのガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、発酵・熟成しました。明るいガーネット色、スパイシーな香りにブルーベリーやイチゴジャム、カシス、白胡椒のアロマを感じます。スパイシーな果実味に複雑な味わい、中程度のタンニンと柔らかいアフターのミディアムボディの逸品です。</p>	<p>44020</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ブルイイ キュヴェ プレゾン</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイイ</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747</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</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent(現在)をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間ス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。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く冷涼な味わいです。</p>	<p>44286</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Renaissance</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ブルイイ ルネッサンス</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイイ</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332</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</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォラ・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。</p>
---	---	--

<p>ボージョレ レピキュリユー</p>  <p>ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル</p>	<p>43955</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Régnié Chacha</p>  <p>レピキュリユー レニエ シャンヤ</p> <p>呼称/ Régnié レニエ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521</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/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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工場の標高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しプレス、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。</p>	<p>43956</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Chacha</p>  <p>レピキュリユー シャシャ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538</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/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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工場の標高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しプレス、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、摘みた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。</p>
---	---	--

<p>43959</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Hey Joe</p>  <p>レピキュリユー ヘイジョー</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569</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/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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しセメントタンクで発酵、5年落ちの樽で熟成しました。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チャーで甘やかに広がる、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。</p>	<p>43957</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p>  <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545</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/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクが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しプレス、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、フランボワーズやブルーベリーの香りを感じます。旨味のある果実味が広がる心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。</p>	<p>43958</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p>  <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552</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/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクが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しプレス、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ベリー、アタックに摘みたてベリーの酸味と広がるエキストラとじわじわ溢れる旨味、後半に広がるタンニンと中程度の余韻を感じます。</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。

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。

コート・デュ・ローヌ マチュ・パレ



北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すワフルシラー

マチュ・パレ

36724 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Matthieu Barret Petit Ours

マチュ・パレ
プティウルス

呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461688125

規格/ 750ml × 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

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。鮮やかなピンクがかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たり、瑞々しく充実したベリーの実味が口中に広がる好印象な仕上がりです。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマノーデストウゼ



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

エルヴェ・スオー

34528 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2018

Dom Romaneaux-Destezet Syrah

新着 ドメヌ・ロマノー・デストウゼ
シラー

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461657657

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

シラー100%

ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩で育つシラーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやカシスジャム、甘草やスパイシーな香り、しっかりとしたアタックに骨格をとれたバランス、骨太のタンニン、熟した果実味が溢れ出す上質なワインです。

36223 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2022

Dom Romaneaux-Destezet Syrah

ドメヌ・ロマノー・デストウゼ
シラー

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461682680

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 **在庫1ケース**

シラー100%

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。

36721 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Dom Romaneaux-Destezet Syrah

新着 ドメヌ・ロマノー・デストウゼ
シラー

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461688095

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

シラー100%

ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つ全房のシラーを例年より長めにスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。ガーネットの外観、フランボワーズやカシス、スミレ、リコリスのアロマ、22年より滑らかなアタックにバランスのよいタンニン、高めめの酸が心地の良い味わいです。

36224 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2022

Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne

ドメヌ・ロマノー・デストウゼ
ガメイラ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461682697

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

ガメイ100%

全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラストウ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、カシスやブルーベリー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高め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。

36722 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne

新着 ドメヌ・ロマノー・デストウゼ
ガメイラ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461688101

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

ガメイ100%

23年は多湿な春と比較的暑く湿った夏で早めに収穫しました。花崗岩土壌で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、レーズンの香り、程やかなアタックにベリー香が広がり、少し高めめの酸と果実味のバランスがよく中程度のタンニンがアクセントとなっています。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ



大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パブ

スタニスラス・ワリュット

36181 コート・デュ・ローヌ

VIN 2022

Dom de Villeneuve La Griffie

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラグリフ

呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461682031

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 ビオディヴァン
ビオディナミ

土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石) **在庫2ケース**

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、しっかりとした果実味とボリューム、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。

36678 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023

Dom de Villeneuve La Griffie

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラグリフ

呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461687647

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 ビオディヴァン
ビオディナミ

土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石)

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。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いガーネット色、ブルーベリーやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かかつぶりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。

36679 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2017

Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パブ

呼称/ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ

参考小売/ **8800** JAN/ 4573461687654

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディヴァン

土壌/ 赤粘土 丸石(ガレ)

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%

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、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。レンガ色の入ったガーネットの外観、カシスやブルーベリー、土や火打石の香り、円熟したたつぷりの丸みとタンニンと丸みのある果実味、中程度の酸味と長めの余韻が印象的です。

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。

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。

<p>コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ</p>  <p>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・フェリグール</p>		<p>36683 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2023 Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette</p> <p>ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フェリグレット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687692</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 バイオダイナミ 認証/ ビオディヴァン</p> <p>土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 在庫8ケース</p> <p>グルナッシュ、サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー</p> <p>フェリグール家のちびちゃん達を意味するキュヴェ名です。ヴァケラスの高台、ガリッグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやブルーネ、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリー甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキシ感のある逸品です。</p>	<p>36233 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2021 Dom Le Sang des Cailloux Azalais</p> <p>ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ アザライス</p> <p>呼称/ Vacqueyras ヴァケラス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682789</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 バイオダイナミ 認証/ ビオディヴァン</p> <p>土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 在庫4ケース</p> <p>グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル サンソー、カリニャン</p> <p>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品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクで熟成・熟成しながら発酵し、フードルで熟成しました。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、フランボワーズの香りが余韻に広がる丸みのある逸品です。</p>
<p>36681 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022 Dom Le Sang des Cailloux Floureto</p> <p>ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フルーレット</p> <p>呼称/ Vacqueyras ヴァケラス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687678</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 バイオダイナミ 認証/ ビオディヴァン</p> <p>土壌/ 丸石 赤色粘土石灰</p> <p>グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル サンソー、カリニャン、クノワーズ</p> <p>22年は水不足で乾燥状態が続きました。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。6品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵しフードルで熟成しました。紫を帯びた濃いガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、胡椒やナツメグのアロマ、しっかりとしたアタック、果実味よく広がるエキシ感、しっかりとしたボディです。</p>		<p>コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ</p>  <p>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</p>	<p>33361 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2012 Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose</p> <p>ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ ラ キュヴェ シックスローズ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4571455197783</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/ 花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シラー100%</p> <p>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、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。</p>
<p>コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン</p>  <p>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</p>		<p>35847 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022 Le Clos des Grillons Calcaires Rose</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679307</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩、砂 在庫18ケース</p> <p>グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%</p> <p>石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブルブランを全房で7日間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しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセラカラー、イチゴやチェリーの香り、クリスピーなタッチに香りから想像する通りの果実感、飲み進めるとしっかりとしたタンニンが感じられじわつと広がるエキシ感が美味です。</p>	<p>35354 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2021 Le Clos des Grillons Une Ile</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫7ケース</p> <p>ムールヴェードル80% サンソー20%</p> <p>この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間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・熟成しました。オレンジガーネット色、ベリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキシと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。</p>
<p>36287 コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2023 Le Clos des Grillons Vieux Sages</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ヴュー サージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461683533</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/ 赤粘土 在庫1ケース</p> <p>シラー100%</p> <p>お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とベリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。</p>	<p>35849 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022 Le Clos des Grillons La Pointue</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワンチュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5700 JAN/ 4573461679321</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 白色粘土 砂 在庫6ケース</p> <p>グルナッシュ75% その他8品種25%</p> <p>樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンクで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。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとポリニューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。</p>	<p>36295 コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2023 Le Clos des Grillons Œillet Rouge</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ウエイ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース</p> <p>グルナッシュ80% サンソー20%</p> <p>南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクで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。うすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキシ感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。</p>	

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

10 COTES DU RHONE3 & AUVERGNE

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 セイム・リヴァール・トワイ



James&Shoko. ヴァントゥーから発信!
ジェームス・ダンスタン & 中川彰子

36797 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2022 Same River Twice Blanc

セイム・リヴァール・トワイ ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2600** JAN/ 4573461689542

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

クレレット35% グルナッシュブラン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、グルナッシュブラン、ロールをゆっくりプレス後、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、コスパの良さが光ります。

36798 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023 Same River Twice Orange

セイム・リヴァール・トワイ オレンジ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2800** JAN/ 4573461689559

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 ★

グルナッシュブラン20% ロール20% ヴィオニエ20%
ユニブラン20% ミスカブラン・ア・ブティグラン10%
ミスカルージュ・ア・ブティグラン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品種を除梗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なのに、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。

36676 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2021 Same River Twice Rouge

セイム・リヴァール・トワイ ルージュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2800** JAN/ 4573461687586

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 石の混じる砂質 粘土石灰 ★

グルナッシュ80% シラー20%

天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかなバランスのとれたアタックで程よいタンニンと控えめな酸、ミディアムボディで短めの余韻とカジュアルな味わいを楽しめます。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ



AVECJ

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

ドメヌ・ベネデッティ
メール ナチュール 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 **SOLD OUT**

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熟成し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、やや高めな酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

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

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



AVECJ

44478 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023 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/ **5800** JAN/ 4573461688699

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 **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後澱引き、木樽とアンフォラで熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黄色の強いグリーンイエロー色、穏やかな香り立ちで洋梨やミラベル、若いパイナップル、白桃のアロマ、上品な味わいでじわりと拡がるエキス感が持続し、拡がりをみせる旨味とまろやかな酸味、ドライな味わいですが丸みがある綺麗な仕上がります。

オーヴェルニュ フランソワ・デュム



AVECJ

44304 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461685315

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 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間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9ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。

オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボーゼ



AVECJ

44037 オーヴェルニュ

VIN 16/20 Dom Pierre Beauger SB

ドメヌ・ピエール・ボーゼ
ソーヴィニオンブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **16000** JAN/ 4573461677914

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

ソーヴィニオンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニオ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。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ボリュウムのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキスに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さ長く続くエキス感が印象的な逸品です。

ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は一無二
ピエール・ボーゼ

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



AVECJ

44304 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461685315

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 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間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9ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。

オーヴェルニュ フランソワ・デュム



AVECJ

44304 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461685315

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 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間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9ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。

オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボーゼ



AVECJ

44037 オーヴェルニュ

VIN 16/20 Dom Pierre Beauger SB

ドメヌ・ピエール・ボーゼ
ソーヴィニオンブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **16000** JAN/ 4573461677914

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

ソーヴィニオンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニオ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。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ボリュウムのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキスに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さ長く続くエキス感が印象的な逸品です。

ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は一無二
ピエール・ボーゼ

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



AVECJ

44304 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461685315

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 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間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9ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。

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 CORSE & 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。

35418	コルス	ドメヌ・ウ・スティリチオヌ
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 × 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% グルナッシュ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ッシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュやルモンタージュをしながらステンレスタックで発酵・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。		

コルシカの地場品種×テロワール×ピオディナミの柔らかさと密度

セバスチャン・ポリ

35925	プロヴァンス	アレクサンドル・ダレ
VIN 2021	Bastien Boutareaud Jose Rose	
	バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	3800	JAN/ 4573461678881
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/	ピオロジック ピオディナミ	認証/ ナチュール エプログレ
土壌/	粘土石灰	
ヴィラールブラン、カラドック		
生き物や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、粘土石灰土壌で育つヴィラールブランとカラドックを直接压榨後、ステンレスタックで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかに爽やかな印象の仕上がりです。		

プロヴァンス地方リュベロン、脱カ系ナチュラルワイン

アレクサンドル・ダレ

35740	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2021	Alexandre Dalet Grabuge	
	アレクサンドル・ダレ グラビュージュ	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	3500	JAN/ 4573461677280
規格/	750ml × 6×2	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 砂 石灰	在庫12ケース
グルナッシュ70% シラー30%		
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ックで発酵、ステンレスタックで熟成しました。明るいパープルルビー色、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ベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。		

35923	プロヴァンス	バスティアン・ブータロー
VIN 2021	Bastien Boutareaud Novesque	
	バスティアン・ブータロー ノヴェスク	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4000	JAN/ 4573461678867
規格/	750ml × 6×2	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/ ナチュール エプログレ
土壌/	ガレ	
カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%		
ノヴ村のリシャール・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ヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタックと木樽で熟成しました。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりみせます。		

プロヴァンスで地球への愛を叫び

バスティアン・ブータロー

36479	プロヴァンス	バスティアン・ブータロー
VIN 2023	Bastien Boutareaud Jose Rose	
	バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	3800	JAN/ 4573461686503
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/	ピオロジック ピオディナミ	認証/ ナチュール エプログレ
土壌/	粘土石灰	
ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%		
畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3品種を直接压榨後、ステンレスタックで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。		

36481	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2023	Bastien Boutareaud Libre Arbitre	
	バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461686527
規格/	750ml × 6×2	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/ ナチュール エプログレ
土壌/	砂 泥 石灰岩	在庫5本
ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他		
身回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタックで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。		

35602	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs	
	バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461675620
規格/	750ml × 6×2	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	
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ヨン マラガ クレレット その他		
AOPボード＝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、ステンレスタックと木樽で発酵・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、榴の香り、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。		

36481	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2023	Bastien Boutareaud Libre Arbitre	
	バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461686527
規格/	750ml × 6×2	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/ ナチュール エプログレ
土壌/	砂 泥 石灰岩	在庫5本
ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他		
身回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタックで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。		

35927	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Bastien Boutareaud Energie Libre	
	バスティアン・ブータロー エネルギー リーブル	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461678904
規格/	750ml × 6×2	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/ ナチュール エプログレ
土壌/	砂 泥 石灰岩	在庫5本
クノワーズ40% サンソー40% グルナッシュ20%		
身回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタックで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。		

35602	プロヴァンス 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs	
	バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール	
呼称/	VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461675620
規格/	750ml × 6×2	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	
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ヨン マラガ クレレット その他		
AOPボード＝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、ステンレスタックと木樽で発酵・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、榴の香り、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。		

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>36811 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Blanc</p>  <p>新着 ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689641 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 花崗岩</p> <p>シャルドネ50% グルナッシュブラン30% ルーサンヌ20%</p> <p>粘土石灰・花崗岩土壌で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、洋梨キャンディやカリン、完熟柑橘の甘い香り、口あたりよくスムーズな飲み口、控えめな酸味とバランスのとれた果実感、グレープフルーツピールのほろ苦さをアフターに感じます。</p>	<p>35883 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rose</p>  <p>ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 2600 JAN/ 4573461679659 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュグリ100%</p> <p>22年はグルナッ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ッ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、スッキリと爽快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>36813 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Rouge</p>  <p>新着 ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ、メルロー カリニャン、シラー</p> <p>粘土石灰土壌で育つグルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく口あたりのよい味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中程度です。</p>	<p>35886 ラングドック</p> <p>VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers</p>  <p>ドメヌ・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 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰</p> <p>トレビアーノ グルナッシュグリ</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ビアーノとグルナッシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68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レード、アプリコット、ミントやティルの香り、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 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679673 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 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 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650276 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/ 粘土石灰 在庫1ケース</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苦さが否めない仕上がりです。</p>	<p>ラングドック シャトー・ド・ゴール</p>  <p>リムの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい ピエール・ファールブ</p>
<p>44487 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Ch de Gaure Campagne Blanc Chardonnay</p>  <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュ ブラン シャルドネ</p> <p>呼称/ Limoux リムー 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461689412 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 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し25年2月に瓶詰めしました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や摘みたくカリン、グレープフルーツ、トマトの葉の香りを感じます。アタックには火打石や胡椒のスパイスさ、綺麗に酸味が溶け込み果実味良くドライでジュシーな味わいを楽しめます。</p>	<p>44490 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Ch de Gaure Pinot Noir</p>  <p>シャトー・ド・ゴール ピノワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461689443 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノワールを除梗後、4週間醸し後プレス、トンコンニク樽で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、クランベリーやラズベリー、リコリス、フロラルなアロマを感じます。しっかりとした味わいのアタック、豊かなタンニンとボリューム感、アフターにはベリー系のジャムの香りが残ります。</p>	<p>44489 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Ch de Gaure Pour Mon Pere</p>  <p>シャトー・ド・ゴール プール モン パール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689436 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%</p> <p>お父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壌に植わる黒ブドウ4品種を除梗し6週間醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、フランボワーズやラズベリー、胡椒、リコリスのアロマを感じます。しっかりとした果実味のアタックで完熟ベリーの甘味と目立たない酸、熟したニュアンスのワインでボリュームがある味わいです。</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。

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 ル・シャ・ウアン</p>  <p>AVECJ</p> <p>Tピュストラやオ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</p>		<p>44380</p> <p>VIN 2023</p> <p>ロワール Le Chat Huant Loriot</p> <p>ル・シャ・ウアン ロリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686459</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/ 粘土 シレックス 石灰岩 SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。イエローの外観、グレープフルーツやカボス、清涼感のある香り、フレッシュミントやアップルミント、ドライで心地良いシャープさと柚子ピールの酸とほろ苦さ、ミネラルが溢れます。</p>	<p>44382</p> <p>VIN 2023</p> <p>ロワール Le Chat Huant Sittelle</p> <p>ル・シャ・ウアン シテル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461686473</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/ レス</p> <p>シラー70% グルナツシュ15% カリニャン15%</p> <p>23年ほどとても暑い夏でした。シラー、グルナツシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセラン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後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかな上品な味わいです。</p>
---	--	---	---

<p>44381</p> <p>VIN 2023</p> <p>ロワール Le Chat Huant L'Alouette</p> <p>ル・シャ・ウアン アルエット</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461686466</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/ レス</p> <p>グルナツシュ80% サンソー20%</p> <p>ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュストラの元で働いた経験がありワイン造りに定評があります。グルナツシュとサンソーを全房でスミセラン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。明るいオレンジブルー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。</p>	<p>44101</p> <p>VIN 2022</p> <p>ロワール Le Chat Huant Tichodrome</p> <p>ル・シャ・ウアン ティシヨドローム</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068</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 シレックス 石灰岩</p> <p>コー100%</p> <p>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ミセラン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。</p>	<p>44102</p> <p>VIN 2022</p> <p>ロワール Le Chat Huant Les Grues</p> <p>ル・シャ・ウアン レグリユ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075</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 シレックス 石灰岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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日間スミセラン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月に瓶詰しました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ブドウのアロマ、摘みた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>
--	---	--

<p>ラングドック ラ・バロンヌ</p>  <p>AVECJ</p> <p>南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ ジャン・リニエール</p>	<p>44447</p> <p>VIN 2023</p> <p>ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté</p> <p>ラ・バロンヌ カリニャン サンスフル アジュテ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180</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した。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。明るいパープルガーネットの色調、レッドチェリーやヒノキ、プラムの香りが豊かに拡がり、ジュシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。</p>	
---	---	---

<p>ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン</p>  <p>AVECJ</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 リュック・マリー・ミッシェル</p>	<p>44124</p> <p>VIN 2019</p> <p>ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>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。しっかりとした粘り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、ポリュームのあるアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊富な果実味、洗目も目立たず心地の良い仕上がりです。</p>	<p>44125</p> <p>VIN 2014</p> <p>ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>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>グルナツシュ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%除梗したグルナツシュを主体とした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もしっか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 × 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>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん！という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン。収穫後プレスし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。</p>	<p>36831 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 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 × 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>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん！という意味の気軽に楽しめる赤ワイン。樹齢25年のカリニャ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。</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 × 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 × 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 × 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 × 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>36830 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Mas de Janiny Pin'Up de Janiny</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ピナップドジャンニーニ</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 × 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 ロゼパンブルムース</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4571455206881</p> <p>規格/ 750ml × 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 ロゼのセパーージュによる</p> <p>パンブ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>36353 ラングドック</p> <p>VIN 2023 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 × 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 SOLD OUT</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。ガーネットの凝縮感の色調で、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 × 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 × 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。ご了承下さい。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℃以下の保存管理をお願いします。

ラングドック ドメヌ・アザン 	36778	ラングドック	A	36779	ラングドック	A	
	VIN 2023	Dom Azan AZAN Blanc		VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge		
	ドメヌ・アザン AZAN ブラン			ドメヌ・アザン AZAN ルージュ			
	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/ 1900	JAN/ 4582138365320		参考小売/ 1900	JAN/ 4582138365313		
	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/ 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			
ヴィオニエ100%		カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50%					
気軽に楽しめるスクリュ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。				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。			

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シュ！
オリヴィエ・アザン

36273	ラングドック	A
VIN 2023	Dom Azan Picpoul de Pinet	
	ドメヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ	
	呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ	
	参考小売/ 2400	JAN/ 4582138364224
	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
	土壌/ 粘土石灰	
ピクプール100%		
無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール100%のワインです。ピクプール・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。クリアな麦藁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し、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。		

ラングドック ボンフィス 	35888	ラングドック	A	35428	ラングドック	A	
	VIN 2022	Living Earth Chardonnay		VIN 2021	Living Earth Cabernet Sauvignon		
	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 d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			
	参考小売/ 2400	JAN/ 4573461676825		参考小売/ 2200	JAN/ 4582138362497		
	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/ ビオロジック	認証/ エコセール AB		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			
シャルドネ100%		カベルネソーヴィニヨン100%					
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。				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。			

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

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>  <p>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</p>	<table border="1"> <tr> <td>36825</td> <td>ラングドック</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2024</td> <td>Joseph Roche Chardonnay</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジョセフ・ロッシュ シャルドネ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1700 JAN/ 3477602467031</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	36825	ラングドック	A	VIN 2024	Joseph Roche Chardonnay			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%		<table border="1"> <tr> <td>36267</td> <td>ラングドック</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Joseph Roche Sauvignon Blanc</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1700 JAN/ 3477602467024</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ソーヴィニヨンブラン100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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造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。</p>	36267	ラングドック	A	VIN 2023	Joseph Roche Sauvignon Blanc			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%																												
36825	ラングドック	A																																																																																	
VIN 2024	Joseph Roche Chardonnay																																																																																		
	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%																																																																																		
36267	ラングドック	A																																																																																	
VIN 2023	Joseph Roche Sauvignon Blanc																																																																																		
	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%																																																																																		
<table border="1"> <tr> <td>36826</td> <td>ラングドック</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Joseph Roche Cabernet Sauvignon</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1700 JAN/ 3477602467055</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>カベルネソーヴィニヨン100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	36826	ラングドック	A	VIN 2023	Joseph Roche Cabernet Sauvignon			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%		<table border="1"> <tr> <td>36276</td> <td>ラングドック</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Joseph Roche Merlot</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジョセフ・ロッシュ メルロー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1700 JAN/ 3477602467048</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>メルロー100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	36276	ラングドック	A	VIN 2023	Joseph Roche Merlot			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%		<table border="1"> <tr> <td>36827</td> <td>ラングドック</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Joseph Roche Syrah</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジョセフ・ロッシュ シラー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1700 JAN/ 3477602467062</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>シラー100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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バワフルタイプから、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。</p>	36827	ラングドック	A	VIN 2023	Joseph Roche Syrah			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%	
36826	ラングドック	A																																																																																	
VIN 2023	Joseph Roche Cabernet Sauvignon																																																																																		
	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%																																																																																		
36276	ラングドック	A																																																																																	
VIN 2023	Joseph Roche Merlot																																																																																		
	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%																																																																																		
36827	ラングドック	A																																																																																	
VIN 2023	Joseph Roche Syrah																																																																																		
	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%																																																																																		
<p>ルーション ジャン・プラ セレクション</p>  <p>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</p>	<table border="1"> <tr> <td>53405</td> <td>ルーション</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN NV</td> <td>Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Vin Mousseux ヴァン・ムスー</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1900 JAN/ 4582138364057</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>火山灰 粘土</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>マカブー70% ユニブラン30%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	53405	ルーション	A	VIN NV	Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut			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%		<table border="1"> <tr> <td>36437</td> <td>ルーション</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Jean Pla Selection La Passion Blanc</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1900 JAN/ 4582138363500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミュスカ3%</td> <td></td> </tr> </table> <p>南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。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。たっぷりの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。</p>	36437	ルーション	A	VIN 2023	Jean Pla Selection La Passion Blanc			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%																												
53405	ルーション	A																																																																																	
VIN NV	Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut																																																																																		
	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%																																																																																		
36437	ルーション	A																																																																																	
VIN 2023	Jean Pla Selection La Passion Blanc																																																																																		
	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%																																																																																		
<table border="1"> <tr> <td>36438</td> <td>ルーション</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Jean Pla Selection La Passion Grenache</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1900 JAN/ 4582138361391</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>黒シスト 粘土石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>グルナッシュ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」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。</p>	36438	ルーション	A	VIN 2023	Jean Pla Selection La Passion Grenache			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%		<table border="1"> <tr> <td>33685</td> <td>ルーション</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2015</td> <td>Jean Pla Selection Soleil du Sud</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド </td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>IGP Pays d'Oc ベイ・ドック</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1500 JAN/ 4571455203194</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 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>粘土石灰 </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>グルナッシュ50% シラー50%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	33685	ルーション		VIN 2015	Jean Pla Selection Soleil du Sud			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%		<table border="1"> <tr> <td>53742</td> <td>ルーション</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN NV</td> <td>Jean Pla Selection Paris By Night Rouge</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ジャン・プラ セレクション パリ バイ ナイト ルージュ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Vin de Liqueur ヴァン・ド・リキュール</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>8000 JAN/ 4571455201121</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>5000ml × 2 タイプ/ 赤・甘口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>シスト </td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>グルナッシュ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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。</p>	53742	ルーション	A	VIN NV	Jean Pla Selection Paris By Night Rouge			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/	5000ml × 2 タイプ/ 赤・甘口		栽培/	- 認証/ -		土壌/	シスト 			グルナッシュ100%	
36438	ルーション	A																																																																																	
VIN 2023	Jean Pla Selection La Passion Grenache																																																																																		
	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%																																																																																		
33685	ルーション																																																																																		
VIN 2015	Jean Pla Selection Soleil du Sud																																																																																		
	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%																																																																																		
53742	ルーション	A																																																																																	
VIN NV	Jean Pla Selection Paris By Night Rouge																																																																																		
	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/	5000ml × 2 タイプ/ 赤・甘口																																																																																		
栽培/	- 認証/ -																																																																																		
土壌/	シスト 																																																																																		
	グルナッシュ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。

17 ROUSSILLON2

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>ルーション ドメーヌ・ブルノ・デュシェン</p>  <p>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</p>		<p>44350 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dom Bruno Duchene La Luna</p> <p>ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685933</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 グルナッシュグリー グルナッシュブラン90% カリニャン105%</p> <p>ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。パニユルスの草に覆われた12ヘクタールの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製開放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。</p>	<p>ルーション トゥティ・フルッティ・アナナス</p>  <p>ルーションとイタリアのブドウをブレンド、ヴィニヤードルカマニエルのネオシアグラッド マニエール・ディ・ヴェッキ</p>	
<p>43908 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616</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 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% パルペーラ10%</p> <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%とパルペーラ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口に残ります。</p>	<p>44136 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680419</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 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% パルペーラ10%</p> <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。メルローとパルペーラをプレスし、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>	<p>44409 ルーション</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Toranja</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス トランジャ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687142</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/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>グルナッシュグリー70% グルナッシュブランとサンソーブラン30%</p> <p>9caveのマニエールのプロジェクトで、トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリーを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、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、二十世紀製ヤリゴ、ライム、柚子のアロマ、ドライでシャープな味わい、クリアで喉越し良くシャープでスッキリとした味わいです。</p>		
<p>44411 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Magrana</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687166</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/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ40% シラー30% ムールヴェードル10%カリニャン20%</p> <p>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4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スマイルやバラのアロマ、味わいはやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。</p>	<p>44141 ルーション</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Magrana</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680464</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/ 粘土石灰</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>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、バラやスマイルのフローラル香、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シ感のあるまる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。</p>	<p>44410 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Mirtillo</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687159</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/ ComingSoon</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンズフルで瓶詰めしました。明るく紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが拡がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりです。</p>		
<p>44140 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Mirtillo</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680457</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/ ComingSoon</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>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、ジャズミン、バラの香りを感じます。瑞々しくジュシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わいです。</p>	<p>44412 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Morango</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687173</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40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%</p> <p>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、セメントタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、フラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。</p>	<p>44142 ルーション</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Morango</p> <p>トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680471</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40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%</p> <p>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。明るく淡いガーネット色、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。</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>ルーション ノティール</p>  <p>9caveの新メンバーファビアン YOYOのデヴェュー時を彷彿 ファビアン・ブラシェール</p>	<p>43042 ルーション</p> <p>VIN 2018 Nautile Les Sylphes</p> <p>ノティール レシルフ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461656797 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</p> <p>グルナツシュ45% シラー35% ムールヴェードル20%</p> <p>よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とりとしたブラックガーネット色、カカオやブラックベリー、フランボワーズ、湿った土の香り、しっかりとした果実味でコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかに長い余韻を楽しめます。</p>	<p>43919 ルーション</p> <p>VIN 2021 Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852 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 在庫5ケース</p> <p>グルナツシュ85%カリニャン15%</p> <p>若くて亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーンの風味、熟成感がありしっかりとしたボディではありますが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>
--	---	---

<p>44147 ルーション</p> <p>VIN 2022 Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680525 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 在庫10ケース</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>樹齢30年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわじわと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。</p>

<p>44394 ルーション</p> <p>VIN 2023 Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686640 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 在庫6ケース</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>樹齢25年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルーン、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。</p>

<p>ルーション 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! マヌエル・ディ・ヴェッキ</p>
--

<p>43635 ルーション 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 アバックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 6400 JAN/ 4573461668370 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 砂 在庫5ケース</p> <p>グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン</p> <p>アバックスは、コーバス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナツシュ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>43627 ルーション 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 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461668295 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ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ツシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンターージュを行い発酵、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ンやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにとろ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 ルーション 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 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674494 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ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ツシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性のあるブラックガーネット色、ザクロやブルーン、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーンを口に含んだようなアタックにどしとした果実味と広がる香り、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>43897 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Kick-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 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461674500 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ70% グルナツシュブラン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、ピジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。</p>

<p>43029 ルーション 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 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461656667 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 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、ピジャージュとルモンターージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。</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。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>43630 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Orcio Judas</p>  <p>ヴィニヤード・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/ 4573461668325</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>カリニヤン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、ピ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>43631 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Ellittico</p>  <p>ヴィニヤード・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332</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 在庫1ケース</p> <p>カリニヤン50% グルナツシュ50%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニヤンとグルナツシュを除梗せずに3~5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6~8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。</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>ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ</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18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。濃いブラックガーンネット色、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ンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。</p>
<p>43312 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Vinyer de la Ruca Ullamp</p>  <p>ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170</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10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。</p>	<p>43633 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Elio</p>  <p>ヴィニヤード・ラ・ルカ エリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356</p> <p>規格/ 1000ml × 3 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2本</p> <p>グルナツシュ85% ムールヴェードル15%</p> <p>標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナツシュとムールヴェードルを足で破砕後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。</p>	<p>43638 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Banyuls</p>  <p>ヴィニヤード・ラ・ルカ バニユルス</p> <p>呼称/ Banyuls バニユルス</p> <p>参考小売/ 15000 JAN/ 4573461668400</p> <p>規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒</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12本</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壌に植わるグルナツシュを全房で45~60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式圧搾機でプレス、50Lの木樽で24~30ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。</p>
<p>ルーシオン レ・ザヌ・エーレ</p>  <p>AVECJ</p> <p>法律エリートコースで育ったイタリアン、9caveワインに驚き フランチェスコ・キッコー・ペッシ</p>	<p>44167 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Les Añes Ailés Ticché</p>  <p>レ・ザヌ・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 在庫4ケース</p> <p>グルナツシュ カリニヤン</p> <p>ルカのもとでインターンしていたKikkoが、グルナツシュとカリニヤンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピ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ンネット色、ブルーやフランポワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が広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 Añes Ailés Kick Off</p>  <p>レ・ザヌ・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>グルナツシュ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、ピ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広がるタンニン、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>
<p>ルーシオン ティエリー・ディアツ</p>  <p>AVECJ</p> <p>ブルノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼 ティエリー・ディアツ</p>	<p>43304 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Thierry Diaz Bang Bang Macabeu</p>  <p>ティエリー・ディアツ バンバン マカヴェー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461662095</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>マカヴェー100%</p> <p>ナンシー・シトラの曲「Bang Bang」を冠したシリーズです。粘土石灰土壌で育つマカヴェーを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵しそのまま6ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。とろりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスウィーティ、フルーツマトのアロマ、ピリリとした口あたりでフレッシュなニュアンスにカリンのほろ苦さがアクセントとなったドライな仕上がりです。</p>	<p>43020 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Thierry Diaz Rose Eclipse</p>  <p>ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575</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/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナツシュを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレンガ色の外観、マンゴーやマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。</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。

20 ROUSSILLON5

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。

43305	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44161	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43915	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Thierry Diaz Rose Eclipse	VIN 2022	Thierry Diaz Rose Eclipse	VIN 2021	Thierry Diaz Machu Picchu
	<p>ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461662101</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/ シスト 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シラー50% グルナッシュグリー50%</p>	新着	<p>ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461680723</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/ シスト 粘土石灰</p> <p>シラー グルナッシュグリー</p>		<p>ティエリー・ディアツ マチュピチュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461674814</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/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュノワール グルナッシュグリー グルナッシュブラン</p>
<p>9caveティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。2品種を全房で直接压榨し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジを帯びたピンク色、アメリカンチェリーやザクロ、イチヂクのアロマ、ドライなアタックに高めの酸、拡がりのある果実味に、ほんのり心地の良い苦みがアクセントとなっています。</p>		<p>9caveティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。2品種を全房で直接压榨し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるルビー色、アメリカンチェリーやキャンディの甘い香り、ドライフルーツのアロマ、アタックはドライでイチヂクの果実の甘さを感じるエキシ感と拡がりのある香りに中程度の余韻です。</p>		<p>9caveのティエリーがマチュピチュのような傾斜の強い段々畑で育つグルナッシュ3種を除梗し15日間ス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6ヶ月発酵・熟成しました。鮮やかな紫ガーンネット色、カシスジャムやフランボワーズ、山ぶどう、ブルーのアロマ、スムーズな口あたり心地の良いタンニン、ニュートラルで後半滑らかな味わいに中程度の余韻が続きます。</p>	
44162	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43916	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44163	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Thierry Diaz Machu Picchu	VIN 2021	Thierry Diaz La Martine	VIN 2022	Thierry Diaz La Martine
	<p>ティエリー・ディアツ マチュピチュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680730</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/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュノワール グルナッシュグリー グルナッシュブラン</p>	新着	<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/ 3900 JAN/ 4573461674821</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/ シスト</p> <p>グルナッシュノワール、グルナッシュグリー グルナッシュブラン95% カリニヤン5%</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/ 3900 JAN/ 4573461680747</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/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュノワール、グルナッシュグリー グルナッシュブラン、カリニヤン</p>
<p>9caveのティエリーがマチュピチュのような傾斜の強い段々畑で育つグルナッシュ3種を除梗しス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・熟成しました。透明感のある紫ガーンネット色、カシスジャム、フランボワーズ、山ぶどうの香りを感じます。やや高め酸味といひ塩梅の果実味が交じり合い、タンニンが心地よく拡がるアフターを楽しめます。</p>		<p>区画名をキュヴェに冠したキュヴェで、シスト土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニヤンを除梗し、ス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・熟成、サンズフルで瓶詰めしました。紫ガーンネット色の外観、ブラックベリーやプラム、湿った土やカシスのアロマ、上質のタンニンにより長めの余韻を楽しめます。</p>		<p>区画名をキュヴェに冠したキュヴェで、シスト土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニヤンを除梗しス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・熟成しました。透明感のある紫ガーンネット色、カシスジャムやブラックチェリー、湿った土、火打石の香りを感じます。バランスの良い仕上がりでタンニンの質も良く、果実味と酸味のバランスも整った仕上がりです。</p>	
<p>ルーシオン ドメーヌ・カルテロル</p>					
	<p>9caveを卒業し自らルーシオンの可能性をさらに追究 ジョアキム・ロック</p>				
43893	ルーシオン	43895	ルーシオン	43895	ルーシオン
VIN 2021	Dom Carterole Esperanza Rouge	VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit	VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit
	<p>ドメーヌ・カルテロル エスペランサ 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 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/ 砂 シルト</p> <p>シラー80% カリニヤン20%</p>		<p>ドメーヌ・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 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/ シスト 砂 シルト</p> <p>ムールヴェードル40% カリニヤン30% シラー30%</p>	<p>全房のシラーとカリニヤンをフールドで21日間ス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。濃いブラックガーンネット色の外観、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スーな味わいは、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>全房のシラーとカリニヤンをフールドで21日間ス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。濃いブラックガーンネット色の外観、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スーな味わいは、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>全房のムールヴェードル、カリニヤン、シラーを10日間スミマセラシオンカルボニック後、10hのステンレスタンクでピジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーンネット色、カシスジャムやブルー、ボリュームーなアタックに若々しい酸味と完熟した果実味にタンニンがうま味合わせ、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。</p>			
44127	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	42163	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43624	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Carterole A Tatat	VIN 2015	Dom Carterole Esta Fête Rouge	VIN 2020	Dom Carterole Esta Fête Rouge
	<p>ドメーヌ・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 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/ 茶シスト 在庫1ケース</p> <p>カリニヤン100%</p>		<p>ドメーヌ・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 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/ 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% カリニヤン20%</p>		<p>ドメーヌ・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 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/ 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% カリニヤン20%</p>
<p>シスト土壌に育つ樹齢10年のカリニヤ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、赤ずぐり、クランベリー、パニラの甘い香り拡がります。アタックは柔らかくジュースーで果実味豊か、酸味は控えてバランス良く、中程度のアフターです。</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、ビュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチヂ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>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、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>	

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 ROUSSILLON6 & SUD OUEST

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>44128 ルーシオン 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 エスペランサ 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% カリニヤン20%</p> <p>砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニヤンをフールドでス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、赤ず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ます。</p>	<p>44129 ルーシオン 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、グルナッシュブラン90% カリニヤン、ミュスカ10%</p> <p>砂・泥土土壌で育つカリニヤン3種を主体に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、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ビールのほろ苦さと程やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいには拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。</p>	<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>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 ジオディナミ 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>ブレイス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梗し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、ボリュームある黒色果実には酸味も拡がり、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 アンセルム</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 ジオディナミ 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>ヴィニキュ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ンのマルベックを取梗後除梗し開放樽で発酵、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーベリ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、しっかりと心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感ぜられます。</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 ジオディナミ 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、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンズ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拡がる旨味と酸、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良いバランスを生みます。</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 Maasai</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 ジオディナミ 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梗し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンズフルで瓶詰めしました。しっかりと粘性あるパープルガーネット色、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ぷ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>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 ンジ</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>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作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し熟成しました。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、しっかりと果実味が口中に甘い果実香が拡がり、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ビールのほろ苦さがアクセントとなります。</p>
<p>36307 シュドウエスト</p> <p>VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Grenades</p>  <p>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 SOLD OUT</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をしました。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、ラズベリーの酸を感じます。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>シュドウエスト ヴァレリー・クレージュ</p>  <p>地産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 ジオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰岩 SOLD OUT</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品種を除梗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回ビジャージュをしながら発酵、セメントタンクとアンフロア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、カシスやブルーベリー、檀の香り、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>

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。

22 BORDEAUX & LOIRE1

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。

ボルドー シャトー・オー・マレ



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

パトリック・ブドン

34836 ボルドー A

VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut

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

呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土泥土

セミヨン100%

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・マレー家が造るセミヨン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、セルフィュー、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。

36666 ボルドー A

VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc

シャトー・オー・マレ
ブラン

呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges
アントルドゥメール・オー・ブノージュ

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823

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

土壌/ 粘土石灰

セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%

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っ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、レモネード、セルフィューの香り、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。

36667 ボルドー A

VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge

シャトー・オー・マレ
ルージュ

呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830

規格/ 750ml × 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 ★

メルロー80% カベルネフラン15%
カベルネソーヴィニヨン5%

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っ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。

ロワール ラ・グラブプリ



100年を数える高樹齢ピノドニス

ルノー・ゲティエ

ギリシャ神話においてアドニスとは誘惑の神様と言われるその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し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カシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口中に拡がりのあるコク旨で長めの余韻です。

36411 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 La Grapperie Adonis

ラ・グラブプリ
アドニス

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056

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/ 石灰上の粘土 シレックス

ピノドニス100%

36413 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 La Grapperie L'Enchanteresse

ラ・グラブプリ
ランシャントレス

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070

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/ 石灰岩上の粘土 シレックス

ピノドニス100%

明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロンコニック樽で醸し発酵、400Lの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カシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。

ロワール クレモン・パロー



サヴェニールでピオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味

クレモン・パロー

4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリー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、ガスを注入し落ち着かせました。濃いビービー色、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。

44018 ロワール

VIN 2021 Clement Baraut Herbes Tendres Rose

クレモン・パロー
エルブ タンドル ロゼ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
微泡

栽培/ ビオロジック
ピオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ シスト

グロローグリー90% グロロー10%

44242 ロワール A

VIN 21&22 Clement Baraut Herbes Folles Blanc

クレモン・パロー
エルブ フォル ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683106

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック
ピオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ シスト **SOLD OUT**

シュナンブラン60% グロローグリー40%

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ーをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカラ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。

44013 ロワール

VIN 2021 Clement Baraut Le Pitrouillet

クレモン・パロー
ルピトルイェ

呼称/ Savennières サヴェニール

参考小売/ 4700 JAN/ 4573461677365

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック
ピオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ シスト 砂岩土 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

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ェ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、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ス感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。

44262 ロワール

VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre

クレモン・パロー
ルコートドレール

呼称/ Savennières サヴェニール

参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック
ピオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ シスト 砂岩

シュナンブラン100%

区画ピトルイェ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、火打石や焦ばしい炭火香、アプリコットや白桃、セルフィューの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。

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。

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熟な味わい

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 ヴィングレ		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/ ピオロジック	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ウィーティ、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。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。濃いオレンジガーネット色、しっかりとした粘性、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

44414	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44416	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Dom Julien Prével Le Jus Briquant	VIN 2022	Dom Julien Prével Fossé Rouge
ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール ル ジュブリファン		ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール フォッセ ルージュ	
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/ 4573461687333	参考小売/ 4000	JAN/ 4573461687357
規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ 微泡・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/ 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 シレックス	SOLD OUT
ガメイ100%		カベルネフラン100%	

夏は暑く干ばつで収穫期にたくさん雨に恵まれた23年、樹齢50年のガメイを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しました。綺麗なサーモンピンク色、アメリカンチェリーや二十世紀梨、クランベリー、セルフィユのアロマ、ほんのり甘みのあるアタック、リンゴのような酸味とジュシーで心地の良い酸と泡、フランスよく飲み飽きしない逸品です。

区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。樹齢60年のカベルネフランを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、228Lの古樽で熟成しました。紫色調のガーネット、山ぶどう、カシス、ブルーベリージャム、胡椒、キノコのアロマ、じわりと拡がるたっぷりのエキス感としっかりとしたタンニンをカバーする果実の丸み、旨味が感じられる上質な仕上がりです。

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

44396	ロワール	44397	ロワール
VIN 2022	Ludovic Chanson Gavroche	VIN 2022	Ludovic Chanson Les Cabotines
ルドヴィック・シャンソン ガヴロッシュ		ルドヴィック・シャンソン レ カボティス	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Montlouis sur Loire モンリュ・シュール・ロワール	
参考小売/ 3300	JAN/ 4573461686664	参考小売/ 4200	JAN/ 4573461686671
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・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/ 石灰岩 シレックス	SOLD OUT	土壌/ 石灰岩 シレックス	SOLD OUT
ソーヴィニオンブラン100%		シュナンブラン100%	

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。22年は暑くて乾燥した年で石灰岩上のシレックス土壤で育つソーヴィニオンブランをステンレスタンクで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。

19~20世紀のパリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストヘオマージュしたキュヴェです。22年は暑くて乾燥した年で、石灰岩上のシレックス土壤で育つシュナンブランを全房でプレスし228Lと400Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。

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

44457	ロワール	44274	ロワール
VIN 2022	Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec	VIN 2022	Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir
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 マタン ミディ エ ソワール	
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/ 4573461688286	参考小売/ 4500	JAN/ 4573461683816
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、シレックス	SOLD OUT
シュナンブラン100%		シュナンブラン100%	

モンリュ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、24ヶ月シュールラット後デゴルジュマンしたベティアンです。クリアーで活力のある泡、クリアなグリーンイエロー色、レモンやアカシアの花、柚子ジャム、梨の種やかなアロマ、心地良くバランスのよい味わいが拡がり、アフターには柑橘と果実の甘みを感じられます。

モンリュで馬耕している粘土・石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はグラスファイバータンク・30%は木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、すだち、柚子、グレープフルーツ、アップルミント、火打石の香り、キリッとした酸味にスッキリとしたドライなアタック、ストレートな味わいがシャープさを生み、アフターに柑橘の爽快な味とミネラルが感じられます。

<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 44263 44263</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・プチット・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 × 12 タイプ/ 白微泡・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 シリス SOLD OUT</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」がオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、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ースと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。</p>	<p>44419 44419 44419</p> <p>ロワール A</p> <p>VIN 2023 Frantz Saumon Vin De Frantz Sauvignon</p> <p>フランツ・ソーモン ヴァンド・フランツ・ソーヴィニオン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687616</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/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>ソーヴィニオンブラン100%</p> <p>23年はLoir-et-Cherで育ったソーヴィニオンブランのみを使用し、プレス後ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツや西洋梨、カリン、フレッシュハーブやミントの香りを感じます。スッキリとしたアタックに心地の良い酸味がシャープなアクセントとなり、ドライな印象に仕上がっています。</p>
<p>44264 44264 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 × 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/ 粘土石灰 シリス SOLD OUT</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、洋梨やカリン、マンゴ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ます。</p>		<p>43804 43804 43804</p> <p>ロワール A</p> <p>VIN 2021 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/ 2900 JAN/ 4573461672728</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・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 在庫8ケース</p> <p>タナ100%</p> <p>8月まで雨の多かった21年、Le Gersで育ったタナを友人より購入しました。9月に収穫後プレスし数種類のセメントタンクで7ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。明るく輝きのあるピンク色、すももやリンゴ、さくらんぼ、セルフィーユの香り、スッキリとドライなアタックに皮ごと食べたリンゴの酸味とほろ苦さ、摘みだてリンゴのような果実味を味わえます。</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 43805 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 × 12 タイプ/ 白微泡・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、ハツサクやスイーティ、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 44265 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 × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土シレックス</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>21年は例年と比べ少し涼しく、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>44245 44245 44245</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule</p> <p>ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205</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/ 粘土石灰</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ドメーヌのあるシャルジュ村とシャルジュラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。グラスファイバータンクで醸し後プレスしルモンタージュを1回行い発酵・熟成し瓶詰めしました。紫ルビー色、カンスやブルー、黒胡椒、火打石の香り、土のようなしっとりとしたボディ、タンニンとエキスがたっぷり旨味も詰まっています。豊かな果実味と心地の良いアフターです。</p>		<p>44249 44249 44249</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires</p> <p>ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ・テット・ノワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243</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/ 粘土シレックス</p> <p>コー100%</p> <p>丸くて黒い石で構成するパーセルの脳を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを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。鮮やかなパープルガーネット色、フランポワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくしっとりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗で良質な逸品です。</p>	<p>44246 44246 44246</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition</p> <p>ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール デラックス エディション</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212</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/ 粘土石灰 粘土シレックス</p> <p>ガメイ、ピノノワール ピノニス1/3ずつ</p> <p>粘土石灰土壌で育つガメイとピノノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノニスそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びた深いルビーの外観、カンスやザクロ、フランポワーズのアロマ、柔らかなアタックに拡がりのあるたっぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。</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>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 ポール・アンドレ・リス</p>	<p>44252 ロワール 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>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ーシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。</p>	<p>44450 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 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/ 4500 JAN/ 4573461688200</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/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン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日間醸した後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。濃いオレンジを帯びたイエロー、金木犀や金柑コンポート、すりおろしりんご、カリンのアロマ、まろやかなアタックに増し行くボリューム感、アフターまで果実味が溢れる上品な仕上がります。</p>
<p>44254 ロワール 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/ 4500 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>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、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>44455 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 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/ 4573461688255</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>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。ブラックベリーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。</p>	<p>43994 ロワール 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/ 4573461676689</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 SOLD OUT</p> <p>コー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。黒く濃いガーネット色、フランボワーズやブルー、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した味わいが残ります。</p>
<p>44258 ロワール 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/ 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>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。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとした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ます。</p>	<p>44453 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 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/ 4500 JAN/ 4573461688231</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・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸した後プレス、ビジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクろやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。</p>	<p>44256 ロワール 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・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸した後プレス、ビジャージュ・ルモンターージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるアタックでジュシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。</p>
<p>44454 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248</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>ピノニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)</p> <p>粘土石灰土壌の22年のピノニスを80%除梗し醸した後プレス、ビジャージュをしながら発酵途中に21・20年のピノニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクろ、黒胡椒のアロマ、しっかりとアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高めの酸味、アフターにはベリー香りが拡がります。</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収穫 旨味・辛味・酸味のあるナチュラル ジュリアン・ピノー</p>	<p>44216 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 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/ 4500 JAN/ 4573461682413</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 シレックス</p> <p>コー100%</p> <p>元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40~140年のコーをグラスファイバータンクで醸した後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやブルーベリーキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりのアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。</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。

ロワール ジェレミー・クアスターナ



人懐っこいクアスターナ兄 ラビエル仕込みのピュアティスト
ジェレミー・クアスターナ

44310 ロワール

VIN 2023

Jeremy Quastana L'Endémique

ジェレミー・クアスターナ
ランデミック

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461685377

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/ 砂質 **SOLD OUT**

ピノワール80% ガメイ20%

ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを全房で10日間ガラスファイバータンクでスミ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共に発酵、木樽で熟成しました。

ロワール ジャン・クアスターナ



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

44172 ロワール

VIN 2022

Jean Quastana Dédale

ジャン・クアスターナ
デダール

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461681072

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/ 砂 **SOLD OUT**

ピノワール100%

砂質土壌で育つ樹齢35年のピノワールを全房でガラスファイバータンクでスミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で熟成しました。紫ガーネット色、フレッシュな香りが拡がり、摘みたてイチゴやクランベリー、若葉のアロマを感じます。柔らかいアタックにジューシーな果実味と中程度のタンニン、程よい酸がバランスを整えてくれます。

ロワール ジェレミー・ショケ



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/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂

コー100%

ラスコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをガ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、ガ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/ ピオロジック 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後プレスし、ガ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 セバスチャン・リフォー&新井順子



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
セバスチャン・リフォー&新井順子

43109 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2016

Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai

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

呼称/ Sancerre サンセール

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461658319

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ カリテフランス
ピュロヴェリタス

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

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ラボキュヴェです。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、洋梨ジャムやアブリコット、ドライフルーツ、金柑コンポートの香り、力強いボディで口中に拡がるようにした果実味、酸化熟成の風味も感じられるほろ苦いアフターです。

ロワール セバスチャン・リフォー



サンセールで自然栽培製造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産
セバスチャン・リフォー

44421 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature** A

VIN 2013

Sebastien Riffault Akmenine

セバスチャン・リフォー
アクメニネ

呼称/ Sancerre サンセール

参考小売/ **4500** JAN/ 4573461687630

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ カリテフランス
ピュロヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰 **在庫35ケース**

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石だらけ」という意味で粘土石灰土壌で育つ樹齢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3ヶ月発酵、ステンレスタンクで24ヶ月熟成後、古樽で12ヶ月寝かせ瓶詰めしました。濁りのある黄色の強い黄金色、洋梨ジャムやアブリコット、ドライフルーツ、金柑コンポートの香り、力強いボディで口中に拡がるようにした果実味、酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。

44316 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2011

Sebastien Riffault Sauletas

セバスチャン・リフォー
サウレタス

呼称/ Sancerre サンセール

参考小売/ **6200** JAN/ 4573461685438

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ ピュロヴェリタス
デメテール

土壌/ 白亜石灰岩(キンメリジャン) **在庫2ケース**

ソーヴィニヨンブラン100%

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、ママレードやハチミツ、アブリコット、パナロのアロマ、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。

27 LOIRE6 & NORMANDIE

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。

44317	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44318	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44323	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2011	Sebastien Riffault Skeveldra	VIN 2010	Sebastien Riffault Auksinis	VIN 2018	Sebastien Riffault Raudonas Rouge
	セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ		セバスチャン・リフォー オクシニス		セバスチャン・リフォー ラウドナス
呼称/ Sancerre サンセール		呼称/ Sancerre サンセール		呼称/ Sancerre サンセール	
参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685445		参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685452		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461685506	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		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/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビユーロヴェリタス		栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビユーロヴェリタス		栽培/ ビオロジック 認証/ ビユーロヴェリタス デメテル	
土壌/ シレックス(火打ち石) 在庫6ケース		土壌/ 小石まじりの粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT	
ソーヴィニヨンブラン100%		ソーヴィニヨンブラン100%		ピノノワール100%	
<p>リトニア語で「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スニ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、じわりと広がる角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>リトニア語で「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様な味わいも感じられます。</p>		<p>ラウドナスは奥さんの母国リトニア語で「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、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が美しい逸品です。</p>	

ロワール シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール



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

マルク・ブルゾー

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 レドヴァン ソーヴィニヨン	
呼称/ IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール		
参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361025		
規格/ 750ml × 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>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ヨ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>		

36814	ロワール	A
VIN 2023	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/ 2700 JAN/ 4582138361049		
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/ 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ピュアな果実に、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>		

ロワール ボネ・ユトー



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

ジャンジャック・ボネ

36482	ロワール	A
VIN 2023	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・セブル・エ・メヌ		
参考小売/ 2500 JAN/ 4573461655493		
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		
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エ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>		

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 × 6 × 2 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/ 粘土石灰 SOLD OUT		
ノルマンディ産リンゴ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、グ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げられました。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に甘みが安心感をもたらします。</p>		

ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット



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

ジェローム・ルククロニエ

35476	ノルマンディ	
VIN 2020	Ferme de La Motte Poire 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 × 6 × 2 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/ 粘土石灰 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、グ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げられました。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に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 × 6 × 2 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/ 粘土石灰 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>		

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 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。

ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ



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

マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ

36173	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe Hors-Norme
	ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム
呼称/ -	Cidre シードル
参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681713
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール
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)	

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年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータ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。

36174	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvée
	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
参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681720
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
土壌/	粘土 砂質 花崗岩
ギルヴィック(酸味)100%	

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、グラスファイバータンクで発酵後、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、デルのアロマ、ドライでスッキリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。

ブルターニュ ル・セリエド・ポール



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

ミシェル・ボゴイ

53296	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut
	ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ブリュット
呼称/ -	Cidre シードル
参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363760
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
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
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タンクで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熟した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。

53295	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A
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 ドゥミセック
呼称/ -	Cidre シードル
参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363753
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
土壌/	火山灰 粘土
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です。ブリュットと同じ自然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。

シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス



「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

セバスチャン・ムーゾン

36337	シャンパーニュ A
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique
	ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック
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
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
土壌/	粘土石灰 シレックス
ピノワール65% シャルドネ35%	

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スな泡、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。

36340	シャンパーニュ
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant
	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
参考小売/ 13000	JAN/ 4573461684110
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
土壌/	粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク)
ピノワール60% シャルドネ40%	

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スイ感とキリッとした酸のバランス良くボリュームのある印象です。

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」の柔らかなナチュラルシャンパーニュ

トーマ・ペルスヴァル

36493	シャンパーニュ
VIN 2019	Thomas Perseval Art Terre
	トーマ・ペルスヴァル アール テール
呼称/	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/ 12000	JAN/ 4573461686831
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 粘土 砂 SOLD OUT
ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%	

フランス語の「Artere＝動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、20年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。淡いピンクゴールド色、クリミーな泡、カリや完熟みかん、洋梨のアロマ、しっかりと拡がるたっぷりの旨味ととがりのない酸にまろやかな丸みが印象的です。

36483	シャンパーニュ
VIN 2013	Thomas Perseval Brut Grande Cuvée
	トーマ・ペルスヴァル ブリュット グランド キュヴェ
呼称/	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/ 15000	JAN/ 4573461686732
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/	泥灰土 砂 粘土石灰 SOLD OUT
ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ	

斜面の中腹にある畑で北東向きの3区画で育つ3品種を除梗しプレス、木樽で発酵・熟成し14年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成後、22年11月にデゴルジュマンしました。綺麗なゴールドの外観、カプチーノ状の泡、二十世紀梨やメローゴールド、メロン、アップルミント香、引き締まった辛口の味わいでしっかりとした旨味が拡がり上品でシャープながらもエキスイ感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。

29 CHAMPAGNE2 & SPAIN1

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。

シャンパーニュ モイヤー・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

36495 シャンパーニュ A

VIN NV Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut

モイヤー・ジョウリー・ギルボー
トラディション ブリュット

呼称/ Champagne
シャンパーニュ

参考小売/ **6500** JAN/ 4573461686855

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ - 認証/ HVEレベル3

土壌/ キンメリジャン **SOLD OUT**

ピノワール、シャルドネ、ピノブラン

ピリブ村で親子三代に渡る栽培家ローラン・ギルボーが最良のブドウで造ります。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、54ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかかった細かくクリーミーな泡、リンゴ、アプリコット、梨、白桃のコンポートの香り、ドライなアタックに果実味と旨みが拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

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

53002 シャンパーニュ A

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 x 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%

エペ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

VIN NV Franck Bonville Demi Sec

フランク・ボンヴィル
ドゥミセック

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

参考小売/ **7500** JAN/ 4573461683168

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・やや甘口

栽培/ - 認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰 **SOLD OUT**

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。

35932 シャンパーニュ A

VIN 2015 Franck Bonville Brut Millesime

フランク・ボンヴィル
ブリュット ミレジム

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

参考小売/ **9500** JAN/ 4573461679895

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ - 認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

ノーベル賞晩餐会に選ばれ世界的に高評価を得たヴィンテージシャンパーニュでコート・デ・ブランの特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ティラージュし85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、フローラルな香りとライムや柚子、白桃、フレッシュな香り、クリーミーな口あたりに洋梨コンポートの甘味、ボリュームのある味わいです。

36252 シャンパーニュ A

VIN 2015 Franck Bonville Les Belles Voyes

フランク・ボンヴィル
レ・ベール ヴォア

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

参考小売/ **16000** JAN/ 4573461683144

規格/ 750ml x 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1ケース**

シャルドネ100%

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樽出しで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、洋梨やスイーティ、ミントの香り、クリスピーな味わいはしっかりとした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。

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 x 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 **SOLD OUT**

シャルドネ90% ピノワール10%

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、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。

カタルーニャ カステル・ダージュ



バネテスの大地でビオディナミ栽培 手廻しミラー・シュのカヴァ

ジュニエント・ファミリー

36687 スペイン/カタルーニャ 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/ **2800** JAN/ 8423572009226

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレロ40% マカベオ40%
パレリャーダ20%

スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。

36689 スペイン/カタルーニャ 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/ **3300** JAN/ 8423572009257

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレロ40% マカベオ40%
パレリャーダ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。バルセロナ近郊でビ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で発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きた細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。

36688 スペイン/カタルーニャ 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/ **2800** JAN/ 8423572006232

規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノワールをゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチェリーの甘やかで可愛らしい香り、活き活きた細かい泡立ち、香りと反ドライな味わいで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。

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 SIN プロジェクト</p>  <p>ピ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</p>		<p>36313 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo</p> <p>アモス・パニェレス シン カヴァ チャレッコ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461684066</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/ 粘土石灰 ★</p> <p>チャレッコ100%</p> <p>カタルーニャ・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ジュしながら瓶内発酵・熟成しました。細かくクリ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。</p>	<p>36690 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel·lo</p> <p>アモス・パニェレス シン チャレッコ</p> <p>呼称/ D.O.Penedès ペネデス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687777</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/ 粘土石灰 ★</p> <p>チャレッコ100%</p> <p>カタルーニャ・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15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味が感じられる爽やかで心地の良い仕上がりです。</p>
<p>36314 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre</p> <p>アモス・パニェレス シン ウィダ リエブレ</p> <p>呼称/ D.O.Penedès ペネデス</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4573461684073</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/ 石灰岩 砂 ★</p> <p>ウィ・ダ・リエブレ(テンプラニーリョ)100%</p> <p>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、フランポワーズやいちご、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。</p>	<p>34813 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta</p> <p>アモス・パニェレス ヴィーニャ オクルタ</p> <p>呼称/ D.O.Penedès ペネデス</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461662736</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 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/ 粘土石灰 砂</p> <p>チャレッコ100%</p> <p>19年はよく雨が降り収量が多い年でした。「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。</p>	<p>35566 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta</p> <p>アモス・パニェレス ヴィーニャ オクルタ</p> <p>呼称/ D.O.Penedès ペネデス</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 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/ 粘土石灰 砂</p> <p>チャレッコ100%</p> <p>「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りイエスニックな香り、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きアフターへと続きます。</p>	
<p>カタルーニャ クロ・デレ・ソレス</p>  <p>17世紀から自然な造りを買うペネデスの熟成洋酒ナチュール カルレス・モーラ</p>	<p>35211 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Clot de les Soleres Macabeu</p> <p>クロ・デレ・ソレス マカベウ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461669179</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/ 石灰岩 砂利石 SOLD OUT</p> <p>マカベオ100%</p> <p>かつて一世風靡をしたロワ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。</p>	<p>カタルーニャ シクス</p>  <p>潮風・石灰・土着品種(チャレッコ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアル・ピエ・パロメール</p>	
<p>35435 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2014 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 SOLD OUT</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p> <p>収穫時期の雨以外は一年を通して爽やかな年でした。カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォアで発酵・熟成し8ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡立ち、黄金色、リンゴジャムやカリン、金柑、完熟した柑橘の香り、上A品なアタックに口の中じわりと拡がるエッセンス、べっこ飽を思わせる香りもプラスされます。</p>	<p>35865 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015 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>カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォアで発酵し糖が残った状態で瓶詰め後、長期瓶内発酵・熟成しました。おとなしい泡立ちの黄金色、カリンや金柑シロップ漬け、マーマレードの香りを感じます。柔らかいアタックにじわりと拡がるたっぷりのエキス、たっぷりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。</p>	<p>35864 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2011 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>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、黄金色や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>	

31 SPAIN3

酸化防止剤無添加も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>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 プリサット</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(チャレツロ)100%</p> <p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレツロ)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>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 プリサット</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(チャレツロ)100%</p> <p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレツロ)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。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリュームな味わいが拡がり、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 ソングズ 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(チャレツロ)100%</p> <p>早朝に収穫したカルトゥシャ(チャレツロ)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、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジビールの香り、エキスタっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスタにオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がります。</p>
<p>35869</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Sicus Sons Cartoixà Marí</p>  <p>シクス ソングズ 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(ピンクのチャレツロ)100%</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、ビュレラ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>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。パープルガネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてベ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>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 ソングズ 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>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。レンガ色の入ったルビー色、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>
<p>カタルーニャ エンリック・ソレール</p>  <p>元スペインBestソムリエ、抱るチャレツロはまるで地中海のムルソー</p> <p>カタルーニャ フリサック</p>  <p>スペイン新世代フランスクは徹底無尽のエネルギー満載!</p> <p>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。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たてカリン、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。</p> <p>フランセスク・フリサック</p>		
<p>44193</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Vernatxa</p>  <p>フリサック ヴェルナツチャ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681966</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質</p> <p>ガルナツチャブランカ100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライム、摘みたて白桃のアロマを感じます。ジュースで果実味たっぷりの味わいで酸味は高いが目立たず、ほろ苦さとレモンビールの味わいが残る中程度の余韻を楽しめます。</p>	<p>44199</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Les Alifares</p>  <p>フリサック レス アリファレス</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024</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/ 砂質</p> <p>ガルナツチャグリ100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。</p>	<p>44194</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Frisach Sang de Corb</p>  <p>フリサック サング デコルブ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973</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/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリエナ1/3つ</p> <p>1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリエナを醸し後、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。黒色ガネット色、ラスベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。</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。

43935	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio
	フリサック 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
土壌/	砂 粘土 スレート 在庫12ケース
	カリニエナ100%
<p>フリサックの彼女ジェンマ・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。</p>	

カタルーニヤ ヴェガ・アイシャーラ	
	
<p>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</p>	

36315	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vega Aixalà Ancestral Fa Sèrre
	ヴェガ・アイシャーラ 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%
<p>ファセレとはカタルーニヤ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根し醸した後プレス、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。</p>	

36316	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Vega Aixalà Emma Ancestral
	ヴェガ・アイシャーラ 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
土壌/	llicorellaという粘板岩
	アルバリーニョ100%
<p>アルバリーニョを除根しプレス後、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ス、前ミゼジムより酸度が低く心地の良い逸品です。</p>	

カタルーニヤ メンダール	
	
<p>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? ラウレアーノ・セレス</p>	

44465	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Mendall La Plana de Guiu M
	メンダール ラ プラナ デ グイウム
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4200 JAN/ 4573461688460
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65% ガルナツチャブランカ30% モスカテル5%
<p>区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、ガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除根し2~4日間醸した後プレス、ステンレスタンクで2週間発酵しアンフォラで3ヶ月熟成しました。琥珀色に近いオレンジゴールド色、アプリコット、マンゴーやトロピカルフルーツ、リコリスのアロマ、ネクタリンの果実味にオレンジピールのほろ苦さ、甘みたっぷりの味わいはコク旨でボディのよい仕上がります。</p>	

カタルーニヤ セリエール・タランナ・ポエティック	
	
<p>ナチュラルの宝庫コンカデバルバ ショルディを傾け持つ幸運! アイトール・エスパニョール・ヴァレス</p>	

35450	スペイン/カタルーニヤ 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/	バイオダイナミ ホメオパシー 認証/ -
土壌/	粘土 石灰 SOLD OUT
	メルロー100%
<p>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ケヴエ名です。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、しっとりまろ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>	

カタルーニヤ ジョルディ・ロレンス	
	
<p>全てのワインがアンフォラ仕込み その透明感と彼の人間性そのもの ジョルディ・ロレンス</p>	

35905	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jordi Llorens Ancestral de la Cristina
	ジョルディ・ロレンス アンセストラル デ ラ クリスティーナ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4300 JAN/ 4573461679796
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ CCPAE
土壌/	石灰岩
	マカベオ100%
<p>22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破碎した後、4日間醸しプラスティックケースで発酵、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、スイーティやびわ、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>	

35898	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Jordi Llorens Blanc5.7
	ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	3600 JAN/ 4573461679727
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ CCPAE
土壌/	石灰岩 石灰
	パレリャーダ60% マカベオ40%
<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と9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを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>	

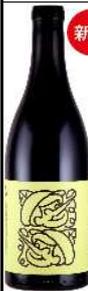
35904	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jordi Llorens Tosut
	ジョルディ・ロレンス トスト
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	3900 JAN/ 4573461679789
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰岩
	シラー90% ガルナツチャ10%
<p>トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除根しステンレスタンクで醸した後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、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سس感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。</p>	

<p>カタルーニャ エスコーダ・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。 ジョアン・ラモン・エスコーダ & 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>エスコーダ・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/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ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、ビ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>エスコーダ・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/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩 在庫4ケース</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、ポリウムのあるアタック、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しむる逸品です。</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>エスコーダ・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/ ビオディナミ 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ツチャ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>エスコーダ・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/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20%</p> <p>以前に存在したパラデテ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。石灰岩土壌で育てた3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツ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、ストラット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>エスコーダ・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/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩 在庫10ケース</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。除梗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、土ごぼう、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スとタンニンが心地良いです。</p>
<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ツシ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ & アルペール・カネラ</p>	<p>36744 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Succés Vinícola Experiència Parellada</p>  <p>新着 スクセス・ヴィニコラ エスベリエンシア パレリャーダ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461688637</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/ 粘土石灰</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>このキュヴェが初キュヴェであったため「経験」という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いイエロー、洋梨や熟したカリン、黄色リンド、クミンのスパイス香、生き生きとしたアタックは良質な味わいで口中にジュシーさが拡がり、たっぷりのミネラル、ほんのりとした苦みがアクセントになり中程度の余韻が拡がります。</p>	<p>36745 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Succés Vinícola El Prat</p>  <p>新着 スクセス・ヴィニコラ エル プラット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461688644</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/ 粘土石灰</p> <p>マカベオ100%</p> <p>区画名がキュヴェ名で大手カヴァ生産者からの買い付けキャンセルやコーベラティブからの低価格での取引などからサヨナラするためのマニフェストワインです。マカベオを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなイエローゴールド、マンダリンオレンジやフルーツマトのアロマ、ジュシーなアタック、ほろ苦さとミネラル感、オレンジピールの香りが口中に残ります。</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 アルペリアル質の石</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルペリアル質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。</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 ラトロンパ</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>キュヴェ名は象の鼻という意味やカタルーニャ語で酔っぱらうという意味です。トレパットを除梗しステンレスタンクで15日醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成したセニエ法のロゼです。淡いガーネット、フルーツマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかいアタックで全体的に丸みがあり、穏やかで口中にベリー香が拡がり、酸味が良いアクセントとなっています。</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 在庫1ケース</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、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>

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。

34 SPAIN6

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。

36747	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36748	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36749	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Succés Vinícola El Mentider	VIN 2019	Succés Vinícola El Sola	VIN 2018	Succés Vinícola El Corria
	<p>新着</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エルメンティデー</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688668</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/ 粘土石灰</p> <p>トレパット100%</p>		<p>新着</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エルソラー</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688675</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/ 白粘土</p> <p>トレパット100%</p>		<p>新着</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エルコリアー</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461688682</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/ 石灰</p> <p>トレパット100%</p>
<p>嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成によるブラウンカラーの入ったガーネット色、レッドプラムとブラックベリー、いちぢく、胡椒のアロマを感じます。たっぷりの果実味がアタックから完熟ペリーの旨味、バランスよくしっかりしたスムーズな味わいは心地よい仕上がりです。</p>		<p>常に日光が当たる区画で、日が当たるとい意味の区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。熟成感のあるブラウンガーネット、カシス、ブルー、レーズン、ナツメグ、湿った土のアロマ、丸みのある柔らかいアタックで熟成感が楽しめる味わいは、タンニンも心地よく甘味の果実味よく美味でアフターもしっかりしています。</p>		<p>区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し、茎を一部入れ1ヶ月間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵し300Lの木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。黒色ガーネット色、スパイシーな香りと熟したベリー、カシスやブルー、リコリスのアロマを感じます。しっとりとした複雑味のあるアタックで完熟果実味と骨太のタンニンがボディを強化し、しっかりとした熟成感のある上質な仕上がりです。</p>	
<p>カタルーニャ ファミリア・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</p> <p>エステル・ニン&カルラス・オルティス</p>		34727	スペイン/カタルーニャ	34728	スペイン/カタルーニャ
VIN 2017		Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	
		<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/ ピオディナミ 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>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/ ピオディナミ 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、ブルーやカシス、ミルチーユの香り、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、コク旨で口中にエキスが拡がります。</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、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>			
35076	スペイン/カタルーニャ	35712	スペイン/カタルーニャ	34729	スペイン/カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa	VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin
	<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/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p>		<p>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/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p>		<p>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/ ピオディナミ 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>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>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>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがピ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のフードルで発酵・熟成しました。しっとり濃い紫残るガーネット色、ブルーやカシス、ジャム、スモークで黒胡椒の香り、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>	
35077	スペイン/カタルーニャ	35406	スペイン/カタルーニャ	35713	スペイン/カタルーニャ
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic	VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	<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/ ピオディナミ 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>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/ ピオディナミ 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>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/ ピオディナミ 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ダ) 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ピ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のフードルで発酵・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った果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。</p>		<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ピ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、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりと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>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがピ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、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとったボディ、心地の良い酸味を感じられます。</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。

カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム



バルセロナ発 癒し&エキス&酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア&アルベルト

36635	スペイン/カタルーニャ	A
VIN NV	Cyclic Beer Farm XinoXano	
	サイクリック・ビア・ファーム チャノチャノ	
呼称/	-	
参考小売/	2300	JAN/ 4573461686879
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ ビール・-
栽培/	-	認証/ -
土壌/	-	
	大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ	
穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾し湯にかけ煮て、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、レモンビ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。		

カタルーニャ アルテロヴィヌム



カタルーニャのガルナッチャ (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ラ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、ピーチティーのアロマ、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



スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身

フリア・カサド・マルコ

43757	スペイン/ムルシア	
VIN 2020	La Del Terreno Ninja De Las Uvas	
	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/	ビオロジック	認証/ ECO VINEYARD
土壌/	石灰 粘土	
	ガルナッチャ100%	
スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーベラタイプで、除梗したガルナッチャを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、冷涼さもある口あたりの良い仕上がります。		

44005	スペイン/ムルシア	
VIN 2021	La Del Terreno Ninja De Las Uvas	
	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/	ビオロジック	認証/ ECO VINEYARD
土壌/	石灰 粘土	
	ガルナッチャ100%	
ムルシア州のコーベラタイプで、除梗したガルナッチャを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施しながら発酵、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、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**



コマンド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 ティントフィノ**

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(テンブラニーリヨ)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。鮮やかな紫ガーネット色、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した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。

36443 **スペイン/マドリッド**

VIN 2023 **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 ティントフィノ**

呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド
参考小売/ **2800** JAN/ 4573461685544
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(テンブラニーリヨ)75%
マルヴァール25%

ティントフィノとマルヴァールを除裡し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかなイメージの仕上がります。

36444 **スペイン/マドリッド**

VIN 2021 **Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino**

**ボデガ・シンコ・レグアス
ロンベセパス ティントフィノ**

呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド
参考小売/ **3200** JAN/ 4573461685551
規格/ 750ml × 6 × 2 **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(テンブラニーリヨ)100%

暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除裡し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、ブルーや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキシ感に包まれます。

カスティール・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/カスティール・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本**
シャスラドレ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。除裡したシャスラドレを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、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口中に拡がり、アルコール感と中程度のポリウム、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。

36451 **スペイン/カスティール・イ・レオン**

VIN 2023 **Ruben Diaz Dale Pink**

**ルベン・ディアス
ダレ ピンク**

呼称/ DO Cebreros セブレロス
参考小売/ **3400** JAN/ 4573461685629
規格/ 750ml × 12 **タイプ/ ロゼ・辛口**
栽培/ **ピオロジック** 認証/ -
土壌/ 花崗岩
ガルナッチャ100%

アルゼンチンの典型的な表現で主に「さあ行こう」「どういたしまして」という意味のキューヴェ名です。ガルナッチャを5時間醸し後、ピジャージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡い透明感のある明るいルビー色、スミレ、赤スグリ、トマトの葉の香り、柔らかなアタックにクランベリーの甘酸っぱさ、ジューシーな中にタンニンがバランスよく溶け込んだ短めの余韻です。

36448 **スペイン/カスティール・イ・レオン**

VIN 2021 **Ruben Diaz Paso De Cebrá Garnacha**

**ルベン・ディアス
パソ デ セブラ ガルナッチャ**

呼称/ DO Cebreros セブレロス
参考小売/ **3500** JAN/ 4573461685599
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/ 花崗岩
ガルナッチャ100%

花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除裡後ステンレスタンク20日間醸し後、ステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラッフルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルー、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。

カスティール・イ・レオン ラス・ペドレラス



スペイン屈指の冷涼産地グレドス、コマンドGと肩を並べる生産者登場!
バルバラ・レケホ

36335 **スペイン/カスティール・イ・レオン**

VIN 2022 **Las Pedreras Linarejos**

**ラス・ペドレラス
リナレホス**

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/ **5500** JAN/ 4573461684042
規格/ 750ml × 12 **タイプ/ オレンジ・辛口**
栽培/ - 認証/ -
土壌/ 砂利砂 **SOLD OUT**
アルビーリヨ・レアル94%
パロミノ6%

冬と春は極端に雨が多く寒かったが史上最高に暑く乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリヨ・レアルを主体に除裡し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとポリウムよく拡がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味わいの深さもある上質な仕上がりで

36332 **スペイン/カスティール・イ・レオン**

VIN 2022 **Las Pedreras Arquítón**

**ラス・ペドレラス
アルキトン**

呼称/ DO Cebreros セブレロス
参考小売/ **4300** JAN/ 4573461684011
規格/ 750ml × 12 **タイプ/ ロゼ・辛口**
栽培/ - 認証/ -
土壌/ 砂利砂
ガルナッチャ100%

標高1000mの砂利・砂土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャを除裡後プレス、木樽で発酵後、ハブナージュしながら300~500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。ほのかなピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、柚子ジャムの香り、ドライなアタックにリンゴの種のほろ苦さがアクセントとなった高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

36334 **スペイン/カスティール・イ・レオン**

VIN 2022 **Las Pedreras La Coronela**

**ラス・ペドレラス
ラ コロネラ**

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/ **6500** JAN/ 4573461684035
規格/ 750ml × 12 **タイプ/ 赤・ミディアム**
栽培/ - 認証/ -
土壌/ 石灰岩 粘土 **SOLD OUT**
テンブラニーリヨ95%
その他5%

標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンブラニーリヨを主体に70%全房・30%除裡し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。紫しっかりとしたブラッフルビー色、ブルーやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が拡がるアタック、ポリウムミでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。

冬と春は極端に雨が多く寒かったが史上最高に暑く乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリヨ・レアルを主体に除裡し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとポリウムよく拡がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味わいの深さもある上質な仕上がりで

標高1000mの砂利・砂土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャを除裡後プレス、木樽で発酵後、ハブナージュしながら300~500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。ほのかなピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、柚子ジャムの香り、ドライなアタックにリンゴの種のほろ苦さがアクセントとなった高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンブラニーリヨを主体に70%全房・30%除裡し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。紫しっかりとしたブラッフルビー色、ブルーやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が拡がるアタック、ポリウムミでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。

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>ガリシア アルベルト・ナンクラレス</p>  <p>最重要視するは酸の質、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</p>	<p>36728 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023 Alberto Nanclares Dandelión</p> <p>アルベルト・ナンクラレス ダンデリオン</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688316</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂 SOLD OUT</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>カンパドスから内陸までの13区画、ペルゴラ仕立てで育つアルパリーニョをプレス後、大きさの異なる7つのステンレスタンクで発酵後、バトナーージュを行いながら熟成しました。グリーンイエロー色、瀬戸内レモン、グレープフルーツ、スウィーティ、アップルミントのアロマ、果実味たっぷりで酸味とのバランスよくジュシーな口あたりと喉越しの良さが光ります。</p>	<p>35896 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Tempus Vivendi</p> <p>アルベルト・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461679703</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>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の香り、みかんを食べた時のジュシー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。</p>
<p>36729 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023 Alberto Nanclares Tempus Vivendi</p> <p>アルベルト・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461688323</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>サンセンシヨにある16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、バトナーージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。</p>	<p>36733 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023 Alberto Nanclares A Graña</p> <p>アルベルト・ナンクラレス アグラニャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361</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/ -</p> <p>土壌/ 花崗閃緑岩 砂質</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>サンセンシヨの花崗閃緑岩・砂質土壌で育つアルパリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。</p>	<p>36730 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Nanclares</p> <p>アルベルト・ナンクラレス ナンクラレス</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330</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/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂質</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>カンパドスとボルタスの10区画で育つアルパリーニョをプレスし大きな異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラで発酵、3ヶ月バトナーージュを行いながらシュルリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。</p>
<p>36734 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Chuvisca Galega</p> <p>アルベルト・ナンクラレス チュヴィスカ ガレガ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ</p> <p>カンパドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてベリーの酸味が穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	<p>36731 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares A Senda Vermella</p> <p>アルベルト・ナンクラレス アセнда ヴェルメリーヤ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347</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/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ</p> <p>海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでビジャーージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。</p>	<p>36735 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares O Son das Pisadas</p> <p>アルベルト・ナンクラレス オソンダス ピサダス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385</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/ 花崗岩 砂</p> <p>メンシア100%</p> <p>花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックのエキスに旨味のエキス感、しっかりとタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。</p>
<p>36736 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Labores</p> <p>アルベルト・ナンクラレス ラボレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392</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/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ100%</p> <p>内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15~90年のカイニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナーージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやブルーン、青ピーマンの香り、トマトのような高め酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。</p>	<p>36737 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Pensares</p> <p>アルベルト・ナンクラレス ペンサレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408</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/ 花崗岩 砂</p> <p>エスパデイロ100%</p> <p>海側のカンパドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパデイロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチヂクの香り、たっぷりのエキスに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりに摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。</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>ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス</p>  <p>地元自生のアルバリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現 ホセ・クルサット</p>	<p>36447 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023 Adegas Entre Os Rios Komokabras Verde Lias</p>  <p>アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ヴェルデ リアス</p> <p>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</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461685582</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫</p> <p>アルバリーニョ100%</p> <p>コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。アルバ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。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジュシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。</p>	<p>35817 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2019 Adegas Entre Os Rios Altares de Postmarcos</p>  <p>アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス</p> <p>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</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678560</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫</p> <p>アルバリーニョ100%</p> <p>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。アルバ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、アップルミ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とはたがり、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。</p>
<p>ガリシア イリア・オテロ・マソイ</p>  <p>DOリベイロの混雑/混雑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</p>	<p>36452 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023 Iria Otero Mazoy Sal Albarino</p>  <p>イリア・オテロ・マソイ サル アルバリーニョ</p> <p>呼称/ D.O.Rias Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461685636</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>アルバリーニョ100%</p> <p>スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢26年のアルバリーニョを8月30日に収穫し除梗しプレス後、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成し24年1月29日に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、グレープフルーツ、ライム、爽快なアロマを感じます。ドライで青リンゴの味わいを思わせるシャープな酸味と果実味、塩味がミネラリーで上品な味わいです。</p>	<p>35829 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas</p>  <p>イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ブランカス</p> <p>呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461678683</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト SOLD OUT</p> <p>トreshアドウラ50%ゴデーロ25% アルバリーニョ5%ラド5% ローレイロ5%トロンテス5%ドナブランカ5%</p> <p>花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ7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、スワリング後にはトロピカルな香りが広がります。じわりと広がる旨味とクリスピーなテクスチャー、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。</p>
<p>36455 スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Iria Otero Mazoy Anaguma</p>  <p>イリア・オテロ・マソイ アナグマ</p> <p>呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685667</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>カイニョ・ロンゴ50% ソウソン50%</p> <p>カイニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかく冷涼で摘みたてペリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。</p>	<p>35242 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2020 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas</p>  <p>イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ティンタス</p> <p>呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461669971</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩、粘土、砂利</p> <p>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%</p> <p>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。黒みあるガネット色、ブラックベリーやカシス、イチヂクやブルーン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ペリーの香りが口中に広がります。</p>	<p>35832 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2021 Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas</p>  <p>イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ティンタス</p> <p>呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678713</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/ 花崗岩、粘土、砂利</p> <p>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%</p> <p>地元の黒ブドウ5品種を全房でスミマセリンオンカルボニック後プレス、ピジャージュを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ネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルー、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。</p>

<p>ガリシア アウガレヴァーダ</p>  <p>緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感! イアゴ・ガリード</p>	<p>44324 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos Blanco</p> <p>アウガレヴァーダ オロス プランコ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土</p> <p>アルバリーニヨ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリヨ30%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500~600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとポリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。</p>	<p>44328 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Areas de Rei</p> <p>アウガレヴァーダ アレアス デレイ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂化した花崗岩</p> <p>ドニャブランカ100%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13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カボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。</p>
<p>44329 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Parcela Eiravedra</p> <p>アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685728</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>アルバリーニヨ100%</p> <p>リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニヨを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジュシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。</p>	<p>44326 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2021 Augalevada Ollos de Roque</p> <p>アウガレヴァーダ オロス デ ロケ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685698</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/ 花崗岩</p> <p>アグデロ45% トレイシャドウーラ30% エド25%</p> <p>イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330~840Lの木樽とアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジュシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。</p>	<p>44325 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos Tinto</p> <p>アウガレヴァーダ オロス テイント</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685681</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土</p> <p>カイニヨ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパディオ15% ソウソ15%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30~45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びだガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みだてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きさせません。</p>
<p>44327 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos de Maia</p> <p>アウガレヴァーダ オロス デ マイア</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461685704</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>カイニヨ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%</p> <p>元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルーベリー、いちぢくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。</p>	<p>ガリシア ファゼンダ・ブラディオ</p>  <p>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・セオアネ</p>	<p>43154 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2018 Fazenda Prádio Merenzao</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ メレンサオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461658890</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 スレートシスト SOLD OUT</p> <p>メレンサオ100%</p> <p>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く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、石やヨード香、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、綺麗に口中全体に拡がるたっぷりのエキスが長い余韻を演出します。</p>
<p>42832 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2017 Fazenda Prádio Pacio</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666</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 スレートシスト 在庫2ケース</p> <p>メレンサオ ブランセリャオ カイニヨ・ロンゴ</p> <p>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、穏やかに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。</p>	<p>リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ</p>  <p>オヴェルノフの橋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</p>	<p>35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia</p> <p>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</p> <p>呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485</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/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>マルヴァジア100%</p> <p>ポデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除く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。しっかりと濃い黄金色、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グの香り、口中丸みのあるトロツとした味にしっかりと拡がる旨味、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。</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。

40 SPAIN12 & 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。

35810	スペイン/リベラ・デル・ドゥエロ 酸化防止剤無添加 Nature	35811	スペイン/リベラ・デル・ドゥエロ 酸化防止剤無添加 Nature	35812	スペイン/リベラ・デル・ドゥエロ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco	VIN 2019	Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos	VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla
	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ		ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴァルデオモス		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・ドゥエロ		呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ		呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ	
参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
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/ 小石混じりの白砂質		土壌/ 赤砂質 石灰岩		土壌/ 赤砂質 粘土	
テンブラニーヨ85% アルビーヨ15%		テンブラニーヨ95% アルビーヨ5%		テンブラニーヨ100%	
標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーヨとアルビーヨを除梗後、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、しっかりコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ポリフェノールのある味わいです。		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ーヴェに仕上がります。混植するテンブラニーヨとアルビーヨを除梗し醸し後、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あり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。		スペイン・リベラデルドゥエロ、ボデガから真西へ20km、Anguila村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンブラニーヨを除梗し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。	

リオハ&アルランサ オリヴィエ・リヴィエール



AVECJ

ブルゴニョを経てリオハ・アルランサで到達した偉大なワイン産地

オリヴィエ・リヴィエール

41752	スペイン/アルランサ
VIN 2011	Olivier Riviere El Quemado
	オリヴィエ・リヴィエール エル ケマド
呼称/ DO Arlanza アルランサ	
参考小売/ 9800 JAN/ 4571455195062	
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/ 粘土 砂利 SOLD OUT	
テンブラニーヨ95% ガルナツチャ5%	
標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンブラニーヨとガルナツチャを50%は全房・50%除梗し醸し後プレス、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ポリフェノール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。	

アブルツォ州 ファビュラス



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

36128	イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A	36637	イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A	36638	イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A
VIN 2022	Fabulas Spumante Malvasia	VIN 2022	Fabulas Spumante Pecorino	VIN 2023	Fabulas Spumante Pinot Grigio
	ファビュラス スプマンテ マルヴァジア		ファビュラス スプマンテ ペコリーノ		ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ
呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ	
参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490513		参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490476		参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490490	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
マルヴァジア100%		ペコリーノ100%		ピノグリージョ100%	
粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、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、活力のある仕立て、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広がる心地よく、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。		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、ネクタリ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。		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。爽いを含みアンパローゼの外観、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。	

36639	イタリア/アブルツォ A	36420	イタリア/アブルツォ A	36421	イタリア/アブルツォ A
VIN 2023	Fabulas Fabulas Malvasia	VIN 2023	Fabulas Foeminae Pinot Grigio	VIN 2022	Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo
	ファビュラス ファビュラス マルヴァジア		ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ		ファビュラス ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ
呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ	
参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490063		参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490001		参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490124	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド	
土壌/ 石灰		土壌/ 石灰		土壌/ 石灰	
マルヴァジア85% その他15%		ピノグリージョ85% その他15%		モンテプルチアーノ85% その他15%	
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としています。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。		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。		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、ブルーの香り、清涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。	

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。

アブルツォ州 カンティーナ・オルソーニャ



アブルツォ発、ピオ協同組合

36422	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay	
	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ	
呼称/	IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ	
参考小売/	2800	JAN/ 8032692486482
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 ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌/	粘土石灰	★
シャルドネ100%		

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。

36640	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	
	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー	
呼称/	IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ	
参考小売/	2800	JAN/ 8032692486512
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 ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌/	粘土石灰	★
メルロー100%		

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。濃いパープルガーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟した果実味やラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいます。

36725	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia	
	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア	
呼称/	IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ	
参考小売/	4900	JAN/ 4571455203958
規格/	3000ml × 6	タイプ/ 白・辛口
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
土壌/	石灰石	
マルヴァジア85% その他15%		

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。

36726	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	
	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ	
呼称/	IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ	
参考小売/	4900	JAN/ 4571455203965
規格/	3000ml × 6	タイプ/ オレンジ・辛口
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
土壌/	石灰石	
ピノグリージョ85% その他15%		

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。

36834	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	
	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	
呼称/	DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ	
参考小売/	4900	JAN/ 4571455205396
規格/	3000ml × 6	タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口
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
土壌/	石灰石	
モンテブルチアーノ100%		

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。クリアなアセラカラ、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拡がり、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。

36835	イタリア／アブルツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo	
	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	
呼称/	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチアーノ・ダブルツォ	
参考小売/	4900	JAN/ 4571455203972
規格/	3000ml × 6	タイプ/ 赤・フルボディ
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
土壌/	石灰石	
モンテブルチアーノ100%		

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。



44458	イタリア／バジリカータ	A
VIN 2020	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto	
	カンティーナ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト	
呼称/	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ	
参考小売/	2400	JAN/ 4573461688293
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック	認証/ ピオアグリチェルト
土壌/	小石を含む粘土石灰	★
アリアニコ100%		

2020年は猛暑もなくアリアニコにとって良い天候でした。粘土石灰で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット色、ブルーベリーやイチゴジャム、火打石の香り、丸みのある熟した果実のアタックは熟成による角のとれたやわらかな心地よい味わいを楽しめ、コスパの良さが光ります。

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



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/オト

パオロ・ラトラーカ

44459	イタリア／バジリカータ	A
VIN 2019	Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio	
	カンティーナ・マドンナ・デレ・グラッツィエ パウチョ	
呼称/	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ	
参考小売/	4300	JAN/ 4573461688309
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ピオロジック	認証/ ピオアグリチェルト
土壌/	粘土 火山土	
アリアニコ100%		

パウチョは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、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたラズベリーやカンス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こなれたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。

42 SLOVENIA & GERMANY1

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。

ヴィパーヴァ・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

36459 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー

VIN 2021 JNK Beli Pinot



ユンク
ペリ・ピノ

呼称/ Slovenia スロヴェニア

参考小売/ **6200** JAN/ 4573461686053

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 **在庫4ケース**

ピノブラン100%

近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸し後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアブリコットや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ポリウムのあるアタックとコク、シェリーやオークの複雑な香り、コクと酸のバランスのよい仕上がりです。

36461 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー

VIN 2018 JNK Rdeče



ユンク
エルデーチャ

呼称/ Slovenia スロヴェニア

参考小売/ **8000** JAN/ 4573461686077

規格/ 750ml x 9 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 泥灰土 粘土 **在庫8本**

メルロー 50%
カベルネソーヴィニヨン50%

メルローと50%とカベルネソーヴィニヨン50%を40日間醸し後、24ヶ月木樽で発酵・熟成し濾過せずに瓶詰めしセラーで瓶熟しました。レンガ色に入ったルビー色、ブラックチェリーとカシス、火打石、湿った森の中の香りを感じます。しっかりとしたアタックに酸味と豊かなタンニン、円熟した良い味わいでアフターにはカシスジャムや熟成香が漂います。

アール マイヤー・ネーケル



シュペートブルグンダーの革命児。麗美かつ鋭く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
シュペートブルグンダー

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(グラウ
ヴァック) **SOLD OUT**

シュペートブルグンダー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ペートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・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。エキスを薄くしたタンニン、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・サンス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

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のフードルで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だ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**

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・辛口
微泡

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 粘土石灰 **在庫3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、赤色リンゴや摘みだてイチゴ、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% ソーヴィニヨンブラン25%
ミュラートウルガウ12% ミスカ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リー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

シュペートブルグンダー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年は本来のシュペ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、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

36431 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat



ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ペットナット

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461684622

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 青シストローム

シュイレーベ100%

ドイツのナーエ地方のピリヴァイン、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。シュイレーベを全房で軽く足踏みし1日醸し後プレス、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しました。グリーンイエロー色、クレーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子ジャム、レモングラスの爽快な香り、シャープでドライな味わいが心地よく後半にじわりとエキス感が増します。

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。

43 GERMANY2

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。

35919	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36432	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36433	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Mathilda	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Riesling
	<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>ドルンフェルダー100%</p>		<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル マチルダ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684639</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/ 岩 シストローム</p> <p>ミュラートウルガウ25% リースリング25% シルヴァナー25% ケルナー25%</p>		<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル リースリング</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684646</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/ 小石混じりの砂</p> <p>リースリング100%</p>
<p>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、クリステイ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。</p>		<p>共鳴、活気、精神的な高揚を表すマチルダ、ピリの家族が長い間所有していた畑で育つシルヴァナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラートウルガウは直接圧搾し発酵・熟成。収穫時期の遅いリースリングは直接圧搾後、発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブレーションしました。金色、白桃や早生みかん、伊予柑、ライムのアロマ、口中に細かなプチプチが拡がり、オレンジピールのほろ苦さと酸が溶け、ミネラリーなエキシ感が前に出てきます。</p>		<p>丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを足踏みで破砕し24時間醸し後プレスし、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、輝きのあるグリーンイエロー色、洋梨や白桃、ミントやディルのアロマ、じわりと広がる旨味が口中に溢れる香りと味わい、温度が上がると複雑味が増す厚みのあるボディが印象的な上質ワインです。</p>	
35916	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36434	ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	<p>ラインハッセン ヴァインゲート・ヴェルナー</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>	
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa	VIN 2022	Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir		
	<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/ 4900 JAN/ 4573461679130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 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/ 4573461684653</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/ 青色スレート</p> <p>ピノワール100%</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ピジャージュしながら1週間スミマセランオンカルボニック後プレス、木樽で熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキシの厚みが上手に混ざった上質な仕上がりです。</p>		<p>全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破砕、プラスチックケースでピジャージュしながら10〜14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。</p>			
36365	ドイツ/ラインハッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35956	ドイツ/ラインハッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35957	ドイツ/ラインハッセン 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/ ピオロジック 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 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 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/ ピオロジック 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、ジーガラレーベ、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ードルでそれぞれ発酵後アッサンブレーションし瓶詰め、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、柔らかな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、フー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、赤りんごにさくらんぼ、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ン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、グロゼイユ香、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>	
36367	ドイツ/ラインハッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36370	ドイツ/ラインハッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35804	ドイツ/ラインハッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Blanc	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Gris	VIN 2021	WG Wörner Marto Manna
	<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/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ピノブラン100%</p>		<p>WGヴェルナー マルト ピノグリ</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/ 4573461684516</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/ -</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ピノグリ100%</p>		<p>WGヴェルナー マルト マンナ</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/ 3500 JAN/ 4573461678812</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/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>ポルトギーザー レгент ショイレーベ</p>
<p>ラインハッセン地方、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24時間のフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトイエロー色、カリヤウィ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>		<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。全房のピノグリーをプレス、30h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ウ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гент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、酸味が強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>	

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。

44 GERMANY3

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>36369 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Marto Manna</p>  <p>WGヴェルナー マルト マンナ</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/ 3500 JAN/ 4573461684509</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>ポルトギーザー25% ショイレーベ25% レгент25% ドルンフェルダ25%</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作物(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。鮮やかなルーゼ色、サクロアスイカ、グロゼイユのアロマ、ペリーのエキスにベジーな味わいは飲み進めると広がる旨味を感じます。</p>	<p>35803 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Wörner Marto Pinot Noir</p>  <p>WGヴェルナー マルト ピノワール</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/ 4573461678805</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/ 石灰岩</p> <p>ピノワール100%</p> <p>21年はこれま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週間スミセラシ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かに広がる甘みを感じられます。</p>	<p>36368 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Marto Pinot Noir</p>  <p>WGヴェルナー マルト ピノワール</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/ 4573461684493</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/ ローム</p> <p>ピノワール100%</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セラシ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レのアロマ、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広がりが細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。</p>
<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・マン</p>  <p>土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル</p> <p>アンドレアス・マン</p>	<p>36354 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Weiss</p>  <p>WGマン 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/ 3300 JAN/ 4573461684356</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)石灰 SOLD OUT</p> <p>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% フケルレーベ26% ゲヴェルトツラミネール15%</p> <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、摘みた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、香りがいっばいに広がりに中程度の酸味、広がる柔らかい味わいが印象的です。</p>	<p>36355 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Müller-Thurgau</p>  <p>WGマン ミュラートウルガウ</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/ 4573461684363</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) SOLD OUT</p> <p>ミュラートウルガウ100%</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>36358 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Riesling Grauburgunder</p>  <p>WGマン リースリング グラウブルグンダー</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/ 4000 JAN/ 4573461684394</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 粘土 花崗岩</p> <p>リースリング50% グラウブルグンダー50%</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。明るいオレンジピンク色、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、エキスが広がるアタックにたっぷりの旨味とほんのリタニンをを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりです。</p>	<p>36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder</p>  <p>WGマン ファファ ヴァイスブルグンダー</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/ 4200 JAN/ 4573461684387</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</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12h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。口中にハーブ香が広がり、酸味や果実味はバランスよくジュシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。</p>	<p>36362 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV WG Mann Rosa X</p>  <p>WGマン ローザイクス</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684431</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 (薄赤)</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) SOLD OUT</p> <p>ドルンフェルダ25% パッカス27% グラウブルグンダー21%</p> <p>斑岩で育つドルンフェルダを主体にパッカスとグラウブルグンダーを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。綺麗なアセロラカラー、さくらんぼや赤スグリ、フランポワーズ、ミント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。</p>
<p>35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Mann Rotlich</p>  <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239</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/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩</p> <p>カベルネ・ドルサとポルトギーザー45% ドルンフェルダ30%メルロー12.5%パッカス12.5%</p> <p>ラインヘッセンの土壌の多様性を熟く愛するアンディマン、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・熟成しサンズフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシヤやザクロ、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、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。</p>	<p>36361 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 WG Mann Rotlich</p>  <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424</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/ EU-BIO</p> <p>土壌/ いろいろ</p> <p>メルローとリースリング29%ショイレーベ29% ドルンフェルダ27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15%</p> <p>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、30hのステンレスタンクで発酵、24h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。</p>	<p>36363 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Mann Calx Spätburgunder</p>  <p>WGマン カルクス シュペートブルグンダー</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/ 4000 JAN/ 4573461684448</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/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 石灰 花崗岩</p> <p>シュペートブルグンダー100%</p> <p>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ン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、余韻にはフランポワーズ香が残ります。</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>ラインヘッセン デクスハイマー</p>  <p>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</p>		<p>36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel</p> <p>デクスハイマー ペティアン ナチュレール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001</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/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバー・ミュスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ</p> <p>ドイツ/ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンズフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リングやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がります。</p>	<p>36407 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Weiss</p> <p>デクスハイマー ヴァイス</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー-65% ヴァイスブルグンダー-35%</p> <p>22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4~7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スイーティやグレープフルーツ、黄色リングやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが拡がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。</p>
<p>36686 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Pinot Blanc</p> <p>デクスハイマー ピノブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687722</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>ドイツ/ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードル Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リング、ライム、グレープフルーツのアロマ、クリアでドライなアタックにシャープな味わい、拡がる旨味とじわりと滲み出る酸味が拡がります。</p>	<p>35911 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Riesling</p> <p>デクスハイマー リースリング</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>リースリング100%</p> <p>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。グリーンイエローの外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、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。</p>	<p>36684 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Riesling</p> <p>デクスハイマー リースリング</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687708</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰 SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p> <p>ドイツ/ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。リースリングをドイツの伝統的なフードル Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー色、カリンや摘みたてであんず、リングジャム、洋梨の香り、アロマ、アタックから果実の旨味が感じられ高めの酸味と詰まったエキス感、ジャムやコンポートの甘味も奥から感じられます。</p>	
<p>35912 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc</p> <p>デクスハイマー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%</p> <p>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、レモンやライム、オレンジピール、摘みたての桃の香り、クリアなアタックで涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。</p>	<p>36685 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Lumi</p> <p>デクスハイマー ルミ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687115</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50%</p> <p>「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hlのフードルで澱が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で酸熟酵母下で追熟しました。グリーンイエロー色、レモンやライム、オレンジピール、摘みたての桃の香り、クリアなアタックで涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。</p>	<p>36409 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Nice Guy</p> <p>デクスハイマー ナイスガイ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685032</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/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノグリ</p> <p>ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスママセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ヨーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。</p>	
<p>36410 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer BPN</p> <p>デクスハイマー ベイビー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049</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/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフードルでビジャージュを施しながら発酵、24hlのフードルで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。</p>	<p>35913 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2019 Dexheimer Pinot Noir</p> <p>デクスハイマー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109</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/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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ます。</p>	<p>36408 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2020 Dexheimer Pinot Noir</p> <p>デクスハイマー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685025</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/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>20年は温暖でもなく冷涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノワールを全房で14日間醸し後、12hlのフードルでビジャージュを施しながら発酵し24hlのフードルで熟成しました。やや濃いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカチェリーの香り、上品な舌ざわりで心地良い酸味が溶け込んだ拡がりのある果実味、タンニンとのバランスが良い上質な逸品です。</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。

<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>36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>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/ 3800 JAN/ 4573461684608</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/ 石灰岩</p> <p>パカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン</p> <p>粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接压榨し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。</p>	<p>35718 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020</p> <p>WG Bergkloster Pinot Gris</p> <p>WGベルククロシュター ピノグリ</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/ 4900 JAN/ 4573461677068</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 bio Logo</p> <p>土壌/ レス</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>レス土壌で育つ樹齢9年のピノグリを8月下旬に収穫しプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みだて桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さは感じますが、味わいはクリアで透明感があり中程度の余韻を楽しめます。</p>
<p>36430 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>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/ 3700 JAN/ 4573461684615</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/ 石灰岩</p> <p>レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ</p> <p>『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーのような香りを感ずります。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにベリーの風味がスーッとフェードアウトします。</p>	<p>フランケン WGシュテファン・フェッター</p>  <p>シルヴァーナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱! シュテファン・フェッター</p>	<p>36400 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ザントシュタイン</p> <p>Landwein ラントヴァイン 呼称/</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684943</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 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>ガンパツハ・カルペンシュタインの段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35~45年のシルヴァーナーを12hのフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、リンゴを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンのような酸も感じられます。</p>
<p>36401 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ムッセルカルク</p> <p>Landwein ラントヴァイン 呼称/</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950</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>シルヴァーナー100%</p> <p>ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25~40年のシルヴァーナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジューシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキスが感じられます。</p>	<p>35662 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018</p> <p>WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ヒンメルスリュッケ</p> <p>Landwein ラントヴァイン 呼称/</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 在庫7ケース</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>ヒンメルスリュッケはガムバッヒャー・カルペ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。シルヴァーナーをプレス、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広がるグレープフルーツ香が長く続きます。</p>	<p>36404 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー シャーレ シュティール&シュテンゲル</p> <p>Landwein ラントヴァイン 呼称/</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684981</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 赤砂岩</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ハツサク、少し焦ばしい香りを感じます。アタックから旨味があり心地の良い酸味とジューシーな果実味、バランスのととても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷり広がります。</p>
<p>36399 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター リースリング ムッセルカルク&ザントシュタイン</p> <p>Landwein ラントヴァイン 呼称/</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936</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 貝殻石灰岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35~45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、金柑コンポートやアプリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。丸みのあるアタック、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。</p>	<p>フランケン ヴァインゴート・ヴァイガント</p>  <p>代々譲り受けた高樹齢から仕込む真のフランケン・ナチュール 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</p> <p>WG Weigand Cider</p> <p>WGヴァイガント シードル</p> <p>- Cidre シードル 呼称/</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839</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/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>数品種のりんご100%</p> <p>フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、ドメーヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のりんごを収穫後、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。すりおろしりんご色、酸もあり、ジューシーでりんご本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色りんごの様に酸味が感じられない心地の良い仕上がりです。</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。

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。

36653	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	35954	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36654	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Pet Nat	VIN 2022	WG Weigand Pet Nat Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand White
	WGヴァイガント ペットナット Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) シルヴァナー25%ミュラートウルガウ15% ヴァイスブルグンダー15%バッカス15% リースリング15%ジョイレーベ15%		WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ Naturland EU-Organic 土壌/ 泥土岩(コイパー) ジョイレーベ100%		WGヴァイガント ホワイト Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687388 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) SOLD OUT シルヴァナー30%ミュラートウルガウ20% ジョイレーベ15%リースリング15% ピノブラン10%バッカス10%
23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。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し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフイーユのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色リンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。		22年と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ジ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。		コイパー土壌で育つ6品種を全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。綺麗なグリーンイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、レモン、アップルミントのアロマ、シャープなアタックにドライな味わい、酸味は高いがバランスよく果実味とマッチして、喉越しよくドライで旨味のある仕上がりです。	
36657	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36655	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36661	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Muller Thurgau	VIN 2023	WG Weigand Sylvaner	VIN 2023	WG Weigand Scheurebe
	WGヴァイガント ミュラートウルガウ Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ミュラートウルガウ100%		WGヴァイガント シルヴァナー Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) シルヴァナー100%		WGヴァイガント ジョイレーベ Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ジョイレーベ100%
フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完全熟した果実味よく、洋梨のジュシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。		コイパー土壌で育つシルヴァナーを全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完全した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチして心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。		フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つジョイレーベを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにコナツのアロマ、ジュシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。	
36662	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36658	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	ヴァインフィアテル ミヒヤエル・ギンドル	
VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder	VIN 2023	WG Weigand Rose		
	WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ヴァイスブルグンダー100%		WGヴァイガント ロゼ Landwein Main ラントヴァイン・メイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ピノワール35%ドミナ35% ドルンフェルター30%	ヴァインフィアテル ミヒヤエル・ギンドル 2023年是非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接压榨し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キツとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。	
フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフイーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高め酸をカバーする旨味があります。		23年は非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接压榨し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キツとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。		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! ミヒヤエル・ギンドル	
36235	オーストリア/ヴァインフィアテル	36236	オーストリア/ヴァインフィアテル	36237	オーストリア/ヴァインフィアテル
VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo	VIN 2022	Michael Gindl Flora	VIN 2018	Michael Gindl Riesling Sodalis
	ミヒヤエル・ギンドル リトル ブテオ 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802 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/ ローム レス 砂礫 グリューナー・ヴェルトリーナー100%		ミヒヤエル・ギンドル フローラ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682819 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/ ローム レス 砂礫 SOLD OUT リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー		ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826 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/ 砂礫 砂 リースリング100%
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、ミヒヤ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。		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。		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ヒヤ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、ハッサクやスウィーティ、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。	

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>カルヌントウム レイザー・バイヤー</p>  <p>ホイルが経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見!</p> <p>ダニエル&ミハエル・レイザー</p>	<p>36674 オーストリア/カルヌントウム A</p> <p>VIN 2023 Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner</p> <p>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</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562</p> <p>規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 粘土 レス</p> <p>グリュナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>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ル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、青りんごやグレープフルーツ、ライム、ペパーミントの香り、口あたりよくスッキリとしたアタックに果実感も程よく、爽快な味わいを楽しめます。</p>	<p>36675 オーストリア/カルヌントウム A</p> <p>VIN 2023 Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt</p> <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579</p> <p>規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 粘土 黄土</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>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ル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。色調の淡いパープルガーネット色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで冷涼感のあるスムーズな味わいです。</p>
<p>ノイジードラーゼー ユーディット・ベック</p>  <p>ノイジードラーゼでシュタイナー醸造を実現する快活な女性醸造家</p> <p>ユーディット・ベック</p>	<p>36698 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 2023 Judith Beck Pet-Nat Bambule M</p> <p>ユーディット・ベック ベットナット バンブルM</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利</p> <p>ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%</p> <p>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。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタックで発酵。糖が残った状態でサンズフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Pet-Nat Bambule M</p> <p>ユーディット・ベック ベットナット バンブルM</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682840</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ ComingSoon 在庫1ケース</p> <p>ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%</p> <p>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、リンゴのアロマ、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。</p>
<p>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</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Pet-Nat Bambule P</p> <p>ユーディット・ベック ベットナット バンブルP</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利 在庫1ケース</p> <p>ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%</p> <p>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がります。</p>	<p>36699 オーストリア/ノイジードラーゼー Nature</p> <p>VIN 2023 Judith Beck Weissburgunder</p> <p>ユーディット・ベック ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461687869</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/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタックと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくべと病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスウィーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。</p>	<p>36702 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 2022 Judith Beck Muscat Bambule</p> <p>ユーディット・ベック ミュスカ バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687890</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/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 砂利</p> <p>ミュスカオットネル100%</p> <p>22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタックで発酵、アンフォラで熟成しました。黄色がはっきりしたクリアな色調、マスカットやトロピカルフルーツ、ハチミツの香り、パツと広がる旨味のある味わいで口中がアロマティックで、たっぷりの香りに包まれたジュシーな味わいが印象的です。</p>
<p>36703 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 2022 Judith Beck Welschriesing Bambule</p> <p>ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906</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/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰 岩</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩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、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、広がるエキスと心地の良い酸味はジュシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりがります。</p>	<p>36704 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 2022 Judith Beck Neuburger Bambule</p> <p>ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913</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/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 石灰岩</p> <p>ノイブルガー100%</p> <p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2021 Judith Beck Welschriesing Bambule</p> <p>ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682871</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/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利 ローム 石灰</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>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、金木犀やカリンジャム、二十世紀梨や柚子やミントのアロマ、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。</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。

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。

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	36705	オーストリア/ノイジードラーゼー	36708	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule	VIN 2022	Judith Beck Zweigelt	VIN 2021	Judith Beck Pannobile
	ユードイト・ベック ノイブルガー バンブル		ユードイト・ベック ツヴァイゲルト		ユードイト・ベック パノービレ
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461687920		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951	
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/ ローム 石灰		土壌/ 砂利		土壌/ 砂 ローム 石灰岩	
ノイブルガー100%		ツヴァイゲルト100%		ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%	
<p>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収穫し熟成後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンド、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックでずりおろしリンド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。</p>		<p>ノイジードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、ビオディナミで育てたツヴァイゲルトを収穫し12日間醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みだてベリーの酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。</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品種のブドウを収穫し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォラで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが拡がります。</p>	

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	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 2020	Judith Beck Pannobile	VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith
	ユードイト・ベック パノービレ		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/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682925		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		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/ 砂 粘土 砂利 石灰 SOLD OUT		土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰	
ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%		ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%	
<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週間醸し後、古樽で発酵・熟成した。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、じわりと拡がるジュシーな果実味に溢れるタンニン、ベリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。</p>		<p>Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを収穫し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・熟成しサンス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Gabarlnza vineyardのブラウフレンキッシュを収穫しプレス後、35hlの木製開放樽で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックカラー、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、拡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

36788	オーストリア/ブルゲンラント A	36787	オーストリア/ブルゲンラント A
VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner	VIN 2023	Meinklang Weißer Mulatschak
	マインクラング グリュナー・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
呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689153		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461689146	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口	
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	
土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★		土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★	
グリュナー・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%	
<p>24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。ハンガリー一帯で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリュナー・ヴェルトリーナーを収穫しプレス後、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、青りんごやライム、レモン、シトラス系、白胡椒の香り、爽やかでスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで涼感のある逸品です。</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月に収穫した3品種を収穫後5日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。イエロー中心のオレンジカラー、金木犀やカリン、黄桃、アプリコットの香り、オレンジピールのようなほろ苦さで、アプリコットやカリンの香りが口中に拡がるドライで風味豊かな味わいです。</p>	

36789	オーストリア/ブルゲンラント A
VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot
	マインクラング ブルゲンラントロート
呼称/ -	
参考小売/ 2500 JAN/ 4573461689283	
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	
土壌/ 粘土 砂質 ★	
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>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品種を収穫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>	

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>ライターベルク リスト</p>  <p>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</p>		<p>36390 オーストリア/ライターベルク A</p> <p>VIN 2022 Liszt Grüner Veltliner</p> <p>リスト グリュナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684844</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON, デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 SOLD OUT</p> <p>グリュナー・ヴェルトリーナー100%</p>	<p>36391 オーストリア/ライターベルク A</p> <p>VIN 2020 Liszt Blaufränkisch</p> <p>リスト ブラウフレンキッシュ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684851</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 SOLD OUT</p> <p>ブラウフレンキッシュ90% メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%</p>
<p>36712 オーストリア/ライターベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Nudiszt</p> <p>リスト ヌーディスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461687999</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/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 SOLD OUT</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>		<p>36713 オーストリア/ライターベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Idealiszt</p> <p>リスト アイディリスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688002</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/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 SOLD OUT</p> <p>ヴァイスブルグンダー ソーヴィニヨンブラン 複数品種(ゲミシュターサツ)</p>	<p>36716 オーストリア/ライターベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Artiszt</p> <p>リスト アーティスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688033</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土</p> <p>ブラウフレンキッシュ65% ショイレーベ30% カベルネフラン5%</p>
<p>36717 オーストリア/ライターベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Komponiszt</p> <p>リスト コンポニスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688040</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/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土</p> <p>メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン</p>		<p>36714 オーストリア/ライターベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Soliszt</p> <p>リスト ソリスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688019</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/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p>	<p>ズートシュタイアーマルク シュナーベル</p>  <p>真のファーマだれ! シュタイアーマルクの生粋ナチュラル カール&エヴァ・シュナーベル</p>
<p>36137 オーストリア/ズートシュタイアーマルク 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>35558 オーストリア/ズートシュタイアーマルク 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/ 4573461764647</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>36140 オーストリア/ズートシュタイアーマルク 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>シュタイア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種し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタッ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>オーストリア南部シュタイアーマルク、モリヨン(シャルドネ)を除種し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタッ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じわり、果実味豊かで骨太のボディです。</p>	<p>オーストリア南部シュタイア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)を除種し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタッ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>

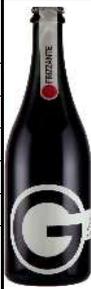
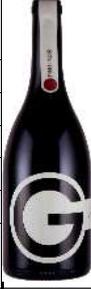
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

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>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 SOLD OUT</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</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/ 457346174654</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>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>17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常に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収穫し、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が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>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収穫し、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ズ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、カンス、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>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。ブドウを収穫後、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、綺麗な酸味にベ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わりとアフターに広がります。</p>		
<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</p> <p>レイナー&ジャスミン・ハック</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 Wurga-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 シーファー</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14ケース</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリング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、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。</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 Wurga-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 シーファー</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14ケース</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダーを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、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が広がりますが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。</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 Wurga-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 Wurga-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 Wurga-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>クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジュシーな果実味が心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。</p> <p>全ての畑がサウザル山にあり斜面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熟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斜面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熟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、金木犀やカリンの香り、口中に拡がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキスが余韻に残ります。</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 Wurga-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 Wurga-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 Wurga-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>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、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トロピカルフルーツ、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、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバッションフルーツ、フローラル百合のアロマ、しっかりとした果実味が詰まったエキシ感、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、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かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。</p>		

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>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>シャウアー ヴァイスブルグンダー ザント ウント シーファー</p> <p>呼称/ Südsteiermark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%フドル・30%ステンレスタックで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ゴを食べた時のジューシーな酸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>シャウアー ゲルバー・ムスカテラー</p> <p>呼称/ Südsteiermark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 SOLD OUT</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、ステンレスタックで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、マンゴー、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>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 Kitzeck-Sausal</p>  <p>シャウアー リースリング キツェックザウザル</p> <p>呼称/ Südsteiermark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、ステンレスタックで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、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>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>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/ Südsteiermark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、ステンレスタック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、スウィーティ、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>36389 オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2023 Georgium Hopfel</p>  <p>ゲオルギウム ホプフェル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837</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/ 砂質 粘土</p> <p>数種の土着品種のリンゴ100%</p> <p>数種の土着品種のリンゴをビオディナミカルレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタックでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ピワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。</p>	<p>36305 オーストリア/ノイジードラウゼー 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV Georgium Blanc de Noirs Frizzante</p>  <p>ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩</p> <p>ピノワール100%</p> <p>濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミレジムをブレンドしました。ピノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。</p>	
<p>36304 オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2017 Georgium Burgundercuvée</p>  <p>ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461683700</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/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂利、砂、粘土</p> <p>シャルドネ80% ピノブラン20%</p> <p>ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタックで4時間~4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がりです。</p>	<p>3634 オーストリア/ノイジードラウゼー 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、サンズ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>36306 オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2017 Georgium Pinot Noir</p>  <p>ゲオルギウム ピノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683724</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/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>ピノワール100%</p> <p>2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育ったピノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。レンガ色、フランボワーズやレッドプラム、湿った土、杉の香り、丸みのあるアタックでたっぷりの熟成感と、やさしいタンニンが溶け込んだエレガントな酸、奥行きのある上質な逸品です。</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。

カヘティ チュビニ・ワイナリー



超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で

トルニケ・チュビニゼ

34583	ジョージア/カヘティ
VIN 2017	Chubini Winery Saperavi
チュビニ・ワイナリー サペラヴィ	
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3800	JAN/ 4573461658807
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/ 沖積土 石	SOLD OUT
サペラヴィ100%	

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、除梗したサペ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、カシスやブルー、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。

カヘティ チョティアシュヴィリ



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

カハ・チョティアシュヴィリ

36378	ジョージア/カヘティ	A
VIN 2018	Tchotiashvili Mtsvane	
チョティアシュヴィリ ムツヴァネ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3500	JAN/ 4573461684721	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ オレンジ	辛口
栽培/ -	認証/ -	
土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土		
ムツヴァネ100%		

例年通り暑い夏のあと涼しい気候でした。ムツヴァネを全房で醸し・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の底に残った澱をデキュヴェル液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。やや淡い黄金色、洋梨や白桃、ネクタリン、マンダリンの香り、心地の良いアタックに中程度の酸味とボリューム、口あたりよくほどほどの渋味のあるオレンジワインです。

35795	ジョージア/カヘティ	A
VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane	
チョティアシュヴィリ ムツヴァネ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3700	JAN/ 4573461678096	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ オレンジ	辛口
栽培/ -	認証/ -	
土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土		
ムツヴァネ100%		

ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、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ル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。透明感のあるオレンジカラー、香り立ち大人しく白檀や洋梨、白桃、マンダリンの香り、スッキリとした酸に口中で溶け込むタンニンが渋みと共に拡がり、やや渋い後口となります。

36377

ジョージア/カヘティ A

VIN 2018 Tchotiashvili Rkatsiteli



チョティアシュヴィリ
ルカツィテリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461684714

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 炭素を含む沖積土
粘土を含む火山土

ルカツィテリ100%

9月下旬に収穫したルカツィテリを全房で醸し・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の底に残った澱をデキュヴェル液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。琥珀色に近い黄金色、ユリやオレンジジャム、カリンジャム、甘い熟した果実感の香りをたっぷりと感じます。拡がりがありしっかり旨味のあるアタックに控えめなタンニンの渋み、バランスの優れた仕上がりです。

36379	ジョージア/カヘティ
VIN 2018	Tchotiashvili Kisi
チョティアシュヴィリ キシ	
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3900	JAN/ 4573461684738
規格/ 750ml × 12	タイプ/ オレンジ 辛口
栽培/ -	認証/ -
土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土	SOLD OUT
キシ100%	

9月下旬に収穫したキシを全房で醸し・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の底に残った澱をデキュヴェル液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。濃い黄金色の外観、マロンやオレンジ、マラード、キャラメルを感ぜず。しっかりとした存在感のタンニンを感じるアタック、口中でボリュームが増し柿やリンゴの種の渋味がアクセントとなっています。

カヘティ ギウアーニ



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

カハ・ギウアシュヴィリ

36381	ジョージア/カヘティ	A
VIN 2020	Guaani Mtsvane Qvevri	
ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3000	JAN/ 4573461684752	
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ オレンジ	辛口
栽培/ -	認証/ -	
土壌/ 茶褐色の砂利	SOLD OUT	
ムツヴァネ100%		

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。

36380	ジョージア/カヘティ	A
VIN 2022	Guaani Rkatsiteli Qvevri	
ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3000	JAN/ 4573461684745	
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ オレンジ	辛口
栽培/ -	認証/ -	
土壌/ 茶褐色の砂利	SOLD OUT	
ルカツィテリ100%		

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、あんずやミネラル、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、中盤は瑞々しさを感じられるクリアな味わいのアフターです。

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年のチヌリを破砕した後、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。

クヴェモ・カルトリ ゴツァ



中部カルトリ ピオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを!

ベカ・ゴツァゼ

35724 ジョージア/クヴェモ・カルトリ

VIN 2020 Gotsa Tsitska-Tsolikouri



ゴツァ
ツツカ・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、ツツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸した後、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砕しクヴェヴリで醸し、8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レントやハーブ、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・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに

ザザ・ガグア

35732 ジョージア/イメレティ

VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri Krakhuna



ヴィノ・マルトヴィレ
ツオリコウリ クラフナ

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 **SOLD OUT**

ツオリコウリ50% クラフナ50%

ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザが炭素を含む粘土石灰土壌で育つ樹齢28年のツオリコウリとクラフナを除梗後クヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。透明感のある黄金色、柚子ジャムやカリン、ハチミツ、若葉の香り、柔らかいアタックに豊かな果実味と溶け込んだタンニン、バランスがよく飲みやすい逸品です。

35730 ジョージア/イメレティ

VIN 2021 Vino Martvillei Tsolikouri



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・サメグレロ地方、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梗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シーさにピ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。

36382 ジョージア/イメレティ

VIN 2022 Vino Martvillei Tsolikouri



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/ **3500** JAN/ 4573461684769

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・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。

36383 ジョージア/イメレティ

VIN 2022 Vino Martvillei Tsolikouri No Skin



ヴィノ・マルトヴィレ
ツオリコウリ ノースキン

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461684776

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ **白** ・ 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・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。

55 GEORGIA3

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。

36384	ジョージア/イメレティ	36385	ジョージア/イメレティ	36386	ジョージア/イメレティ
VIN 2022	Vino Martville Krakhuna	VIN 2022	Vino Martville Mtsvane Kakhuri	VIN 2022	Vino Martville Martha
	ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684783 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 クラフナ100%		ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684790 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 ムツヴァネ・カフリ100%		ヴィノ・マルトヴィレ マーサ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・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95% アラダストウリ5%
ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したクラフナをクヴェヴリで醸し、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。イエローゴールドの外観、リンゴや豊水梨、ピワ、オレンジピールのアロマを感じます。アタックには穏やかな苦みが感じられ口あたり良く、ほんのり差のニュアンスもあります。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したムツヴァネ・カフリをクヴェヴリで醸し、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。しっかり濃い琥珀色、マロンやオレンジ、カリジヤム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味が完全熟柑橘やハチミツの香りも拡がり、苦みや渋みがじわりと残ります。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンプラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかに優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。	
35734	ジョージア/ラチャレチュフミ	35332	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 2021	Vino Martville Ojaleshi	VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Aladasturi
	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/ 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%		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ 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%		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ 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 アラダストウリ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ジャレシをクヴェヴリで醸し、醪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。濃いブラックガーネット色、ブルーネット色、椿や白胡椒、ブルー、アメリカンチェリーの香り、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。		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クヴェヴリで醸し、醪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、椿や白胡椒、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。		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まづはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリをクヴェヴリで醸し、醪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。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや醪出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	
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 Tsoikouri Targameuli	VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsoikouri Chaburta
			ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ タガメウリ 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%		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/ 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、土着品種でのナチュラルワイン ケテヴァン・ニニツゼ		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ッと、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。		ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhunao地区のチャブルタ村で育つツオリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りやドライフルーツ、フルーッとマトやアプリコット、すりおろしリンゴのアロマ、心地の良いアタックは果実味に酸味と苦味がきれいに溶け込み、喉越しの良い逸品です。	
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 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		ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ 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%		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/ 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圧搾後、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、アプリコットや白桃、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む逸品です。		ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかい口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。		亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫がガーネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りを感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。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。

<p>山梨県甲州市塩山 奥野田ワイナリー</p>  <p>みんなの心が集うワイナリー</p> <p style="text-align: right;">中村雅量</p>		<p>60001 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2019 Okunota Winery Okunota Rosso Riserva</p>  <p>奥野田ワイナリー 奥野田 ロッソ リゼルヴァ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4512108004195</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩</p> <p>マスカット・ベリーA90% メルロー10%</p> <p>2019年は山梨県全体にとで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스가感じられる上品な味わいです。</p>		<p>山梨県甲州市塩山 甲斐ワイナリー</p>  <p>歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目</p> <p style="text-align: right;">風間聡一郎</p>	
<p>60026 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Kazama Koshu</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2200 JAN/ 4522430102001</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>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。酷暑の夏を終り適度な日照と降雨に恵まれた2022年、小振りでも小粒の房が多く収量は伸びましたが、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。</p>		<p>60045 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2023 Kai Winery Kazama Koshu</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2300 JAN/ 4522430102117</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>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。23年は6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごや二十世紀梨、カボスの香り、喉越し良くシャープな味わいでバランスのよい果実味、程よい甘味も感じられます。</p>		<p>60025 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102070</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>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。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。</p>	
<p>60046 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2023 Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4522430102148</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>ブドウの糖度が高く、病果の全くないヴィンテージでしたが、酸の数値が例年より弱く、収穫を早めpHと酸の維持に気を使いました。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しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、カボス、梨、柚子のアロマ、酸味少し高めめでドライで喉越しの良い逸品です。</p>		<p>60024 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2021 Kai Winery Cuvée Kazama Koshu</p>  <p>甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4522430101363</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層 SOLD OUT</p> <p>甲州100%</p> <p>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月の収穫期で持ち直しました。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。</p>		<p>60027 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2021 Kai Winery Kazama Merlot</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま メルロー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102056</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>メルロー100%</p> <p>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。</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>60047 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2022 Kai Winery Kazama Merlot 甲斐ワイナリー かざまメルロー 呼称/ - 参考小売/ 3300 JAN/ 4522430102155 規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シルト メルロー100%</p> <p>22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸した後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、パランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。</p>	<p>60048 日本/山梨県甲州市塩山 VIN 2022 Kai Winery Cuvée Kazama Merlot 甲斐ワイナリー キュベ かざまメルロー 呼称/ - 参考小売/ 4600 JAN/ 4522430102162 規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シルト メルロー100%</p> <p>6~7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸した後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。</p>	<p>日本/岡山新見市哲多町 ドメーヌ・テッタ</p>  <p>石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う 高橋竜太</p>
<p>60042 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2023 Domaine Tetta Chardonnay Perlant ドメーヌ・テッタ シャルドネ ペルラン 呼称/ - 参考小売/ 4600 JAN/ 4562320932943 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 日極微泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 SOLD OUT シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%</p> <p>2年ぶりの復活です。23年は果皮を利用した造りに変え骨格を大きくし、複雑性を求めました。主体のシャルドネは直接圧搾、ケルナーとピノグリ他6品種はビジャージュしながら醸しアッサンブラージュ、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。白濁した外観、アスパラや梨、グレープフルーツのアロマ、ドライでシャープな味わいで火打石やスパイスな香りが口中に広がります。</p>	<p>60041 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2023 Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant ドメーヌ・テッタ ゲヴェルトツラミネール ペティアン 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4562320932981 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 日微泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 SOLD OUT ゲヴェルトツラミネール100%</p> <p>19年に植樹したゲヴェルトツラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いこともあってフレッシュさを活かせるペティアンにしました。収穫し選果後にプレス、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。黄金色の細かな泡、カリンジャムやライチ、ミントの香り、ドライなアタックに喉越しのよい味わいでホップのニュアンスを感じます。</p>	<p>60032 日本/岡山新見市哲多町 VIN 2022 Domaine Tetta Aki Queen ドメーヌ・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%</p> <p>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。</p>

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の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

