

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.10



Dionys Nature
Terroir & Plus

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Christian Binner / Domaine Julien Meyer
Kleinknecht / Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
3. JURA & BOURGOGNE1 :
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
Domaine 47N3E / Aurelien Verdet
4. BOURGOGNE2 :
Aurelien Verdet / Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE3 :
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 / Baptiste Bertrand
7. BEAUJOLAIS2 :
Baptiste Bertrand / 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
20. ROUSSILLON5 :
Thierry Diaz / Domaine Carterole
21. SUD OUEST & BORDEAUX :
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Chateau Haut Mallet
22. LOIRE1 :
La Grapperie / Clement Baraut
23. LOIRE2 :
Stéphane Bernaudeau / Domaine Julien Prével
Ludovic Chanson / Vincent Bergeron
24. LOIRE3 :
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault / Domaine Chahut et Prodiges
25. LOIRE4 :
Domaine Chahut et Prodiges / Jardins de Theseis
26. LOIRE5 :
Domaine Julien Pineau / Jeremy Quastana / Jean Quastana
Jérémy Choquet / Sebastien Riffault&Junko Arai
27. LOIRE6 & NORMANDIE :
Sebastien Riffault / Chateau de La Bonneliere
Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
28. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :
La Cidrie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval / Moyat-Jaury Guilbaud
29. CHAMPAGNE2 & SPAIN1 :
Franck Bonville / Castell d'Age / Amós&Alex(SIN)
30. SPAIN2 :
Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres / Sicus
31. SPAIN3 :
Sicus / Enric Soler / Frisach
32. SPAIN4 :
Frisach / Vega Aixalà
33. SPAIN5 :
Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic / Jordi Llorens
34. SPAIN6 :
Jordi Llorens / Escoda Sanahuja / Succés Vinícola
35. SPAIN7 :
Succés Vinícola / Família Nin Ortiz
36. SPAIN8 :
Família Nin Ortiz / Cyclic Beer Farm / Alterovinum / La Del Terreno
37. SPAIN9 :
Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz / Las Pedreras
Alberto Nanclares
38. SPAIN10 :
Alberto Nanclares / Adegas Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN11 :
Iria Otero Mazoy / Fazenda Prádio
40. SPAIN12 & ITALIA1 :
Goyo Garcia Viadero / 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 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 / Liszt
50. AUSTRIA4 :
Schnabel
51. AUSTRIA5 :
Schnabel / Weingut Wurga-Hack
52. AUSTRIA6:
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tshotiashvili / Giuaani / Lagvinari / Gotsa
54. GEORGIA2 :
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。

アルザス ドメヌ・マルク・テンペ 		33874 アルザス A	36719 アルザス
2005年から国内で大人気！日本人大好きビオディナミの巨匠 マルク・テンペ		VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature  セレクションネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル 呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス 参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩 オーセロフ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ	VIN 2023 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L01 Petite Fleur  セレクションネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L01 プティフルール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687197 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 デメテル 土壌/ 砂利 SOLD OUT ゲヴュルツラミネール50% リースリング50%
テンペが日本の皆様にも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ンしました。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。		ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴルツ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・熟成し春に澱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。	
36803 アルザス VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729 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 デメテル 土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩 ピノブラン100%	36808 アルザス VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー アムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736 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 デメテル 土壌/ リアス期の粘土泥灰土 ピノグリー100%	36800 アルザス VIN 2021 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743 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 デメテル 土壌/ 粘土泥灰土 リースリング100%	粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。
36801 アルザス VIN 2019 Dom Marc Tempé Riesling Burgreben  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング ビュルグレーベン 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688767 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 デメテル 土壌/ 泥灰土 石灰 シリス SOLD OUT リースリング100%	36802 アルザス VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Burgreben  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング ビュルグレーベン 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688774 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 デメテル 土壌/ 泥灰土 石灰 シリス SOLD OUT リースリング100%	36805 アルザス VIN 2019 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 在庫13ケース ピノグリー100%	ツェレンベルグ村内の東側で日射量が多く早熟なブドウが育つリュウディ・ビュルグレーベンのリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。粘性しっかりとした黄金色、カリンジャムやすりおろしリンゴ、白い花、レモンジャムのアロマを感じます。風味しっかりと感じられるたっぶりの果実味に詰まったエキス感、長い余韻を楽しめます。
36806 アルザス VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688781 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 デメテル 土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース ピノグリー100%	36804 アルザス VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegele  ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン プリーゲル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6300 JAN/ 4573461688750 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 デメテル 土壌/ 砂利 粘土 在庫4ケース ピノブラン100%	36718 アルザス VIN 2023 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L05 Fleur des Bois  セレクションネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L05 フルール デ ボワ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687203 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 デメテル 土壌/ 砂利 SOLD OUT ピノワール70% ピノグリー30%	ツェレンベルグ村から北上了た丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリーを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで23ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー、とろりとした粘性、黄桃やバナナ、ライチ、アーモンドのアロマ、まろやかなアタックにドライでとろりとしたテクスチャー、酸味は高めに感じられます。
マルクのお父様が戦後何も無い野原にブドウを植えた畑ブリーゲル、砂利・粘土土壌に植わる樹齢60年のピノブランをプレス、24時間のデブルバージュ後、木樽で44ヶ月発酵・熟成しました。淡い色調でしっかりとした黄色、ライムやスウィーティ、黄色リンゴ、デルのアロマ、ドライなアタックに口中しっかりとした風味があり、たっぶりの果実味感とほんのり苦みがアクセントとなっています。		ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つピノワールとピノグリーを全房でゆっくりプレスし、フードルで12ヶ月発酵・熟成、春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけ瓶詰めしました。淡いルビー色、クランベリーやフランボワーズ、若葉、リンゴのアロマ、冷涼な酸味と心地の良い種のまわりのほろ苦さ、穏やかでエキス感のある上品なうす旨の赤です。	

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。

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 クリスチャン・ビネール</p>  <p>ALVECI</p> <p>アルザスで250年続く名門 ビオディナミが実るキュヴェの数々</p> <p>クリスチャン・ビネール</p>	<p>44533 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Qui Gazouille</p>  <p>新着</p> <p>クリスチャン・ビネール コート ダムルシュヴィール キ ガズイユ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461690234</p> <p>規格/ 750ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール バイオディナミ 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂岩 石灰</p> <p>リースリング、ピノグリ主体 ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ</p> <p>アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畑で育つ5種のブドウを直接圧搾しフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、火打石やスモーク香、アプリコットジャムやレモンジャム、ヨーカりのアロマを感じます。たっぷりの旨味が口の中に拡がりじわじわと増し、心地の良い酸味と長い余韻が印象的です。</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/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 在庫6ケース</p> <p>ピノグリ ピノワール</p> <p>ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンス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タンニンが口の中に感じられます。</p>
<p>44534 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Pinots</p>  <p>新着</p> <p>クリスチャン・ビネール コート ダムルシュヴィール ピノ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5400 JAN/ 4573461690241</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 砂利</p> <p>ピノグリ75% ピノワール25%</p> <p>GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュビールで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリュウディSonnenbergで育つブドウを足でビジャージュしながら醸し・発酵、フードルで12ヶ月熟成しました。透感のあるローズピンク色、白イチゴ、トマトの葉、スミレのアロマ、フレッシュでフルーティなアタック、スムーズでとがりのない良質な味わいで口の中で旨味が増しクランベリーの実果がアフターまでしっかりと残ります。</p>	<p>44482 アルザス</p> <p>VIN 2023 Christian Binner Pinot Noir</p>  <p>クリスチャン・ビネール ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5400 JAN/ 4573461689238</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 バイオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩</p> <p>ピノワール100%</p> <p>品質保持に伴う二酸化炭素排出量を削減するため王冠を使用しました。ピノワールを昔ながらの足踏みビジャージュをしながら醸し・発酵後、フードルと木樽で11ヶ月熟成しました。明るい紫ルビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、やさしいアタックに上品なタンニンと少し高めめの酸味、ミネラリーでエレガントな味わいでアフターまでたっぷりの香りが口の中に充滿します。</p>	<p>アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー</p>  <p>ALVECI</p> <p>無添加醸造が実る土壌のエキス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 バイオディナミ</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>ナチュールからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。22年23年とも非常に暑く雨が少な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、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>アルザス クラインクネヒト</p>  <p>ALVECI</p> <p>2012年にバイオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目</p> <p>アンドレ・クラインクネヒト</p>	<p>44291 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Kleinknecht Orange is the New White</p>  <p>クラインクネヒト オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ゲヴェルツトラミネール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回ビジャージュし、フードルとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。</p>
<p>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</p> <p>リザンヌ・ヴァン・ソン</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</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682758</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>ガメイ80% プールサール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ルビー色、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、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高め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 フリュエール ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682765</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 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・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシ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。

3 JURA & 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。

ジュラ ドメヌ・デ・キャヴァロド



2009年アルボワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

エティエンヌ・ティボー

36101 ジュラ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2020 Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles



ドメヌ・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/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) **SOLD OUT**

シャルドネ100%

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ス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、じわりと広がる旨味がありどんどん広がる味わいとたっぷりのエキス感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。

ジュラ ドメヌ・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



ドメヌ・ジュリアン・ラベ
サヴァニャン シュール シャリエール 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/ ビオディナミ 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・ジュンヌを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフォラ・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。

ジュラ ドメヌ・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凝縮

ジェロー・フロモン

44333 ジュラ

VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis



ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ
サヴァニャン アン・キャトル・ヴィス

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/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ リアス期の泥灰土 小石石灰 **SOLD OUT**

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。

ジュラ ドメヌ・ビュロンフォッス



ロタリエ村の土壌とテロワールを語ると止まらない男

ジャン・パスカル・ビュロンフォッス

44517 ジュラ

VIN 2022 Dom Buronfosse Varron Savagnin



ドメヌ・ビュロンフォッス
ヴァロン サヴァニャン

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **6500** JAN/ 4573461690012

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ AB

土壌/ バジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩 **SOLD OUT**

サヴァニャン100%

区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウエイシしながら18ヶ月発酵・熟成しました。黄色の色調の濃いグリーンイエロー色、カリンや白桃、ライム、フルーツマトのアロマを感じます。ドライなアタックで丸みのある柔らかな酸味と心地の良い果実味に詰まった旨味、ドライでジュシーな味わいです。

ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ



「最高温度」・「厳選果実で食べたい!ブドウのみを圧搾」・そんなシャブリです。

ギョーム・ミシヨール

36414 ブルゴーニュ

VIN 2022 Dom 47N3E Chablis



ドメヌ・キャホンセット・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/ ビオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) **SOLD OUT**

シャルドネ100%

祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギョ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広がり、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



繊細×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 Aligoté 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/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **在庫25ケース**

アリゴテ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。ギョーム・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、黄色リングやライム、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。

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。

4 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。

36836	ブルゴーニュ		36837	ブルゴーニュ		36838	ブルゴーニュ				
VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Aligote		VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Blanc		VIN 2023	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc				
	新着 オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ			新着 オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン			新着 オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ ブラン				
	呼称/ Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ			呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ			呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ				
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689825			参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689832			参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689849				
	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/ 白・辛口				
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール				
	土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰				
アリゴテ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%							
自社ブドウとシャルソネからの買いブドウをプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで透明感のあるグリーンイエロー色の色調、黄色リンゴやレモン、カボスのアロマを感じます。スッパリとしたアタックにたっぷりの果実味が加わり、リンゴ食べたときのようなジューシーな味わいと喉越しの良さ、良質なミネラルの旨味が光ります。						本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・ブリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢約40年のシャルドネをプレス後、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、ライムや黄色リンゴ、すりおろしリンゴのアロマ、シャープなアタックでプチプチとしたガス感、切れ味のある酸、心地よくジューシーな味わいです。					
36117	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature		36463	ブルゴーニュ		A	36464	ブルゴーニュ			
VIN 2022	Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature		VIN 2022	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure			VIN 2022	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix			
	オレリアン・ヴェルデ コート・ブルギニヨン モン コーテ ナチュラル			オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ				オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャン ペルドリ			
	呼称/ Coteaux Bourguignons コート・ブルギニヨン			呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ				呼称/ Marsannay マルサネ			
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681201			参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686107				参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686114			
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
	栽培/ 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				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
	土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰				土壌/ 粘土石灰 在庫5ケース			
ピノワール100%		ピノワール100%			ピノワール100%						
オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コート・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스가しっかり感じられるアタックで丸みのあるジュー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・ブリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高めめの酸がバランスよく上品な味わいです。					
36840	ブルゴーニュ		ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ			53005	ブルゴーニュ		A		
VIN 2023	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix					VIN -	Alain Verdet Crème De Pêche				
	新着 オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャン ペルドリ					アラン・ヴェルデ クリームド ペシェ					
	呼称/ Marsannay マルサネ					呼称/ - Liqueur リキュール					
	参考小売/ 8000 JAN/ 4573461689863					参考小売/ 4100 JAN/ 4582138361445					
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					規格/ 700ml × 12 タイプ/ - ・甘口					
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					栽培/ ビオロジック 認証/ -					
	土壌/ 粘土石灰					土壌/ 粘土石灰					
ピノワール100%		ベシェ100%									
2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つピノワールを全房でステンレスタンクで醸し・発酵後プレス、木樽(新樽率10%)で熟成、ステンレスタンクで追熟しました。淡いルビー色、ラズベリーやマッシュルーム、きのこ、雨上がりの森の中のアロマ、酸味が先立つアタックに中程度のタンニンとほのかな苦み、柔らかく上品でアメリカンチェリーの余韻を感じます。						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こになるような自然な味わいです。アルコール度数18%					
53067	ブルゴーニュ		A	ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ			44279	ブルゴーニュ			
VIN -	Alain Verdet Crème De Cassis						VIN 2021	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits			
	アラン・ヴェルデ クリームド カシス		ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ								
	呼称/ - Liqueur リキュール		呼称/ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ								
	参考小売/ 4100 JAN/ 4582138362138		参考小売/ 8000 JAN/ 4573461684264								
	規格/ 700ml × 12 タイプ/ - ・甘口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム								
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ - 認証/ -								
	土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT								
カシス100%		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。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗な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。					
			名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぎ傑出したピノワール								
			ローラン・ルーミエ								

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。

ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ



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

36668 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Romuald Valot Beaujolais Village



ロミュアルド・ヴァロ
ボージョレ・ヴィラージュ

呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ

参考小売/ **3600** JAN/ 4573461687500

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ

土壌/ 水晶が混ざった花崗岩 **SOLD OUT**

ガメイ100%

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てペリーの酸、全体的に穏やかにフレッシュさと甘味を感じるアフターです。

ボージョレ シリル・アロンソ



かつてのStyleを取り戻しての再出発!

シリル・アロンソ

35852 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin



シリル・アロンソ
スシネ・パン・ヴァン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461679352

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩

シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド

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、プリオッシュのアロマ、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。

35198 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2020 Cyril Alonso Magdalena



シリル・アロンソ
マダレナ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461668561

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

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%

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ォラで5ヶ月醸した後プレス、アンフォラで発酵・熟成しました。ママ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広がります。

35854 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Cyril Alonso Magdalena



シリル・アロンソ
マダレナ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461679376

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫6ケース**

シャルドネミュスカテ100%

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ォラで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。

36476 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti



シリル・アロンソ
ブルミエール プレス デュ イエティ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461686398

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ ComingSoon **在庫8ケース**

31種類のガメイ100%

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、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、余韻も長かったぶりのエキシ感心地の良い仕上がりです。

35572 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Cyril Alonso Roule ma Poule



シリル・アロンソ
ルール マプール

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461675064

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・ピカール、ピノワール

ブルイ近隣の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5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、カシスやフランボワーズ、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、口にくぐもるに増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。

ボージョレ ドメヌ・ド・ラ・ガベット



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

36172 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus



ドメヌ・ド・ラ・ガベット
サンジュ

呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461681744

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 砂質 花崗岩

ガメイ100%

サン・ジュリアンからの買いブドウと健全 (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・キューブを仕込みました。レンジを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しぶドウの香り、ドライなアタックでやや高め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。

36439 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas



ドメヌ・ド・ラ・ガベット
イン ヴェリト ヴィナス

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461685230

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 青い石 シスト 片岩土

ガメイ100%

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としました。ガメイをスミ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、フランボワーズの香り、ドライで高め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。

ボージョレ パティスト・ベルトラン




完成度すでに高し。ブドウ畑で育った新世代ボージョレ生産者。

パティスト・ベルトラン

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。

36419	ボージョレ
VIN 2021	Baptiste Bertrand Beaujolais Village Sermezy
	<p>バティスト・ベルトラン ボージョレ・ヴィラージュ セルムズイ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685131</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/ Alpes Contrôle</p> <p>土壌/ 砂 泥土</p> <p>ガメイ100%</p>


区画名を冠したキュヴェ名で夏は暑く霜の害が厳しかった21年、樹齢60年のガメイを全房で12日間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と卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みができていて中程度のバランスとタンニンが綺麗に詰まったエキスを楽しめます。




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

44283	ボージョレ
VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence
	<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3ケース</p> <p>シャルドネ100%</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いて飲みやすい仕上がりです。

44484	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2024	Dom Joubert Beaujolais Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko
	<p>ドメヌ・ジョベール ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール ル ポン デュ ディアールブル 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/ 2800 JAN/ 4573461689252</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/ 砂利石灰</p> <p>ガメイ100%</p>

雨が多く、収穫量は非常に少ない年でした。新井順子が収穫から醸造まで携わるキュヴェで、特別区画ル ポン デュ ディアールブルのガメイを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ジャーで発酵・熟成しました。パープルルビー色、ラズベリーやザクロ、白胡椒の香り、柔らかくミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで拡がりのあるエキ스가特徴です。

44020	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent
	<p>ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</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/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</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凍な味わいです。

44286	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance
	<p>ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</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/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</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。

ボージョレ レピキュリユー



ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル

43955	ボージョレ
VIN 2019	L'épicurieux Régnié Chacha
	<p>レピキュリユー レニエ シャンシャ</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/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p>

月のリズムが必要だとバイオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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、程やかなアタックから、じわじわと拡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。

43956	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Chacha
	<p>レピキュリユー シャンシャ</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/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</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バイオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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。

43959	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe
	<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/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</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スチャーで甘やかに拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。

43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrite
	<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/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</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、フランボワーズジャムやブルーリーの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。

43958	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrite
	<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/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</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、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキすとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりあるタンニンと中程度の余韻を感じます。

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。

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・パレー			36724	コート・デュ・ローヌ		A					
			VIN 2023	Matthieu Barret Petit Ours							
				マチュ・パレー 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 在庫60ケース								
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に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あたりに、瑞々しく充実したベリーの果実味が口中に拡がる好印象な仕上がりです。								
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・パレー											
コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマネーデストウゼ			34528	コート・デュ・ローヌ		A	36721	コート・デュ・ローヌ		A	
			VIN 2018	Dom Romaneau-Destezet Syrah			VIN 2023	Dom Romaneau-Destezet Syrah			
				ドメヌ・ロマネー・デストウゼ シラー				ドメヌ・ロマネー・デストウゼ シラー			
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
			参考小売/ 4800 JAN/ 4573461657657			参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688095					
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
			栽培/ ビオロジック 認証/ -			栽培/ ビオロジック 認証/ -					
			土壌/ 花崗岩 在庫7ケース			土壌/ 花崗岩 在庫7ケース					
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、甘草やスパイスな香り、しっかりとしたアタックに骨格ととれたバランス、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。								
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、高めの酸が心地の良い味わいです。											
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											
36224	コート・デュ・ローヌ		A	36722	コート・デュ・ローヌ		A				
VIN 2022	Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souteronne			VIN 2023	Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souteronne						
	ドメヌ・ロマネー・デストウゼ ガメイ ラ ストゥロンヌ				ドメヌ・ロマネー・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				呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461682697				参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688101							
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム							
栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -							
土壌/ 花崗岩 在庫8ケース				土壌/ 花崗岩 在庫1ケース							
ガメイ100%				ガメイ100%							
全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラストゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをス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、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拡がります。				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拡がり、少し高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				36678	コート・デュ・ローヌ			36679	コート・デュ・ローヌ		A
				VIN 2023	Dom de Villeneuve La Griffe			VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape		
					ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ				ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パプ		
				呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ			呼称/ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ				
				参考小売/ 6000 JAN/ 4573461687647			参考小売/ 8800 JAN/ 4573461687654				
				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ				
				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ビオディヴァン			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 ガレ(丸石) 在庫16ケース			土壌/ 赤粘土 丸石(ガレ) 在庫9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。4品種を全房で醸した後プレス、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拡がるアタック、豊かかつぶりの果実味、タンニンと共にじわりとエキ스가溢れます。								
			赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸した後プレス、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、土や火打石の香り、円熟したたっぶ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。								
大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パプ スタニスラス・ワリュット											

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

9 COTES DU RHONE2

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

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ			36683	コート・デュ・ローヌ	36233	コート・デュ・ローヌ
			VIN 2023	Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette	VIN 2021	Dom Le Sang des Cailloux Azalaïs
			ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フェリグレット		ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ アザライス	
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Vacqueyras ヴァケラス	
			参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687692		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682789	
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ	
			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール バイオナミ バイオディヴァン		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール バイオナミ バイオディヴァン	
			土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT	
グルナッシュ、サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー			グルナッシュ、サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー		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	
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、60hl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ペリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。			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、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、フールドで熟成しました。紫ガーネット、ブラックベリーやカカオ、ナツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランボワーズの香りが余韻に広がる丸みのある逸品です。			
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			
36681	コート・デュ・ローヌ		33361	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 Nature		
VIN 2022	Dom Le Sang des Cailloux Floureto		VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose		
			ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フルーレット		ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ ラ キュヴェシ ローズ	
			呼称/ Vacqueyras ヴァケラス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687678		参考小売/ 3500 JAN/ 4571455197783	
			規格/ 750ml × 12 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/ エコセール バイオナミ バイオディヴァン		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
			土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT	
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			シラー100%			
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ルドで熟成しました。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ス感、しっかりとしたボディです。			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ミ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。			
コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ			セバスチャン・ヴァイマン			
			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!			
ニコラ・ル・ノール			セバスチャン・ヴァイマン			
36287	コート・デュ・ローヌ	A	35847	コート・デュ・ローヌ	35354	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Le Clos des Grillons Vieux Sages		VIN 2022	Le Clos des Grillons Calcaires Rose	VIN 2021	Le Clos des Grillons Une Ile
			ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ		ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル	
			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/ 5000 JAN/ 4573461679307		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387	
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
			栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール		栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール	
			土壌/ 石灰岩、砂 在庫4ケース		土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫6ケース	
グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%			ムールヴェードル80% サンソー20%			
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にわつと広がるエキスが美味です。			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、ペリーのアロマ、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ス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。			
進化を遂げるニコラ・ル・ノールが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々			ニコラ・ル・ノール			
36287	コート・デュ・ローヌ	A	35849	コート・デュ・ローヌ	36295	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Le Clos des Grillons Vieux Sages		VIN 2022	Le Clos des Grillons La Pointue	VIN 2023	Le Clos des Grillons Cillet Rouge
			ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワンチュ		ル・クロ・デ・グリヨン ウイエ 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/ 5700 JAN/ 4573461679321		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618	
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
			栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール		栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール	
			土壌/ 白色粘土 砂 在庫6ケース		土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース	
シラー100%			グルナッシュ75% その他8品種25%		グルナッシュ80% サンソー20%	
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ペリーの存在感、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。			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したポリウム感、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。		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ス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。	
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			

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			36797	コート・デュ・ローヌ	A	36798	コート・デュ・ローヌ	A
			VIN 2022	Same River Twice Blanc		VIN 2023	Same River Twice Orange	
			セイム・リヴァール・トワイ ブラン			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/ 2600 JAN/ 4573461689542 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰岩 小石 SOLD OUT クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689559 規格/ 750ml × 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 SOLD OUT 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%		
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			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広がりをみせ、コスパの良さが光ります。			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広がります。ジュシーな口当たりに、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	コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ			44379	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2021	Same River Twice Rouge					VIN 2023	Dom Benedetti Mère Nature Syrah	
	セイム・リヴァール・トワイ ルージュ		ドメヌ・ベネデッティ メール ナチュラル シラー				ドメヌ・ベネデッティ メール ナチュラル シラー	
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461687586 規格/ 750ml × 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%		呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461686442 規格/ 750ml × 6×2 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%			呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461686442 規格/ 750ml × 6×2 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%		
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。			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、ジュシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。			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、ジュシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。		
オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ			44478			オーヴェルニュ フランソワ・デュム		
			VIN 2023	Vincent Tricot Escargot				
								
			ヴァンサン・トリコ エスカルゴ		フランソワ・デュム 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/ 5800 JAN/ 4573461688699 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 シャルドネ100%		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100%			
中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキسس旨味に納得			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سس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です。		オーヴェルニュ 玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル			
ヴァンサン・トリコ			オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ		フランソワ・デュム			
44304	オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加	Nature	オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ			44037	オーヴェルニュ	
VIN 2022	Francois Dhumes Foin Foin					VIN 16/20	Dom Pierre Beauger SB	
	フランソワ・デュム フォワン フォワン		ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニヨンブラン				ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニヨンブラン	
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461685315 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シャルドネ100%		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100%			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン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・熟成しサンスフルで仕上げました。			ビエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。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、ポリュームのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキسسに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さで長く続くエキسس感が印象的な逸品です。			ビエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。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、ポリュームのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキسسに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さで長く続くエキسس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見無二					
			ピエール・ボージェ					

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。

コルス

ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ



コルシカの地産品種×テロワール×バイオダイナミの乗らかさと密度

セバスチャン・ポリ

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・メディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 砂 石灰 在庫8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ンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてペリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。

35923

プロヴァンス バスティアン・ブータロー

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/ 4573461686503

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン90%
アリカント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品種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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、たっぷりのエキスの感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・メディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 砂 泥 石灰岩

ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン
サンソー、その他

キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗し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。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてペリーの酸がアクセントとなり、広がるエキスの感と口あたりの良さが印象的です。

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・メディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT

クノワーズ40% サンソー40%
グルナッシュ20%

身の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品種を醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・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
キューヴェ 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・メディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

グルナッシュ アリカント 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。接木された未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクロやフランボワーズ、檀の香り、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の感、渋味が目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。

35418

コルス

VIN 2018

Dom U Stillicionu Antica

ドメーヌ・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・メディアム

栽培/ ビオダイナミ 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%

地中海コルス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、ピジャージュヤルモンスタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が揺り複雑味も増します。

35925

プロヴァンス

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/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン、カラドック

生き物やブドウをリスpekt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ルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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広がる、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、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

35604

プロヴァンス

VIN 2020

Bastien Boutareaud Resistance

バスティアン・ブータロー
レジスタンス

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・メディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ ガレ

カベルネソーヴィニヨン、シラー
カリニャン、メルロー

この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウを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。濃いガーネット色、カンスやフランボワーズ、コーヒ豆、ブルーンのアロマ、じわりと広がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とビターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。

35925

プロヴァンス

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/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン、カラドック

生き物やブドウをリスpekt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ルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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広がる、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、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

35925

プロヴァンス

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/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン、カラドック

生き物やブドウをリスpekt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ルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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広がる、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、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

35925

プロヴァンス

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/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン、カラドック

生き物やブドウをリスpekt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ルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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広がる、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、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

35925

プロヴァンス

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/ ローゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプログレ

土壌/ 粘土石灰

ヴィラルブラン、カラドック

生き物やブドウをリスpekt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ルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・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広がる、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、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

35925

プロヴァンス

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

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。

ラングドック　ドメヌ・ド・ラ・ガランス			36811　ラングドック　A			35883　ラングドック　A		
								
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			36813　ラングドック　A			35886　ラングドック		
ピエール・キノネロ			VIN 2024　Dom de La Garance Kaze Rouge			VIN 2016　Dom de La Garance Les Claviers		
								
粘土石灰土壌で育つグルナツシュ、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。			ドメヌ・ド・ラ・ガランス　風　ブラン			ドメヌ・ド・ラ・ガランス　風　ロゼ		
			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/　2700　JAN/　4573461689641			参考小売/　2600　JAN/　4573461679659		
			規格/　750ml × 12　タイプ/　白・辛口			規格/　750ml × 12　タイプ/　ロゼ・辛口		
			栽培/　バイオダイナミ　認証/　エコセール			栽培/　バイオダイナミ　認証/　エコセール		
			土壌/　粘土石灰　花崗岩			土壌/　粘土石灰		
			シャルドネ50% グルナツシュブラン30%　ルーサンヌ20%			グルナツシュグリ100%		
			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。			22年はグルナツシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35～100年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかなアロマ、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。		
			35885　ラングドック					
			VIN 2019　Dom de La Garance Les Armeries					
			ドメヌ・ド・ラ・ガランス　レ　クラヴィエ			ドメヌ・ド・ラ・ガランス　レ　ザルミエール		
			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　Languedoc ラングドック		
			参考小売/　6000　JAN/　4573461679680			参考小売/　5000　JAN/　4573461679673		
			規格/　750ml × 12　タイプ/　白・辛口			規格/　750ml × 12　タイプ/　赤・フルボディ		
			栽培/　バイオダイナミ　認証/　エコセール			栽培/　バイオダイナミ　認証/　エコセール		
			土壌/　粘土石灰			土壌/　石灰岩　粘土石灰　片麻岩		
			トレッピアーノ　グルナツシュグリ			カリニャン　シラー		
			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ッピアーノとグルナツシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で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ズレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコク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。			石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口の中に広がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。		
ラングドック　レ・ゼルブ・フォル			34190　ラングドック　酸化防止剤無添加　Nature			ラングドック　シャトー・ド・ゴール		
								
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			VIN 2017　Les Herbes Folles Erigeron			リムー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		
オリヴィエ・プルニエール			レ・ゼルブ・フォル　エリジェロン			ピエール・ファールブル		
			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/　バイオロジック　認証/　-					
			土壌/　粘土石灰　SOLD OUT					
			シラー100%					
			濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたビュアな口あたりに強めのタンニン、トーンは低めで穏やかな酸、アフターにポテンシャルの高さが伺えるまだ若干若さが否めない仕上がりです。					
44488　ラングドック			44490　ラングドック			44489　ラングドック		
VIN 2021　Ch de Gaure Oppidum			VIN 2021　Ch de Gaure Pinot Noir			VIN 2021　Ch de Gaure Pour Mon Pere		
								
シャトー・ド・ゴール　オピドゥム			シャトー・ド・ゴール　ピノワール			シャトー・ド・ゴール　プール　モン　ペール		
呼称/　Limoux リムー			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　Languedoc ラングドック		
参考小売/　5000　JAN/　4573461689429			参考小売/　4500　JAN/　4573461689443			参考小売/　5000　JAN/　4573461689436		
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/　バイオロジック　認証/　エコセール			栽培/　バイオロジック　認証/　エコセール			栽培/　バイオロジック　認証/　エコセール		
土壌/　粘土石灰　SOLD OUT			土壌/　粘土石灰　SOLD OUT			土壌/　シスト　SOLD OUT		
シュナンブラン60%　シャルドネ30% モーザック10%			ピノワール100%			カリニャン50%　シラー　20% グルナツシュ20%　ムールヴェードル10%		
オピドゥム(要塞)が建てられた場所に畑があることから命名しました。粘土石灰に植わる3種の白ブドウを全房でプレス、木樽で発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやバナナ、洋梨、ユーカリやミントのアロマを感じます。たっぷりの果実味に完熟感と熟成感のあるドライで厚みのある味わいはボリューム感があり、存在感ある味わいの印象を受けます。			粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロニック樽で熟成・熟成しながら発酵・熟成しました。ブラック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。			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、セメントタンクで熟成・熟成しながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックベリーやラズベリー、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のある味わいです。		

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

ラングドック ル・シャ・ウアン		44380 ラングドック		44382 ラングドック	
					
		VIN 2023		VIN 2023	
		Le Chat Huant Loriot		Le Chat Huant Sittelle	
		ル・シャ・ウアン ロリオ		ル・シャ・ウアン シテル	
		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/ 3800 JAN/ 4573461686459		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461686473	
		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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
		土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩 SOLD OUT		土壌/ レス	
		ソーヴィニヨンブラン100%		シラー70% グルナッシュ15% カリニャン15%	
Tピュスラやオルマッソンの系譜を継ぐ女性醸造家		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。		23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセランシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、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、心地よく滑らかで上品な味わいです。	
ブランディヌ・フロック					
44381	ラングドック	44101	ロワール	44102	ロワール
VIN 2023	Le Chat Huant L'Alouette	VIN 2022	Le Chat Huant Tichodrome	VIN 2022	Le Chat Huant Les Grues
	ル・シャ・ウアン アルエット		ル・シャ・ウアン ティシヨローム		ル・シャ・ウアン レ グリュ
	呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ VdF ヴァンド・フランス
	参考小売/ 3600 JAN/ 4573461686466		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ 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/ レス		土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩		土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩
	グルナッシュ80% サンソー20%		コー100%		ガメイ100%
ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュス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。グルナッシュとサンソーを全房でスミセランシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みたイチゴ、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。		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シオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。		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日間スミセランシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ウドのアロマ、摘みたペリーの酸味が目立つアタックに優しいタンニンとスミレの香りが口中に拡がります。	
ラングドック ラ・バロンヌ		44447	ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A		
		VIN 2023	La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté		
			ラ・バロンヌ カリニャン サンスフル アジュテ		
			呼称/ VdF ヴァンド・フランス		
			参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180		
			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 デメテル		
			土壌/ 粘土石灰 ★		
			カリニャン100%		
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ーボ		09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、フ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。			
ジャン・リニエール					
ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン		44124	ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature	44125	ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2019	Zelige Caravent Velvet Part2	VIN 2014	Zelige Caravent Fleuve Amour
			ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェット パール2		ゼリージュ・キャラヴァン フルーヴ アムール
			呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ Pic St Loup ビク・サン・ルー
			参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル
			土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土 在庫1ケース
			シラー100%		グルナッシュ60% シラー30% サンソー10%
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		ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ポリュミーナーアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、洗味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。			
リュック・マリー・ミッシェル		sur le fleuve amour(愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色に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渋みやしっかりと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。			

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。

ラングドック マス・ド・ジャンーニ			36282	ラングドック	A	36831	ラングドック	A
			VIN 2023	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge	
			マス・ド・ジャンーニ セ ビアン コム サ ブラン				マス・ド・ジャンーニ セ ビアン コム サ ルージュ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988			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			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティー/50%			ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティー/50%			シラー50% カリニャン50%		
生産者とディオニーが共同開発C'est bien commeça!=それええやん！という意味の気軽に楽しんでいた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。			生産者とディオニーが共同開発C'est bien commeça!=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の中に拡がります。			生産者とディオニーが共同開発C'est bien commeça!=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の中に拡がります。		
パスカル & ティエリー・ジュリアン								
36828	ラングドック	A	36852	ラングドック	A	36279	ラングドック	A
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose		VIN 2023	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan	
	マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ブラン			マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ロゼ			マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン カリニャン	
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー		
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138365603			参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363180			参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362947		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・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			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティー/20% グルナツシュブラン20%			サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナツシュ10%			カリニャン100%		
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とライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。			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圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。			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、スマイル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。		
36829	ラングドック	A	36830	ラングドック	A			
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah		VIN 2024	Mas de Janiny Pin'Up de Janiny				
	マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン シラー			マス・ド・ジャンーニ ピナップ ド ジャンーニ				
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363418			参考小売/ 2200 JAN/ 4571455194348					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ 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					
シラー100%			ピノワール100%					
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とした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。			南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャー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、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。					
36882	ラングドック	A	36883	ラングドック	A			
VIN 2024	Mas de Janiny BIB Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny BIB Rouge				
	マス・ド・ジャンーニ BIB ブラン			マス・ド・ジャンーニ BIB 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/ 4900 JAN/ 4571455201350			参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201343					
規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml × 6 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					
ソーヴィニヨンブラン60% グルナツシュブラン20% ヴェルメンティー/20%			カリニャン100%					
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とライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。			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、スマイル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。					

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/ 2000 JAN/ 4582138365320				参考小売/ 2000 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			
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・ジュ！ オリヴィエ・アザン			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ーキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。							
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/ 2600 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			36850	ラングドック	A	36851	ラングドック	A		
			VIN 2024	Living Earth Chardonnay		VIN 2024	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/ 2500 JAN/ 4573461676825				参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676818			
			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 AB			
			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%							
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			装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。							
			装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／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。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。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。							

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。

ラングドック　ジョセフ・ロッシュ			36825　ラングドック　A			36880　ラングドック　A		
								
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			世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。			ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを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。		
36826　ラングドック　A			36276　ラングドック　A			36827　ラングドック　A		
VIN 2023　Joseph Roche Cabernet Sauvignon			VIN 2023　Joseph Roche Merlot			VIN 2023　Joseph Roche Syrah		
								
ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン			ジョセフ・ロッシュ メルロー			ジョセフ・ロッシュ シラー		
呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 1800　JAN/　3477602467055			参考小売/ 1800　JAN/　3477602467048			参考小売/ 1800　JAN/　3477602467062		
規格/ 750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム		
栽培/　-　認証/　-			栽培/　-　認証/　-			栽培/　-　認証/　-		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
カベルネソーヴィニヨン100%			メルロー100%			シラー100%		
カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。			ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。			近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなバワフルタイプから、華やいた香りと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。		
ルーション　ジャン・プラ セレクション			53405　ルーション　A			36884　ルーション　A		
								
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			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、活き活きた酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。			南仏目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。		
36438　ルーション　A			33685　ルーション					
VIN 2023　Jean Pla Selection La Passion Grenache			VIN 2015　Jean Pla Selection Soleil du Sud					
								
ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ			ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド					
呼称/　IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ			呼称/　IGP Pays d'Oc ペイ・ドック					
参考小売/ 1900　JAN/　4582138361391			参考小売/ 1500　JAN/　4571455203194					
規格/ 750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム					
栽培/　-　認証/　-			栽培/　ビオロジック　認証/　エコセール					
土壌/ 黒シスト 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰					
グルナッシュ100%			グルナッシュ50%　シラー50%					
南仏ルーションで生まれる目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。			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ビ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を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。					

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。

ルーション

ドメーヌ・ブルノ・デュシェン

パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュラル
ブルノ・デュシェン

43908

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021

Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit

トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット

呼称/

Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ

参考小売/

4800

JAN/

4573461674616

規格/

750ml × 12

タイプ/

ロゼ微泡辛口

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

ComingSoon

メルロー-90% パルベラ10%

カタルーニア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、克蘭ベリー、イチゴのアロマ、キラッとドライな酸にほんのり苦みのある果実味と白いイチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後に残ります。

44111

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Tutti Frutti Ananas Magrana

トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4000

JAN/

4573461687166

規格/

750ml × 12

タイプ/

ロゼ辛口

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

粘土石灰

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%

マグラナはカタルーニア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たサンスフルで仕上げました。淡い紫ピー色の外観、ザクロや克蘭ベリー、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、フレッシュバー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。

44140

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022

Tutti Frutti Ananas Mirtillo

トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4200

JAN/

4573461680457

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

ComingSoon

ムールヴェードル100%

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た後プレスし、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、フランボワーズや克蘭ベリー、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。

44350

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Dom Bruno Duchene La Luna

ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラルナ

呼称/

IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ

参考小売/

5000

JAN/

4573461685933

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

エコセル

土壌/

シスト

SOLD OUT

グルナッシュ グルナッシュグリー グルナッシュブラン90%
カリニャン10%

ラルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。パニユルの草に覆われた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、全房で木製解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。

44141

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022

Tutti Frutti Ananas Magrana

トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4200

JAN/

4573461680464

規格/

750ml × 12

タイプ/

ロゼ辛口

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

粘土石灰

シラー80% カリニャン20%

マグラナはカタルーニア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。薄いガーネット色、バラやスミレの花言葉、赤いリンゴやローズ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、しっかりととしたエキسس感あるまろやかな味わいは丸みがあふれるフェードアウトも美しいです。

44412

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Tutti Frutti Ananas Morango

トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4000

JAN/

4573461687173

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

シスト

グルナッシュ40% シラー30%
カリニャン20%ムールヴェードル10%

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た後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成したサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫レービー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりのよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘い果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。

44409

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Tutti Frutti Ananas Toranja

トゥティ・フルッティ・アナナス トランジャ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4200

JAN/

4573461687142

規格/

750ml × 12

タイプ/

白辛口

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

粘土石灰

SOLD OUT

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%

9caveのマニュアルプロジェクトで、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、二十世紀梨やリンゴ、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。

44410

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Tutti Frutti Ananas Mirtillo

トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4000

JAN/

4573461687159

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

ComingSoon

ムールヴェードル100%

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た後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードで熟成したサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫レービー色を外観、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広がります。口あたりがよくバランスのとれた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりにあります。

44411

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022

Tutti Frutti Ananas Morango

トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4200

JAN/

4573461680471

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

シスト

グルナッシュ40% シラー30%
カリニャン20%ムールヴェードル10%

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た後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡い紫レービー色、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ときの甘味が口中に広がり、後口にも果実味が残ります。

ルーション

トルティー・フルッティ・アナナス

ルーション&イタリアのブドウを使い、ヴァニヤドラマルカマニエルのネオジャンランド
マニュアル・ディ・ヴェッキ

44350

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Dom Bruno Duchene La Luna

ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラルナ

呼称/

IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ

参考小売/

5000

JAN/

4573461685933

規格/

750ml × 12

タイプ/

赤ミディアム

栽培/

バイオロジック

認証/

エコセル

土壌/

シスト

SOLD OUT

グルナッシュ グルナッシュグリー グルナッシュブラン90%
カリニャン10%

ラルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。パニユルの草に覆われた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、全房で木製解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。

44409

ルーション 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2023

Tutti Frutti Ananas Toranja

トゥティ・フルッティ・アナナス トランジャ

呼称/

VdF ヴァンド・フランス

参考小売/

4200

JAN/

4573461687142

規格/

750ml × 12

タイプ/

白辛口

栽培/

バイオロジック

認証/

-

土壌/

粘土石灰

SOLD OUT

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%

<

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。

18 ROUSSILLON3

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。

ルーション ノティール		43042		ルーション		43919		ルーション	
									
9caveの新メンバーファビアン YOYOOのデヴュー時を彷彿		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で長い余韻を楽しめます。		若くし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ビジャージュを施しながら発酵、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、熟成感があがりしっかりとボディではありませんが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。		9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!		マニエール・ディ・ヴェッキ	
ファビアン・ブラシェール									
44147		ルーション		44394		ルーション		ルーション ヴィネヤード・ラ・ルカ	
VIN 2022		Nautile Fine Amor		VIN 2023		Nautile Fine Amor		VIN 2023	
		ノティール フィヌ アモール				ノティール フィヌ アモール			
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス				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/ 4500		JAN/ 4573461680525		参考小売/ 4500		JAN/ 4573461686640		参考小売/ 5000	
規格/ 750ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2	
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	
土壌/ シスト		在庫8ケース		土壌/ シスト		在庫5ケース		土壌/ シスト	
グルナツシュ100%				グルナツシュ100%				グルナツシュ80% ムールヴェードル20%	
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回ビジャージュを行い、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。				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回ビジャージュを行い、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。				シスト土壌に植わるグルナツシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破碎後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやブルーン、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりと果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。	
43635		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		44134		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		44407	
VIN 2020		Vinyer de la Ruca Hapax		VIN 2022		Vinyer de la Ruca Hapax		VIN 2023	
		ヴィニヤード・ラ・ルカ アバックス				ヴィニヤード・ラ・ルカ アバックス			
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス				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/ 6400		JAN/ 4573461668370		参考小売/ 6500		JAN/ 4573461680396		参考小売/ 5000	
規格/ 750ml × 6×2		タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2		タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2	
栽培/ ビオロジック		認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック		認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック	
土壌/ 砂		在庫4ケース		土壌/ 砂				土壌/ シスト	
グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン				グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン				グルナツシュ80% ムールヴェードル20%	
アバックスは、コーパス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォアで8ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。とりとした粘性、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。				アバックスは、コーパス言語学で"オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォアで8ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡いオレンジ色、フランボワーズや白イチゴ、マッシュルーム、ドライアプリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。					
43627		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43896		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43897	
VIN 2020		Vinyer de la Ruca Silvano		VIN 2021		Vinyer de la Ruca Silvano		VIN 2021	
		ヴィニヤード・ラ・ルカ シルヴァノ				ヴィニヤード・ラ・ルカ シルヴァノ			
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス				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/ 5300		JAN/ 4573461668295		参考小売/ 5300		JAN/ 4573461674494		参考小売/ 5500	
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	
栽培/ ビオロジック		認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック		認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック	
土壌/ シスト				土壌/ シスト				土壌/ シスト	
グルナツシュ100%				グルナツシュ100%				グルナツシュ70% グルナツシュブラン30%	
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、ビ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、とりとした粘性、スモーク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しっかりとボディ感、ココ旨で厚いタンニンが印象的です。				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、ビ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拡がる香り、密度が高くココ旨でしっかりとボディが印象的です。				愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、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。	

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℃以下の保存管理をお願いします。

43029	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43630	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43311	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Vinyer de la Ruca Orcio Judas	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Orcio Judas	VIN 2019	Vinyer de la Ruca Ellittico
	<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ オルチョ ジュダ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461656667</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>カリニヤン100%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ オルチョ ジュダ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461668325</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>カリニヤン100%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461662163</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グルナツシュ60% カリニヤン40%</div>
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。		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。		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グルナツシュとカリニヤンを全房で足踏みし破砕後1日醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で発酵後、木樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、ブルー、火打石、スモークのアロマ、しっかりとったタンニンにバランス良く果実味とエキ스가拡がり、溶け込んだ酸味がアクセントとなっています。	

43898	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43631	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43028	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Ullamp
	<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461674517</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グルナツシュ60% カリニヤン40%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 在庫1ケース</div> <div>カリニヤン50% グルナツシュ50%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランブ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650</div> <div>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 在庫12本</div> <div>ムールヴェードル100%</div>
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グルナツシュとカリニヤンを全房で足踏みし破砕後1日醸しプレス、木製開放桶で発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、カシスやブルー、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりとった味わいが拡がるミディアム・フルボディでしっかりとったタンニンがアクセントとなっています。		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。		地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとったボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。	



43312	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43633	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44135	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Vinyer de la Ruca Ullamp	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Elio	VIN 2021	Vinyer de la Ruca Banyuls
	<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランブ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170</div> <div>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 在庫6本</div> <div>ムールヴェードル100%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリオ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356</div> <div>規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 在庫2本</div> <div>グルナツシュ85% ムールヴェードル15%</div>		<div>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ バニユルス</div> <div>呼称/ Banyuls バニユルス</div> <div>参考小売/ 16000 JAN/ 4573461680402</div> <div>規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グルナツシュ100%</div>
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。		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。		地中海の影響を受け乾燥したシスト土壌に植わるグルナツシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバニラ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ポリウーミーで豊かなタンニンが感じられます。	

ルーシオン レ・ザヌ・エーレ	44167	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44168	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	
 	VIN 2022	Les Ânes Ailés Ticché	VIN 2022	Les Ânes Ailés Kick Off	
		<div>レ・ザヌ・エーレ ティシェ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ シスト 在庫4ケース</div> <div>グルナツシュ カリニヤン</div>		<div>レ・ザヌ・エーレ キックオフ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461680792</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グルナツシュ70% ムールヴェードル30%</div>	
法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され... フランチェスコ・キッコー・ペッシ		ルカのもとでインターンをしていた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ネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかなアタックにじわりと果実味が拡がるエキスを感と酸味、中程度のポリウム感があります。		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拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。	

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。

ルーション ティエリー・ディアツ		43304 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43020 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
					
AVECJ		VIN 2019 Thierry Diaz Bang Bang Macabeu		VIN 2018 Thierry Diaz Rose Eclipse	
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		ティエリー・ディアツ バンバン マカヴェー		ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス	
		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/ 3700 JAN/ 4573461662095		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
マカヴェー100%		グルナツシュグリ100%		グルナツシュグリ100%	
ナンシー・シナトラの曲「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。とりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスイーティ、フルーツマトのアロマ、ビ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ます。		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。グルナツシュグリ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。			
ルーション ドメヌ・カルテロル		44390 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		44392 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
					
AVECJ		VIN 2023 Dom Carterole Esta Fête Blanc		VIN 2023 Dom Carterole Esperanza Rose	
9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追究 ジョアキム・ロック		ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン		ドメヌ・カルテロル エスペランサ ロゼ	
		呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461686602		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686626	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 茶シスト		土壌/ 砂 シルト		土壌/ 砂 シルト	
グルナツシュブラン90% ルーサンヌ10%		グルナツシュ50% グルナツシュ50%		グルナツシュ50% グルナツシュ50%	
とても暑く乾燥した年で、グルナツシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、梅香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がります。		砂・シルト土壌で育つシラーとグルナツシュを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いサーモンピンクの外観、さくらんぼやアメリカンチェリー、白桃、フルーツマトのアロマを感じます。キリッとした酸味が心地よくスムーズな味わいで、余韻短くドライな仕上がりでアペリティフに活躍しそうです。			
43895 ルーション		43893 ルーション		44128 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021 Dom Carterole Seven Summit		VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge		VIN 2022 Dom Carterole Esperanza Rouge	
					
ドメヌ・カルテロル セブン サミット		ドメヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ		ドメヌ・カルテロル エスペランサ 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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461674487		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461680334	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ 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/ シスト 砂 シルト		土壌/ 砂 シルト		土壌/ 砂 シルト	
ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30%		シラー80% カリニャン20%		シラー80% カリニャン20%	
全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間スミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、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ます。		全房のシラーとカリニャンをフールドで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ます。		砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフールドで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。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、ジュース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。	
42163 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43624 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		44129 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2015 Dom Carterole Esta Fête Rouge		VIN 2020 Dom Carterole Esta Fête Rouge		VIN 2022 Dom Carterole Marcelito	
					
ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ		ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ		ドメヌ・カルテロル マルセリート	
呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3600 JAN/ 4571455202456		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461668264		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680341	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ 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/ 茶シスト		土壌/ 茶シスト		土壌/ 砂 泥土	
グルナツシュ、グルナツシュグリ、 グルナツシュブラン80% カリニャン20%		グルナツシュ、グルナツシュグリ、 グルナツシュブラン80% カリニャン20%		グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン90% カリニャン、ミュスカ10%	
9CAVESの一人ジョアキムがグルナツシュ主体の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、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。		グルナツシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO2無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイスな香り、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。		砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。と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穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいになり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。	

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

21 SUD OUEST & BORDEAUX

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




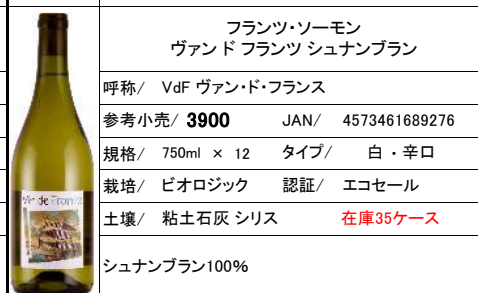
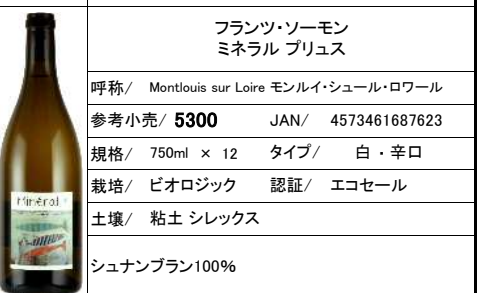



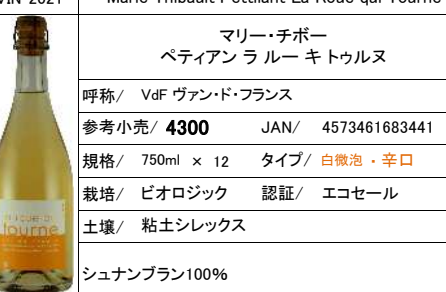
シュドウエスト ロスタル			36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature			36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature		
								
カオール産オーセロワの魅力 たっぶり果実味に驚くべき冷涼感 ルイ・ペロ			VIN 2022 L'ostal Vendredi			VIN 2022 L'ostal Amselme		
			ロスタル ヴァンドルディ			ロスタル アンスルム		
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
			参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690			参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール					
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂					
オーセロワ(マルベック)100%			オーセロワ(マルベック)100%					
ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除梗し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、ポリウ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。			ヴィニユ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収穫後除梗し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぶりの旨味が感じられます。					
36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature			36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature			シュドウエスト ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン		
VIN 2022 L'ostal Hilarius			VIN 2022 L'ostal Maasaï					
						寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぶりのオリジナルテイスト シルヴァン・ジュグラ		
ロスタル イラリウス			ロスタル マアサイ					
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/ 6000 JAN/ 4573461681683			参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682307					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール					
土壌/ CominSoon 在庫1ケース			土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース					
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%			オーセロワ(マルベック)100%					
買いブドウのカベルネフランを主体に混植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、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。			パーセル"ビュイレヴァック"に16年に新たに植樹したセ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、古樽で熟成しサンス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、バナナ、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。					
36859 シュドウエスト			36860 シュドウエスト			ボルドー シャトー・オー・マレ		
VIN 2023 Le Petit Clou des Vents Les Grenades			VIN 2023 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Rou					
						ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい パトリック・ブドン		
新着 ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン レ・グルナード			新着 ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン アルウエストドモンシュド 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/ 2900 JAN/ 4573461690494			参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690500					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ 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			土壌/ 粘土石灰					
メルロー100%			メルロー100%					
23年は秋の暖かい気温のおかげで、発酵はかなり早く進みました。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。濃いブラックガーネット色、フランボワーズやブルー、リコリスや黒胡椒のアロマを感じます。しっかりとボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スーッと消える果実味です。			23年は雨が多くうどん粉病の被害を受け、残ったブドウは非常に凝縮しました。粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、14日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、リコリスの香り、しっかりとアタックに目立った苦味、存在感のあるタンニンと果実味とのバランスが良いです。					
34836 ボルドー A			36666 ボルドー A			36667 ボルドー A		
VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut			VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc			VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge		
								
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			シャトー・オー・マレ ブラン			シャトー・オー・マレ ルージュ		
呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー			呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オー・ブージュ			呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリユール		
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830		
規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			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			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/ 粘土泥土			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰 ★		
セミヨン100%			セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%			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%		
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、セルフィユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。			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、セルフィユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジューシーで綺麗な味わいです。			歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のポリウムをたっぶり感じつつ上品で心地良い味わいです。		

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

<div>ロワール ラ・グラブプリ</div>  <div>100年を数える高樹齢ピノドニス</div> <div>ルノー・ゲティエ</div>	<div>36411 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2022 La Grapperie Adonis</div> <div>ラ・グラブプリ アドニス</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ 石灰上の粘土 シレックス</div> <div>ピノドニス100%</div> <div>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。紫ガーンネット色、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、口中に広がるあるコク旨で長めの余韻です。</div>	<div>36413 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2022 La Grapperie L'Enchanteresse</div> <div>ラ・グラブプリ ランシャントレス</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ 石灰岩上の粘土 シレックス</div> <div>ピノドニス100%</div> <div>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。紫ガーンネット色、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。</div>
<div>ロワール クレモン・パロー</div>  <div>サヴェニールでビオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味</div> <div>クレモン・パロー</div>	<div>44018 ロワール</div> <div>VIN 2021 Clement Baraut Herbes Tendres Rose</div> <div>クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グロローグリー90% グロロー10%</div> <div>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。濃いルビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。</div>	<div>44491 ロワール A</div> <div>VIN 2023 Clement Baraut Herbes Folles Blanc</div> <div>クレモン・パロー エルブ フォル ブラン</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689450</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニヨンブラン10%</div> <div>通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みだての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。</div>
<div>44492 ロワール</div> <div>VIN 2022 Clement Baraut Le Pitrouillet</div> <div>クレモン・パロー ル ビトルイエ</div> <div>呼称/ Savennières サヴェニール</div> <div>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>シュナンブラン100%</div> <div>23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴェニール、キュヴェコートドレイルと同じ区画ビトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1〜6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。</div>	<div>44262 ロワール</div> <div>VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre</div> <div>クレモン・パロー ル コード レール</div> <div>呼称/ Savennières サヴェニール</div> <div>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 砂岩 在庫7ケース</div> <div>シュナンブラン100%</div> <div>区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1〜5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィッシュの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラル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。</div>	<div>44493 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2022 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre</div> <div>クレモン・パロー ル コード レール</div> <div>呼称/ Savennières サヴェニール</div> <div>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461689474</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト 砂岩</div> <div>シュナンブラン100%</div> <div>区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1〜3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハツサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと広がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。</div>
<div>44494 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2022 Clement Baraut Les Petites Combes</div> <div>クレモン・パロー レ プティット コンブ</div> <div>呼称/ Savennières サヴェニール</div> <div>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461689481</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ スピリットと呼ばれる火山</div> <div>シュナンブラン100%</div> <div>プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョーリ氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1〜3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が広がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。</div>	<div>44495 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2023 Clement Baraut Herbes Rouge</div> <div>クレモン・パロー エルブ ルージュ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461689498</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グロロー100%</div> <div>23年は暑く雨の多い夏と乾燥した秋でした。グロロ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・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな透明感のあるパープルガーンネット色、カシスやブラックチェリー、イチヂク、スモークのアロマ、フレッシュな果実味のあるアタック、中程度のタンニンと少し高めめの酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。</div>	<div>44496 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</div> <div>VIN 2022 Clement Baraut La Nuit de Beltaine</div> <div>クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテーヌ</div> <div>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</div> <div>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</div> <div>土壌/ シスト</div> <div>グロロー100%</div> <div>ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーンネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと広がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。</div>

<p>ロワール ステファン・ベルノドー</p>  <p>AVECJ</p> <p>アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊かな味わい</p> <p>ステファン・ベルノドー</p>	<p>43695 ロワール</p> <p>VIN 2019 Stéphane Bernaudeau Les Onglés</p> <p>ステファン・ベルノドー レ・ゾングレ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461669582</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/ シスト SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>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。</p>	<p>42370 ロワール</p> <p>VIN 2015 Stéphane Bernaudeau Les Vrilles</p> <p>ステファン・ベルノドー レ・ヴリユ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4571455206232</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂質 砂利 SOLD OUT</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>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ユで、樹齢15年のカベルネフランを全房で醸し、木樽で発酵後12ヶ月シュールリー熟成しました。濃いオレンジガネット色、しっかりとした粘性、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。</p>
<p>ロワール ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール</p>  <p>AVECJ</p> <p>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</p> <p>ジュリアン・プレヴェール</p>	<p>44500 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Prével MJ</p> <p>ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール エムジェイ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689566</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/ シレックス 砂質 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>マイケルジャクソンへ捧げるオマージュワインです。シレックス・砂質・粘土土壤で育つシュナンブランを9月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾し、220Lの木樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カリヤ柚子、火打石、こうばしい香りを感じます。拡がりのある味わいのアタック、ボリューム感のあるボディに上質な仕上がりです。</p>	<p>44416 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Prével Fossé Rouge</p> <p>ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール フォッセ 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/ 4573461687357</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 SOLD OUT</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>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。</p>
<p>ロワール ルドヴィック・シャンソン</p>  <p>AVECJ</p> <p>情熱家ルドのだらかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト</p> <p>ルドヴィック・シャンソン</p>	<p>44396 ロワール</p> <p>VIN 2022 Ludovic Chanson Gavroche</p> <p>ルドヴィック・シャンソン ガヴロッシュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686664</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/ 石灰岩 シレックス SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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ヨ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。</p>	<p>44397 ロワール</p> <p>VIN 2022 Ludovic Chanson Les Cabotines</p> <p>ルドヴィック・シャンソン レ・カボティス</p> <p>呼称/ Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461686671</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/ 石灰岩 シレックス SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>19～20世紀のバリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストへ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。</p>
<p>ロワール ヴァンサン・ベルジュロン</p>  <p>AVECJ</p> <p>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</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン</p>	<p>44457 ロワール</p> <p>VIN 2022 Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン セルタン レム セック</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688286</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 粘土 粘土 SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>モンルイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、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。クリーミーで活きのある泡、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、梨の穏やかなアロマ、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。</p>	<p>44274 ロワール</p> <p>VIN 2022 Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン マタン ミディエ ソワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683816</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、シレックス SOLD OUT</p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>モンルイで馬耕している粘土・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感とミネラルが感じられます。</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。

ロワール ドメヌ・フランツ・ソーモン		44485	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44418	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2022	Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin	VIN 2022	Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe
		フランツ・ソーモン ベティアン ラ ペティット ゴール デュ マタン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689269 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 シリス シュナンブラン80% シャルドネ20%		フランツ・ソーモン ロゼ ベティアン ラ カーヴ ス ルビフ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687609 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シリカ シレックス 小石 グロロー80% ガメイ20%	
モンリュの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をスティックに追求 フランツ・ソーモン		フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がおナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、デイルのアロマ、キリッとしき締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さが滲み出ます。		ロワール地方トールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレタンクで発酵し残糖15gの状態です。23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スリッとした酸味にベリッたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。	
44559	ロワール	44486	ロワール	44420	ロワール
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Gascogne Blanc	VIN 2023	Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc	VIN 2022	Frantz Saumon Minéral +
	フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ガスコニュ ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461690302 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ユニブラン、グロマンサン		フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ シュナンブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461689276 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 シリス 在庫35ケース シュナンブラン100%		フランツ・ソーモン ミネラル プリュス 呼称/ Montlouis sur Loire モンリュ・シュール・ロワール 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687623 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 シレックス シュナンブラン100%
粘土石灰土壌で育つ樹齢50年のユニブランとグロマンサンをプレス後、ステンレタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやスウィーティ、青いバナナのアロマが広がります。ドライな口当たりですが、シャープで豊かなミネラルを感じる味わいで心地のよい酸味がアクセントとなっています。		22年より生産量が幾分か減り、丸みが控えめになった23年です。買い白ブドウのシュナンブランをプレス後、50%は8年落ちの古樽で、50%はステンレタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツ、夏みかん、ミントのアロマ、軽快で口あたりがとてよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジュシーでバランスのよい逸品です。		フランツのドメヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、1/4はタンクで12ヶ月間熟したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりにジュシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地のよい酸がアフターを彩ります。	
44558	ロワール	ロワール マリー・チボー	43805	ロワール	
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Rose		VIN 2020	Marie Thibault Pettillant La Roue qui Tourne	
	フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690296 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シリス コー100%	マリー・チボー ベティアン ラ ルー キトゥルヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土シレックス シュナンブラン100%	マリー・チボー ベティアン ラ ルー キトゥルヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土シレックス シュナンブラン100%		
22年のロゼはコー100%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、220Lの木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡い輝きのあるサーモンピンク色の外観、さくらんぼやイチゴ、フルーツマト、ミントのアロマを感じます。ドライな口当たりですが果実味がほんのりと甘く感じられ、フルーツマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えています。		シレックス土壌×高嶺地ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー マリー・チボー		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、ハツサクやスウィーティ、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。	
44265	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	ロワール ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ	44245	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021	Marie Thibault Pettillant La Roue qui Tourne		VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges La Mule	
	マリー・チボー ベティアン ラ ルー キトゥルヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土シレックス シュナンブラン100%	ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ミュール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫4ケース ガメイ100%	ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ミュール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫4ケース ガメイ100%		
21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマトと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。		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 グレゴリー・ルクレール		ドメ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た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、カシスやブルーベリー、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で旨味も詰まっています、豊かな果実味と心地のよいアフターです。	

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。

25 LOIRE4

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。

44503	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44504	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44249	ロワール
VIN 2023	Dom Chahut et Prodiges La Mule	VIN 2023	Dom Chahut et Prodiges Les Gros Locaux	VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires
	ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ムー ル		ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロー		ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ テット ノワール
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689597		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461689603		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ 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/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス		土壌/ 粘土 シレックス	
ガメイ100%		コー グロロー		コー100%	
ドメヌのあるシャルジェ村とシャルジェラムール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉で23年は夏は暑く収穫前の降雨でガメイに成熟と複雑味が生まれました。ガメイを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、黒胡椒の香り、柔らかなアタックに広がるエキス感、タンニンや酸味のバランスよく口あたりもスムーズで22年と同様上品です。		23年は夏は暑く収穫前の降雨でドウに成熟と複雑味が生まれました。コーとグロローを全房でスミ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。淡い色調の明るい紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、スミレ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかなタッチにミディアムボディで少し高めめの酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。		丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを全房でスミ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。鮮やかなパールガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくしっかりと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。	
44246	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ		44252	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition			VIN 2020	Les Jardins de Theseis Spectrum
	ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ムー ル デラックス エディション	トウ・レーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと繊細さを共存 ポール・アンドレ・リス			レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム
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/ 4500 JAN/ 4573461683212				参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス				土壌/ 粘土石灰	
ガメイ、ピノワール ピノニス1/3ずつ				ソーヴィニヨンブラン100%	
粘土石灰土壌で育つガメイとピノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノニスを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6ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カシスやザクロ、フランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに広がるあるたつぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。				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ビール、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スーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。	
44254	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44455	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44258	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax	VIN 2019	Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve	VIN 2018	Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve
	レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アバックス		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		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
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		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/ 4500 JAN/ 4573461683298		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土		土壌/ 粘土	
ソーヴィニヨンブラン100%		コー100%		コー100%	
粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2〜10日間醸した後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリン、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。		除梗したコーをスミ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ピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ポリュームのあるしっかりと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った逸品です。		18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミ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ピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとったガーネット色、ブルーベリージャム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとったアタックに高めめの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。	
44453	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44256	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44454	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece	VIN 2021	Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece	VIN NV	Les Jardins de Theseis Artefact
	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		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		レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		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/ 4500 JAN/ 4573461688231		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰 シレックス		土壌/ 粘土石灰 シレックス		土壌/ 粘土石灰	
ガメイ100%		ガメイ100%		ピノニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)	
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、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、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。		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、ピジャージュ・ルモンテージュを施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。丸みのあるあタックでジュースーな果実味と柔らかな酸味、とてもよくまとまって後半まで後味が残ります。		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、ピジャージュを施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、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとったアタックに、豊かなタンニンとコクが広がる少し高めめの酸味、アフターにはベリー香が広がります。	

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

ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー



クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味・辛味のあるナチュラル
ジュリアン・ピノー

44376 ロワール

VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven

ドメヌ・ジュリアン・ピノー
モンキー ゴートウ ヘブン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461686411

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 シレックス

ピノワール100%

アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにこりある淡いロビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが拡がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジュシーなエキスを引き立てます。

44216 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus

ドメヌ・ジュリアン・ピノー
クード ジュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4500** JAN/ 4573461682413

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 シレックス

ソー100%

元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40～140年のソーをグラスファイバータンクで醸し後プレスし発酵、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、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりのある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。

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の兄 ラビエル性味のピュアティスト
ジェレミー・クアスターナ

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/ ビオロジック 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日間グラスファイバータンクでスマセラシオンカルボニック後デキュヴェブレ、フリーランジュースと共に発酵、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/ ビオロジック 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グラスファイバータンクでス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。柔らかなアタックにジュ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/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂 **在庫1ケース**

ソー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。ソーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。

44203 ロワール

VIN 2022 Jérémie Choquet Red Deer

ジェレミー・ショケ
レッドディア

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461682086

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **在庫11ケース**

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、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、ブルーンやカシス、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

44532 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 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/ **6000** JAN/ 4573461690166

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス
ビュロヴェリタス **SOLD OUT**

土壌/ 粘土 石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

新井順子がセバスチャン・リフォーのオクシニスのソーヴィニヨンブランをプレス、ステンレスタンクで発酵、新樽で熟成しサンフルで仕上げました。とろりと流れる粘性のある黄金色、スモモや洋梨、エルダーフラワー、トマトの葉のアロマ、ドライなアタックにジュシーな味わいとやや高めの酸味、若い果実味に青い野菜のニュアンスが余韻に残ります。

27 LOIRE6 & NORMANDIE

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

ロワール セバスチャン・リフォー



サンセルで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産

セバスチャン・リフォー

44524 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature** A

VIN 2015

Sebastien Riffault Akmenine

セバスチャン・リフォー
アクメニネ

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **4600** JAN/ 4573461690081

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス
ビュローヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。粘性ある黄金色の外観、金木犀や黒糖、黒蜜にトーストの香り、ミネラリーでコクのあるエキシセンス、高めの酸が奥行きと複雑味を生み出し余韻まで長く続きます。

44527 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2016

Sebastien Riffault Skeveldra

セバスチャン・リフォー
スケヴェルドラ

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461690111

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス
デメテル

土壌/ シレックス(火打ち石)

ソーヴィニヨンブラン100%

「石のかけら」という意味でシレックス土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月間熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。強めの黄金色、力強い立ち上がりのハチミツ香、カリヤ金木犀、完熟みかん、マーマレードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキシセンスに高めの酸味です。

44528 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2016

Sebastien Riffault Auksinis

セバスチャン・リフォー
オクシニス

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461690128

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス
ビュローヴェリタス

土壌/ 粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰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割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しました。しっかり粘性のある濃い黄金色、白い花やネクタリン、ハチミツ香、丸みある優しい口あたりに桃の香りが溢れる味わい、アフターには詰まったエキシセンスとボリューム感を感じます。

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・ドゥヴァン 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%

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。

36959 ロワール A

VIN 2024

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%

教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、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。

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
ミスカデ レ・ボネブラン

呼称/ Muscadet Sèvre et Maine
ミスカデ・セーブル・エ・メヌ

参考小売/ **2800** 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

ミスカデ100%

ミスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いでお目見えです。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。

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ボモー 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/ 泥土石灰 **SOLD OUT**

ノルマンディ産洋梨100%

ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味が甘みが安心感をもたらします。

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/ 泥土石灰 **SOLD OUT**

ノルマンディ産リンゴ100%

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、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。

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。

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			ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature			ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature		
								
ピオロジックX型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル			ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム			ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ		
マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ			呼称/ - Cidre シードル			呼称/ - Cidre シードル		
ブルターニュ ル・セリエド・ボール			参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681713			参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681720		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや甘口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口		
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			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		
ミシェル・ブゴ			土壌/ 粘土 砂質 花崗岩			土壌/ 粘土 砂質 花崗岩		
シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス			マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリニエ(甘味) ジュドール(酸味)			ギルヴィック(酸味)100%		
			ブルターニュ産リンゴ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、ディルのアロマ、ドライでスツクリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。		
「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			53296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A			53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A		
セバスチャン・ムーゾン			VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut			VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec		
			ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット			ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ドゥミセック		
ブルターニュ産リンゴ100%			呼称/ - Cidre シードル			呼称/ - Cidre シードル		
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キレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。			参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760			参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363753		
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。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスをアフターのプリオッシュ香が印象的です。			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口		
ブルターニュ産リンゴ100%			栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス			栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス		
ブルターニュ産リンゴ100%			土壌/ 火山灰 粘土			土壌/ 火山灰 粘土		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%		
ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ100%			ブルターニュ産リンゴ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。

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。

<p>シャンパーニュ フランク・ボンヴィル</p>  <p>ノベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィス」のブランドブラン オリヴィエ・ボンヴィル</p>			<p>36855</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>A</p>	<p>36854</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>A</p>
<p>VIN NV</p> <p>Franck Bonville Brut Selection</p> <p>フランク・ボンヴィル ブリュット セレクション</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4582138361407</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ HVEレベル3</p> <p>土壌/ 白亜の石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>			<p>VIN 2016</p> <p>Franck Bonville Brut Millesime</p> <p>フランク・ボンヴィル ブリュット ミレジム</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ</p> <p>参考小売/ 9500 JAN/ 4573461690432</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ HVEレベル3</p> <p>土壌/ 白亜の石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>	<p>16年は異例の年でコート・デ・ブランのシャルドネはピノワールよりも後の収穫になりました。特級畑アヴィス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85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。淡いゴールドイエロー、クリーミーな泡、白桃やグレープフルーツ、青りんごや黄りんご、トーストのアロマ、口の中にしっかりと広がる旨味、クリーミーな泡もしっかりとありボリュームのある骨格です。</p>
<p>36855</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>A</p> <p>VIN 2017</p> <p>Franck Bonville Les Belles Voyes</p> <p>フランク・ボンヴィル レ ペール ヴォア</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ</p> <p>参考小売/ 16000 JAN/ 4573461690449</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ HVEレベル3</p> <p>土壌/ 白亜の石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>			<p>36253</p> <p>シャンパーニュ</p> <p>VIN NV</p> <p>Franck Bonville Rose</p> <p>フランク・ボンヴィル ロゼ</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461683151</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ HVEレベル3</p> <p>土壌/ 白亜の石灰</p> <p>シャルドネ90% ピノワール10%</p>	<p>カタルーニャ カステル・ダージュ</p>  <p>ベネデスの大地でピオディナミ栽培 手廻しミアーシュのガヴァ ジュニエント・ファミリー</p>
<p>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・ペール・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、デゴルジュマンしました。グリーンを帯びたゴールドイエロー、カプチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。</p>			<p>コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィス、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸し後プレスし、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、白イチゴや赤りんご、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。</p>	<p>36687</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva</p> <p>カステル・ダージュ カヴァ アンスマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8423572009226</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレツロ40% マカベオ40% パレリヤーダ20%</p>
<p>スペイン・バルセロナ近郊でピ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。</p>			<p>36688</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Rosé</p> <p>カステル・ダージュ カヴァ アンスマリー ブリュット ロゼ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8423572006232</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>	<p>バルセロナ近郊でピ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、生き生きとした細かい泡立ち、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。</p>
<p>36687</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva</p> <p>カステル・ダージュ カヴァ アンスマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8423572009226</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレツロ40% マカベオ40% パレリヤーダ20%</p>			<p>36688</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Rosé</p> <p>カステル・ダージュ カヴァ アンスマリー ブリュット ロゼ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8423572006232</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>	<p>バルセロナ近郊でピ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、生き生きとした細かい泡立ち、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。</p>
<p>カタルーニャ SIN プロジェクト</p>  <p>ピギナーからベタランまで御用達のナチュラルワイン! アモス&アレックス</p>			<p>36886</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo</p> <p>アモス・バニエレス シン カヴァ チャレツロ</p> <p>呼称/ D.O.Cava カヴァ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690753</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレツロ100%</p>	<p>36690</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Amós Bañeres SIN Xarel-lo</p> <p>アモス・バニエレス シン チャレツロ</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/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>チャレツロ100%</p>
<p>カタルーニャ・ベネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレツロ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シュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるクリミーな泡立ち、グリーンイエロー色の外観、ライムやグレープフルーツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越し良くドライで印象を受けます。</p>			<p>カタルーニャ・ベネデス、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ツロを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、パナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりと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>	

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

30 SPAIN2

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。

36314	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A	34813	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35566	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Amós Bañeres SIN Ull de Llebre	VIN 2019	Amós Bañeres Vinya Oculta	VIN 2021	Amós Bañeres Vinya Oculta
	<p>アモス・バニェレス 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>ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニリーヨ)100%</p>		<p>アモス・バニェレス 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>チャレツロ100%</p>		<p>アモス・バニェレス 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>チャレツロ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。テンブラニリーヨを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>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ールリーせず熟成しています。とろりと粘性ある黄金色、黄桃と洋梨のコンポート、はちみつやスパイスの香り、じわりと口中に広がる旨みにオレンジビ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の仕上がりがります。</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ールリーせず熟成しています。粘性あるクリアな黄金色、マンダリンオレンジやネクターにほんのりエスニックな香り、オレンジビールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していくアフターへと続きます。</p>	
<p>カタルーニャ クロ・デ・レ・ソレレス</p>  <p>17世紀から自然な造りを書くペネデスの熟成伴う超ナチュラル</p> <p>カルレス・モーラ</p>		<p>35211</p> <p>スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019</p> <p>Clot de les Soleres Macabeu</p>  <p>クロ・デ・レ・ソレレス 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>瀬風・石灰・土着品種(チャレツロ、スモイetc)の絶妙ハーモニー</p> <p>エドゥアル・ピエ・パロメール</p>	
35865	スペイン／カタルーニャ	35864	スペイン／カタルーニャ	35438	スペイン／カタルーニャ
VIN 2015	Sicus Cru Mari	VIN 2011	Sicus Cru Blanc	VIN 2019	Sicus Corduixà Brisat
	<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(ピンクのチャレツロ)100%</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(チャレツロ)100%</p>		<p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレツロ)100%</p>
<p>カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレツロ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォラ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。柔らかなアタックにじわりと広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>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ツロをステンレスタンクで発酵しオーガニック砂糖を添加しティラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金飴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>		<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>	
35867	スペイン／カタルーニャ	35868	スペイン／カタルーニャ	35869	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Sicus Corduixà Brisat	VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà	VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà Mari
	<p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレツロ)100%</p>		<p>シクス ソنز 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>シクス ソنز 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(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、ピフ、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ミナ味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。</p>		<p>早期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、トロツとした粘性、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にオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりがります。</p>		<p>石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりがります。</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。

31 SPAIN3

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。

35436	スペイン／カタルーニャ	35870	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ エンリック・ソレール	
VIN 2019	Sicus Garrut Sassy	VIN 2015	Sicus Sons Garrut		
	シクス ガルルー サシー		シクス ソنز ガルー	<div>元スペインBestソムリエ、知るチャレツロはまるで地中海のムルソー</div> <div>エンリック・ソレール</div>	
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230		参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031		
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		
土壌/ 粘土 泥灰土 石灰		土壌/ 石灰			
ガルルー(モナストレル)100%		ガルルー(モナストレル)100%			
ガルルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーを キュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アン フォラで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、ず 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。		石灰土壌で育つガルルー(モナルトレル)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、干し柿やプルーン、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。			

35861	スペイン／カタルーニャ	36440	スペイン／カタルーニャ	36441	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Enric Soler Improvisació	VIN 2022	Enric Soler Improvisació	VIN 2022	Enric Soler Espenyalluchs
	エンリック・ソレール インプロヴィサシオ		エンリック・ソレール インプロヴィサシオ		エンリック・ソレール エスペニャリュクス
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678942		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461685513		参考小売/ 10000 JAN/ 4573461685520
	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/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫1ケース		土壌/ 粘土 石灰砂 泥土		土壌/ 粘土	
チャレツロ100%		チャレツロ100%		チャレツロ100%	
元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という 意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロを ブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵 型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー 色、白い花やリンゴや摘みたてカリン、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。		元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という 意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロを ブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵 型セメントタンクで発酵・熟成しました。透明なグリーンイエロー、ユ リ、洋梨コンポート、ナッツィなアロマ、アタックからバランス良くじわ じわと広がる果実味と味わいが心地よく余韻まで長く続きます。		トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュクスは以 前に登記された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹した チャレツロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイ エローの外観、スウィーティヤカリン、すりおろしリンゴの香り、心地 良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質 な仕上がりです。	

36442	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ フリサク		44471	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Enric Soler Nun Vinya dels Taus			VIN 2023	Frisach Vernatxa
	エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス	<div>スペイン新世代フランススクは機械無目のエネルギー満載!</div> <div>フランススク・フリサク</div>			フリサク ヴェルナツチャ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 14000 JAN/ 4573461685537				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE				栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/ 砂礫 粘土石灰				土壌/ 砂質	
チャレツロ100%		ガルナツチャブランカ100%			
インプロヴィサシオの隣区画ヴィニャ・デルス・タウス(もぐらの意 味)の高樹齢ブドウを使用、エジプト語でミステリアスを指すヌンと 命名しました。1945年に植樹されたセクションマサールのチャレツ ロをプレスし、300Lの古樽と新樽で発酵・熟成しました。グリーンイ エロー色、リンゴジャムの香り、アタックからコクと旨味たっぷりのボ リューム感と味わい、後半に酸を感じる目立つ長い余韻です。				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、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リ ンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジュースでたっぷりの果 実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦 さがアクセントとなった仕上がりです。	

44199	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44468	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44469	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Frisach Les Alifares	VIN 2023	Frisach L'abrunet Rosado	VIN 2023	Frisach L'abrunet Tinto
	フリサク レス アリファレス		フリサク ラブルネット ロサード		フリサク ラブルネット ティント
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688491		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ン・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・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/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/ 砂質		土壌/ 砂質		土壌/ 粘土石灰	
ガルナツチャグリ100%		ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% ガルナツチャティンタ30%		ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%	
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 にフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで 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 りですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。		23年は涼しくドライな年でした。ガルナツチャ3種を収穫後、醸しブレ ス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げまし た。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤 スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでゴクゴクと飲ん でしまいそうなほどの飲みやすさ、酸味と果実のバランスもよくコス バの高い良質なロゼです。		メンダールのラウレアーノなどに師事し醸造スキルを身につけたフ ランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンク で発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある明るいいガーネット 色、クランベリーやレッドチェリー、イチヂク、ミントのアロマ、柔ら かな口あたりでバランスよく軽やかに飲める赤ワインでタンニン中程 度のミディアムボディで全体的にまろやかな味わいです。	

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。

32 SPAIN4

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。

44194	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44473	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44198	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Frisach Sang de Corb	VIN 2022	Frisach Sang de Corb	VIN 2022	Frisach Gemma Miró Les Agulles
	フリサック サング デコルブ		フリサック サング デコルブ		フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688545		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682017	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 砂 粘土 スレート	
ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ		ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ		ガルナツチャ100%	
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種とカリニエナを醸し、プレスしステンレスタンクで発酵、フールドで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチゴのアロマ、柔らかな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。		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種とカリニエナを醸し、プレスしステンレスタンクで発酵、フールドで熟成しました。淡い色調、透明感のあるガーネット色、ラズベリーやクランベリー、イチゴのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がりです。		祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し、プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きあふれる淡い透明感の朱色でフルーツマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジュシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良かつぶりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。	
44477	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	43935	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44196	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Frisach Gemma Miró Les Agulles	VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2022	Frisach Gemma Miró La Partio
	フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス		フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		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		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688583		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461675019		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681997	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 砂 粘土 スレート		土壌/ 砂 粘土 スレート 在庫8ケース		土壌/ 砂 粘土 スレート	
ガルナツチャ100%		カリニエナ100%		カリニエナ100%	
祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し、プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ペリーのアロマを感じます。ジュシーな果実味と旨味がたっぷりと詰まり、心地よいタンニンとペリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。		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Monstantiにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し、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。		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Monstantiにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミ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・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完全熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。	
44475	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	43934	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ ヴェガ・アイシャール	
VIN 2023	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2019	Frisach L'Anit		
	フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		フリサック ラニット	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	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ			
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688569		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461675002			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE			
土壌/ 砂 粘土 スレート		土壌/ 石灰岩			
カリニエナ100%		カリニエナ100%			
ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミ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・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。		石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し、プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。			
36815	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36816	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36316	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vega Aixalà Ancestral Fa Sère	VIN 2023	Vega Aixalà Emma Ancestral	VIN 2022	Vega Aixalà Emma Ancestral
	ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ		ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル		ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689672		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689689		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461683854	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 石灰 赤粘土		土壌/ llicorellaという粘板岩		土壌/ llicorellaという粘板岩 在庫2ケース	
マカベオ100%		アルバリーニ100%		アルバリーニ100%	
ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語でこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸し、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。しっかりと泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強い泡、甘味と酸味のバランスよくわずかにドライで苦みを感じます。		粘板岩土壌で育つアルバリーニを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快感で心地の良い香り、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。		アルバリーニを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちにはカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快感、ボリュームがありグレープフルーツのようにジュシー、前ミゼジムより酸度が低く心地の良い逸品です。	

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。

33 SPAIN5













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

36820	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36822	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36821	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Vega Aixalà Emma Barrau	VIN 2021	Vega Aixalà Emma Carinyena	VIN 2022	Vega Aixalà Emma Syrah
	<div>ヴェガ・アイシャーラ エマ バラウ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689726</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ llicorellaという粘板岩 SOLD OUT</div> <div>ガルナツチャ20%カリニエナ20% カベルネソーヴィニヨン15%テンブラニーヨ15% シラー10%マルスラン10%ピノノワール10%</div>		<div>ヴェガ・アイシャーラ エマ カリニエナ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ llicorellaという粘板岩</div> <div>カリニエナ100%</div>		<div>ヴェガ・アイシャーラ エマ シラー</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689733</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ llicorellaという粘板岩</div> <div>シラー100%</div>
キュヴェ名はエヴァの優しい祖父の名前で、7品種を醸した後プレスし、ビジャーシュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行いました。濃い紫ガーネット色、甘草やフランボワーズ、山ぶどう、赤リンゴのアロマを感じます。スパイシーさとバランスのよいタンニン、バランスのよい味わいです。		カタルーニャ・コンカデバルベラ、高標高で育つカリニエナを醸した後プレスし、ビジャーシュとルモンタージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行いました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。		10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸した後プレス、ビジャーシュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと古樽で熟成しました。深みのある紫ガーネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、ポリフェノールな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやブルーの果実味が口中に広がります。	
カタルーニャ メンダール 		44465	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック 	
なぜ美味しい…スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何？		VIN 2023	Mendall La Plana de Guiu M	ナチュラルの宝庫コンカデバルベラ ジョルディを倒し持つ幸運！	
ラウレアーノ・セレス			<div>メンダール ラ プラナ デ グイウ M</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688460</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土 ローム 石灰 SOLD OUT</div> <div>マカベオ65% ガルナツチャブランカ30% モスカテル5%</div> <div>区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、ガガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除梗し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。</div>	アイトール・エスパニョール・ヴァレス	
35450	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニャ ジョルディ・ロレンス 		35905	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel	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		VIN 2022	Jordi Llorens Ancestral de la Cristina
	<div>セリエール・タランナ・ポエティック ダ ソカレル</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ ホメオパシー 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</div> <div>メルロー100%</div> <div>直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。醸した後プレスしビジャーシュしながら発酵、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。</div>	ジョルディ・ロレンス			<div>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</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ 石灰岩</div> <div>マカベオ100%</div> <div>22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。</div>
35898	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35900	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35902	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Jordi Llorens Blanc5.7	VIN 2022	Jordi Llorens Parellada	VIN 2022	Jordi Llorens Blankaforti
	<div>ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ 石灰岩 石灰</div> <div>パレリャーダ60% マカベオ40%</div> <div>21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっと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。</div>		<div>ジョルディ・ロレンス パレリャーダ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461679741</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ 石灰</div> <div>パレリャーダ100%</div> <div>パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと広がるアタック、詰まったエキセントリックのほんの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。</div>		<div>ジョルディ・ロレンス ブランカフォルティ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461679765</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ 石灰岩</div> <div>カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナツチャ、シラー、パレリャーダ</div> <div>キュヴェ名はジョルディの住むブランカフォルティ村の住人のことを指します。4品種をスミマセラシオン後フリーランジュースのみをアンフォラで6ヶ月発酵・熟成しました。明るいガーネット色、レッドプラムやブラックチェリー、バラのアロマを感じます。柔らかくフレッシュなアタックに心地の良いタンニン、プチプチとしたテクスチャー、酸味と果実味のバランスよく果実感の良い仕上がります。</div>

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。

35904	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	36771	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	35903	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jordi Llorens Tosut	VIN 2022	Jordi Llorens Garrut	VIN 2021	Jordi Llorens Atikete
	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% ガルナッチャ10%		ジョルディ・ロレンス ガルー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461689009 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 ガルー(モナストレル)100%		ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679772 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 カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ10%
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品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、ブルーんやカシス、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ス感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。		ガルー(モナストレル)を1週間醸し後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチゴジャム、ネクタリンやイチヂクのアロマを感じます。高めの酸味にスッパリとした口あたり、穏やかなタンニンが心地よく塩味のあるミネラルがアクセントとなりスムーズな味わいです。		特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、カカオ、湿った土のアロマ、たっぷりの果実味にしっかりとしたタンニンが溶け込んだ骨太な仕上がりでカカオやドライフルーツの香りが広がる味わい深い仕上がりです。	
36772	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニヤ エスコーダ・サナフヤ		36325	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jordi Llorens Atikete			VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets
	ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461689016 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 カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ	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			エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683946 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 ガルナッチャブランカ60% マカベオ35% ガルナッチャグリ5%
3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。		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。			
36327	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	36326	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	36328	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassots	VIN 2022	Escoda Sanahuja Nas del Gegant	VIN 2022	Escoda Sanahuja Les Paradetes
	エスコーダ・サナフヤ エルス バソツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683960 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 在庫2ケース シュナンブラン100%		エスコーダ・サナフヤ ナス デル ジェガント 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%		エスコーダ・サナフヤ パラデテツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 ガルナッチャ50% カリニャン30% スモイ20%
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。うっすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ボリュームのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽しむ逸品です。		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。		以前に存在したパラデツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナッチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。	
36329	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニヤ スクセス・ヴィニコラ		36744	スペイン／カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Coll del Sabater			VIN 2023	Succés Vinícola Experiència Parellada
	エスコーダ・サナフヤ コル デル サバテル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 在庫7ケース カベルネフラン80% メルロー20%	土着品種トレパットの魅力。かつての南仏ガルナッチャ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ & アルペール・カネラ			スクセス・ヴィニコラ エスペリエンシア パレリャーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461688637 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫17ケース パレリャーダ100%
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、土ごぼり、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキスとタンニンが心地良いです。		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、黄色リング、クミンのスパイス香、活き活きとしたアタックは良質な味わいに口の中にジュシーさが広がり、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広がります。			

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

35 SPAIN7

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。

36745	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36209	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35687	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Succés Vinícola El Prat	VIN 2019	Succés Vinícola El Pedregal	VIN 2021	Succés Vinícola La Trompa
	<div>スクセス・ヴィニコラ エル プラット</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461688644</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</div> <div>マカベオ100%</div>		<div>スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル</div> <div>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</div> <div>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682499</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 石灰 アルビール質の石</div> <div>パレリャーダ100%</div>		<div>スクセス・ヴィニコラ ラ トロンパ</div> <div>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</div> <div>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461675903</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土 SOLD OUT</div> <div>トレパット100%</div>
<div>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ペラティヴ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、ジューシーなアタック、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。</div> <div>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ビール質の石(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、フリースランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやずりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと広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。</div> <div>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、穏やかに口中にベリー香が広がります、酸味が良いアクセントとなっています。</div>					
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
	<div>スクセス・ヴィニコラ エル メンティデー</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688668</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</div> <div>トレパット100%</div>		<div>スクセス・ヴィニコラ エル ソラー</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688675</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 白粘土 SOLD OUT</div> <div>トレパット100%</div>		<div>スクセス・ヴィニコラ エル コリアー</div> <div>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</div> <div>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461688682</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 石灰 SOLD OUT</div> <div>トレパット100%</div>
<div>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ベリーの旨味、バランスよくしっとりしたスムーズな味わいは心地よい仕上がりです。</div> <div>常に日光が当たる区画で、日が当たるとの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。</div> <div>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ス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。しつ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。</div>					
<div>カタルーニャ ファミリア・ニン・オルティス</div> <div></div> <div>革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル</div> <div>エステル・ニン&カルラス・オルティス</div>					
34728	スペイン／カタルーニャ	35076	スペイン／カタルーニャ		
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora		
	<div>ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</div> <div>呼称/ DO Priorat プリオラート</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461660596</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ シスト(粘板岩)</div> <div>ガルナツチャ100%</div>		<div>ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</div> <div>呼称/ DO Priorat プリオラート</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461666130</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ シスト(粘板岩)</div> <div>ガルナツチャ100%</div>		
<div>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。</div> <div>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。</div>					
35712	スペイン／カタルーニャ	34729	スペイン／カタルーニャ	35077	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa	VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin
	<div>ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ</div> <div>呼称/ DO Priorat プリオラート</div> <div>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461677006</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ シスト(粘板岩)</div> <div>ガルナツチャ100%</div>		<div>ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン</div> <div>呼称/ DO Priorat プリオラート</div> <div>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461660602</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ シスト(粘板岩)</div> <div>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</div>		<div>ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン</div> <div>呼称/ DO Priorat プリオラート</div> <div>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461666147</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</div> <div>土壌/ シスト(粘板岩)</div> <div>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</div>
<div>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。</div> <div>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーやカシスジャム、スモモで黒胡椒の香り、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。</div> <div>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとした果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。</div>					

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。

36 SPAIN8

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。

35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461671219	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ60% カリニエナ40%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、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。

35713	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ81% (内12%ガルナツチャベルーダ) カリニエナ19%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、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したボディ、心地の良い酸味が感じられます。

カタルーニャ サイクリック・ピア・ファーム



バルセロナ発 産し&エキスの酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア & アルベルト

36795	スペイン／カタルーニャ	A
VIN NV	Cyclic Beer Farm XinoXano	
	サイクリック・ピア・ファーム チャノチャノ	
呼称/ -		
参考小売/ 2400 JAN/ 4573461689399		
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過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10～15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5～10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンピールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。



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

36177	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Alterovinum Camí de la Font
	アルテロヴィヌム カミ デラ フォン
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	
マカベオ100%	

19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くバ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、ピーチーのアロマ、じわりと拡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。

36425	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Escabeces Cartoixà Vermell
	アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシヤ・ヴェルメイ
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685186	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	SOLD OUT
カルトウシヤ・ヴェルメイ(チャレツロ・ロゼ) 100%	

ブドウ畑の隣にあるビラベリヤ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。全房でステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクでビジャーシュをしながら発酵・熟成しました。透明感あるオレンジ色、オレンジピールやミントの香り、口あたりフレッシュでビワの様な味わいにほんのり感じられるタンニンとアフターにはスミーズなテクスチャーを感じられます。

36426	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Escabeces Cartoixà
	アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシヤ
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685193	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	
カルトウシヤ(チャレツロ) 100%	

ブドウ畑に隣接するビラベリヤ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。9月中旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いゴールドイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、晚白柚の香り、ドライな口あたりにスミーズな味わい、バランスよく程やかなニュアンスで若い柑橘香と豊かなタンニンがアフターを演出します。

36428	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Ostrea
	アルテロヴィヌム オストレア
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216	
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%	

多くの海洋化石が発見されてる町であることから、オストリア＝牡蠣をキュヴェ名に冠しました。マカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、300Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、程やかな香り立ちでリンゴやカリン、摘みたて白桃のアロマを感じます。爽やかなアタックに豊かな果実味と喉越しの良さ、じわりと溢れる旨味が印象的です。

ムルシア	ラ デル テッレーノ
	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	
ガルナツチャ100%	

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
フリヤ・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	
ガルナツチャ100%	

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

44005	スペイン／ムルシア
VIN 2021	La Del Terreno Ninja De Las Uvas
	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	
ガルナツチャ100%	

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





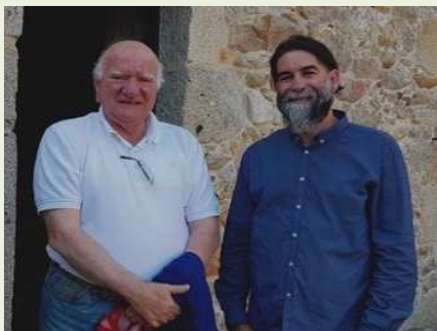




予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。 全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

<div>マドリッド</div> <div>ボデガ・シンコ・レグアス</div>  <div>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</div> <div>マルク・イサール</div>	<div>35813</div> <div>スペイン／マドリッド</div> <div>VIN 2022</div> <div>Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</div> <div>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</div> <div>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</div> <div>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461678522</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ - 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰 在庫12ケース</div> <div>ティントフィノ(テンブラニーリヨ)80% マルヴァール20%</div> <div>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、アンフォアで熟成しました。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。</div>	<div>36443</div> <div>スペイン／マドリッド</div> <div>VIN 2023</div> <div>Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</div> <div>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</div> <div>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</div> <div>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685544</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ - 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰</div> <div>ティントフィノ(テンブラニーリヨ)75% マルヴァール25%</div> <div>ティントフィノとマルヴァールを除梗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です。</div>
<div>36444</div> <div>スペイン／マドリッド</div> <div>VIN 2021</div> <div>Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino</div> <div>ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス ティントフィノ</div> <div>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</div> <div>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461685551</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ - 認証/ -</div> <div>土壌/ 粘土石灰</div> <div>ティントフィノ(テンブラニーリヨ)100%</div> <div>暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗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、ブルーベリ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。</div>	<div>カスティーリャ・イ・レオン ルベン・ディアス</div>  <div>銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える</div> <div>ルベン・ディアス</div>	<div>35825</div> <div>スペイン／カスティーリャ・イ・レオン</div> <div>VIN NV</div> <div>Ruben Diaz Surprise</div> <div>ルベン・ディアス サプライズ</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461678645</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 花崗岩 SOLD OUT</div> <div>シャスラ・ドレ100%</div> <div>酸化ワインを意味するSORPRESAと驚きのSURPRISEから名付けました。除梗したシャスラ・ドレを25日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソラシ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ボリューム、やや目立つ酸味と長い余韻が残る食中でも楽しめる味わいです。</div>
<div>36451</div> <div>スペイン／カスティーリャ・イ・レオン</div> <div>VIN 2023</div> <div>Ruben Diaz Dale Pink</div> <div>ルベン・ディアス ダレ ピンク</div> <div>呼称/ DO Cebreros セブレロス</div> <div>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685629</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 花崗岩</div> <div>ガルナッチャ100%</div> <div>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。</div>	<div>36448</div> <div>スペイン／カスティーリャ・イ・レオン</div> <div>VIN 2021</div> <div>Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha</div> <div>ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ</div> <div>呼称/ DO Cebreros セブレロス</div> <div>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div> <div>栽培/ ビオロジック 認証/ -</div> <div>土壌/ 花崗岩</div> <div>ガルナッチャ100%</div> <div>花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除梗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しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーベリー、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シーな味わいの逸品です。</div>	<div>カスティーリャ・イ・レオン ラス・ペドレラス</div>  <div>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!</div> <div>バルバラ・レケホ</div>
<div>36335</div> <div>スペイン／カスティーリャ・イ・レオン</div> <div>VIN 2022</div> <div>Las Pedreras Linarejos</div> <div>ラス・ペドレラス リナレホス</div> <div>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</div> <div>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461684042</div> <div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div> <div>栽培/ - 認証/ -</div> <div>土壌/ 砂利 砂 SOLD OUT</div> <div>アルビーリヨ・レアル94% パロミノ6%</div> <div>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・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、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、しっかりとボリュー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す。</div>	<div>ガリシア アルベルト・ナンクラレス</div>  <div>最重要視するのは酸の質、冷涼感たっぷりなりアスパイシャス</div> <div>アルベルト・ナンクラレス</div>	<div>35896</div> <div>スペイン／ガリシア</div> <div>VIN 2022</div> <div>Alberto Nanclares Tempus Vivendi</div> <div>アルベルト・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ</div> <div>呼称/ D.O. Rias Baixas リアス・バイシャス</div> <div>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461679703</div> <div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</div> <div>栽培/ - 認証/ -</div> <div>土壌/ 花崗岩 砂</div> <div>アルバリーニヨ100%</div> <div>5生産者、17区画で育つアルバリーニヨ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。</div>

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。

38 SPAIN10





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。

36729	スペイン／ガリシア	36733	スペイン／ガリシア	36730	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Alberto Nanclares Tempus Vivendi	VIN 2023	Alberto Nanclares A Graña	VIN 2022	Alberto Nanclares Nanclares
	アルベルト・ナנקラレス テンプス ヴィヴェンディ		アルベルト・ナנקラレス ア グラニャ		アルベルト・ナנקラレス ナנקラレス
呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
参考小売/ 4100 JAN/ 4573461688323		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 花崗閃緑岩 砂質		土壌/ 花崗岩 砂質	
アルバリーニヨ100%		アルバリーニヨ100%		アルバリーニヨ100%	
サンセンショにある16区画で育ったアルバリーニヨをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナ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でリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。		サンセンショの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルバリーニヨを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、瑞々しくビ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。		カンバトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニヨ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・アンフォラをで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシュー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。	
36734	スペイン／ガリシア	36731	スペイン／ガリシア	36735	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Chuvisca Galega	VIN 2022	Alberto Nanclares A Senda Vermella	VIN 2022	Alberto Nanclares O Son das Pisadas
	アルベルト・ナנקラレス チュヴィスカ ガレガ		アルベルト・ナנקラレス ア センダ ヴェルメーリャ		アルベルト・ナנקラレス オ ソン ダス ピサダス
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・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/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 花崗岩 砂 在庫1ケース		土壌/ 花崗岩 砂	
カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ		カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ		メンシア100%	
カンバトスの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に穏やかなタンニン、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。		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。		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、アタックの果実味、たっぷりのエキシ感、しっかりとした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。	
36736	スペイン／ガリシア	36737	スペイン／ガリシア	ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス	
VIN 2022	Alberto Nanclares Labores	VIN 2022	Alberto Nanclares Pensares		
	アルベルト・ナנקラレス ラボレス		アルベルト・ナנקラレス ペンサレス	地元自生のアルバリーニヨに拘り、熟成により本来の姿を表現	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408		ホセ・クルサット	
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/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		ガリシア イリア・オテロ・マソイ	
土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 花崗岩 砂			
カイニョ・ロンゴ100%		エスパデイロ100%			
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の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。		海側のカンバトス村の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、バトナージュを行いながら熟成し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ゴの香り、たっぷりのエキシに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。			
36447	スペイン／ガリシア	35817	スペイン／ガリシア	ガリシア イリア・オテロ・マソイ	
VIN 2023	Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías	VIN 2019	Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos		
	アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ヴェルデア リアス		アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス	DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家	
呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア		呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア			
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461685582		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678560		イリア・オテロ・マソイ	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家	
土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫		土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫			
アルバリーニヨ100%		アルバリーニヨ100%		イリア・オテロ・マソイ	
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、ヴェルデア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。アルバリーニヨを除梗しプレス、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。		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。アルバリーニヨを除梗しプレス、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つぷりと拡がり、しっかりとボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。			

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

39 SPAIN11

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。

36455	スペイン／ガリシア 酸化防止剤無添加 Nature	35242	スペイン／ガリシア	35832	スペイン／ガリシア
VIN 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma	VIN 2020	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas	VIN 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas
	イリア・オテロ・マソイ アナグマ		イリア・オテロ・マソイ ア セアラ カスタス ティンタス		イリア・オテロ・マソイ ア セアラ カスタス ティンタス
呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ	
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685667		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461669971		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678713	
規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩、粘土、砂利		土壌/ 花崗岩、粘土、砂利	
カイニョ・ロンゴ50% ソウソン50%		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・レンド5%		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・レンド5%	
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。紫ガーネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかな清涼で摘みたてベ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。		地元の黒ブドウ5品種を9月中旬に収穫し醸し後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵、セメントタンクとステンレスタンクで熟成しました。黒みあるガーネット色、ブラックベリーやカシス、イチヂクやブルー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ベリーの香りが口中に拡がります。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルーン、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。	
ガリシア アウガレヴァーダ		44324	スペイン／ガリシア	44328	スペイン／ガリシア
		VIN 2022	Augalevada Ollos Blanco	VIN 2022	Augalevada Areas de Rei
			アウガレヴァーダ オロス ブランコ		アウガレヴァーダ アレアス デレイ
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫5ケース		土壌/ 砂化した花崗岩	
		アルバリーニョ40% トレイシャドウラ30% ゴデーリョ30%		ドニャブランカ100%	
緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感!		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ボ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。		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。	
イアゴ・ガリード		44329	スペイン／ガリシア	44326	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra	VIN 2021	Augalevada Ollos de Roque	44325	スペイン／ガリシア
	アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ		アウガレヴァーダ オロス デロケ		アウガレヴァーダ オロス ティント
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685728		参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685698		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685681	
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/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩 在庫1ケース		土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土	
アルバリーニョ100%		アグデロ45% トレイシャドウラ30% ラド25%		カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパディオ15% ソウソン15%	
リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョ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、詰まったエキシ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。		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の木樽とアンフオラで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、たっぶりの旨味を感じるアタック、ジュシーなエキシ感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。		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日間スミマセラシオンカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びたガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みた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しません。	
44327	スペイン／ガリシア	ガリシア ファゼンダ・ブラディオ		42832	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos de Maia			VIN 2017	Fazenda Prádio Pacio
	アウガレヴァーダ オロス デマイア				ファゼンダ・ブラディオ パシオ
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461685704				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 花崗岩				土壌/ 花崗岩 スレート シスト 在庫2ケース	
カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%				メレンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ	
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、ブルーン、いちじくの香り、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。		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		ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。	
		シャヴィエル・セオアナ			

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。

リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ			35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature			35810 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature		
								
VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia			VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco					
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			ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ					
呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ					
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492					
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口			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/ -					
土壌/ Coming Soon			土壌/ 小石混じりの白砂質					
マルヴァジア100%			テンブラニーリョ85% アルビーリョ15%					
ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、アブリコットや金木犀、カリンジャム、完熟した良質なオレンジのアロマ、口中丸みのあるトロツとした味にしっかりと広がる旨味、タンニンも感じられる骨太な味わいでアフターも長い仕上がりです。			標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーンネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりとコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ポリウムのある味わい。					
オベルノワの衝撃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			アブルツォ州 ファビュラス					
35811 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature			35812 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature			36638 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A		
VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos			VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla			VIN 2023 Fabulas Spumante Pinot Grigio		
								
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 ヴィンヤス デ アルシージャ			ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ		
呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ			呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515			参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490490		
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 × 12 タイプ/ オレンジ微泡・辛口		
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 エコセール デメテル バイオディナミ 認証/ バイオダイバーシティフレンド		
土壌/ 赤砂質 石灰岩			土壌/ 赤砂質 粘土			土壌/ 粘土石灰		
テンブラニーリョ95% アルビーリョ5%			テンブラニーリョ100%			ピノグリージョ100%		
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リガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し後、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とあり、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・ドウエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンブラニーリョを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーンネット色、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。			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。爽いを含むアンバーローゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴの甘い香り、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。		
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			36421 イタリア/アブルツォ A		
VIN 2022 Fabulas Spumante Malvasia			VIN 2022 Fabulas Spumante Pecorino			VIN 2022 Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo		
								
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 ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ		
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/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ		
参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490513			参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490476			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490124		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ微泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック エコセール デメテル バイオディナミ 認証/ バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオロジック エコセール デメテル バイオディナミ 認証/ 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/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 石灰		
マルヴァジア100%			ペコリーノ100%			モンテプルチアーノ85% その他15%		
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、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に広がる泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュシー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バイオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。		
36639 イタリア/アブルツォ A			36832 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 2024 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 フォエミナ 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 d'Abruzzo テッレ・ダブルツォ			呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ		
参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490063			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490001			参考小売/ 2800 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バイオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。			イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイ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バイ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。

41 ITALIA2

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。

アブルッツォ州 カンティーナ・オルソーニャ			36833	イタリア／アブルッツォ	A	36640	イタリア／アブルッツォ	A
			VIN 2024	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay		VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	
アブルッツォ発、ピオ協同組合					★			★
			カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ			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 d' Abruzzo テッレ・ダブルッツォ			呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		
			参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482			参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486512		
			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 ヴィーガン 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 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			土壌/ 粘土石灰		
			シャルドネ100%			メルロー100%		
アブルッ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。			アブルッ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／アブルッツォ	A	36726	イタリア／アブルッツォ	A	36834	イタリア／アブルッツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia		VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio		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 マルヴァジア			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ	
	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 Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ	
	参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203958			参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203965			参考小売/ 5100 JAN/ 4571455205396	
	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ（薄赤）・辛口	
	栽培/ ビオディナミ 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			栽培/ ビオディナミ 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			栽培/ ビオディナミ 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			土壌/ 石灰 石			土壌/ 石灰 石		
マルヴァジア85% その他15%			ピノグリージョ85% その他15%			モンテブルチャーノ100%		
イタリア・アブルッツォ州で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。			イタリア・アブルッツォ州で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。			イタリア・アブルッツォ州で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ャーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラ、Cerasa（伊語＝さくらんぼ）を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。		
36835	イタリア／アブルッツォ	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 モンテブルチャーノ・ダブルッツォ							
	呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチャーノ・ダブルッツォ							
	参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203972							
	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ							
	栽培/ ビオディナミ 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								
モンテブルチャーノ100%								
イタリア・アブルッツォ州で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ャ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、ブルーベリーやカシスジャム、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。								
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			44458	イタリア／バジリカータ	A	44459	イタリア／バジリカータ	
			VIN 2020	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto		VIN 2019	Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio	
バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオロ・ラトラーカ					★			
			カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト			カンティーネ・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・ヴルトゥーレ			呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		
			参考小売/ 2400 JAN/ 4573461688293			参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		
			栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト			栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト		
			土壌/ 小石を含む粘土石灰			土壌/ 粘土 火山土		
			アリアニコ100%			アリアニコ100%		
バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオロ・ラトラーカ			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、コスバの良さが光ります。			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シス、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。		

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

43 GERMANY2

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

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/ ビオロジック 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/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 岩 シストローム SOLD OUT</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/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 小石混じりの砂 SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</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、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュース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。		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ラージュしました。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揺がり、オレンジピールのほろ苦さと酸が溶け、ミネラリーなエキスを前に出できます。		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碎し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。	
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	ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー	
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/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム 青色スレート</p> <p>ピノグリ90% ピノワール10%</p>		<p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653</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/ 青色スレート</p> <p>ピノワール100%</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>	
ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセランショナルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、マmare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、エキスの厚みが上手に混ざった上質な仕上がりです。		全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでビジャージュしながら10～14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンズ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、摘みだ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。			
36365	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35956	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35957	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power
	<p>WGヴェルナー アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p>		<p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우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/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩</p> <p>ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%</p>		<p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우エン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー</p>
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ラージュし瓶詰め、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。		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。うすらの色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。		フ라우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ショナ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、じわりと旨味が広がりに柔らかな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。	
35804	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35803	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36368	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	WG Wörner Marto Manna	VIN 2021	WG Wörner Marto Pinot Noir	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Noir
	<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/ ビオロジック 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>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>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>
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、酸味が高く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。		21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後～収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミマセランショナルボニックし、発酵・熟成しました。つまり濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランボ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けた時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みを感じられます。		ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミマセランショナ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、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少くクリスピーなタッチに可憐なエキスをプラムやベリージュースのエキスを揺がり細やかなタンニンが全体をまわってくれます。	

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

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。

ラインヘッセン ヴァインゲート・マン 		36863 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022  WGマン ヴァイス 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690319 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰 グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33% リースリングとジョイレーベ26% フクセルレーベ26% ゲヴェルツトラミネール15% 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月にサンスフルで瓶詰めしました。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおろしリンゴ、カリン、完熟みかんのアロマを感じます。ジュシーな口あたりに豊かな果実味とバランスのよい酸味、喉越し良く飲み飽きない味わいです。	36864 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023  WGマン ミュラートウルガウ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690326 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ミュラートウルガウ100% 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。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラディッシュ、メロンやバナナのアロマを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジュシーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。
36866 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023  WGマン カルクス グラウブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461690340 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 石灰岩 レス グラウブルグンダー100% カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため皮ごと醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。粘性のある淡いオレンジピンク色の外観、びわや白イチゴ、赤リンゴのアロマを感じます。果実味の甘さにドライですが詰まったエキシ感、酸味とほろ苦さ、心地の良い仕上がりです。		36358 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022  WGマン リースリング グラウブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684394 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 粘土 花崗岩 在庫1ケース リースリング50% グラウブルグンダー50% 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。明るくオレンジピンク色、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、エキスが揃うアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントになった上品な仕上がりです。	36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022  WGマン ファブア ヴァイスブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ヴァイスブルグンダー100% 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・熟成しサンス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。口の中にハーブ香が揃い、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。
36865 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022  WGマン ファブア リースリング 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690333 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) リースリング100% ファブアとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。樹齢20年のリースリングをプレスし、12hのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりです。		36868 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2020  WGマン ヘル クレツ リースリング 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690364 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) リースリング100% 畑の名称はHeerkretzですがライニッシャー・ラントヴァインの呼称では畑名を記載できないため、Herr Kretz(クレツ氏)と命名しました。リースリングをプレスし600Lの木樽で発酵・熟成しました。粘性のある輝くグリーンイエロー色、リースリングらしいペトロール香、スウィーティやライム、洋梨コンポートのアロマ、上品な味わいでバランスよく、丸みのある心地の良い味わいでエキスタツブリな良質な仕上がりです。	36867 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN NV  WGマン ローザイクス 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690357 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口(薄赤) 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ドルンフェルダ―52% パッカス27% メルローとミュラートウルガウ21% 斑岩で育つドルンフェルダ―を主体にパッカスとメルローとミュラートウルガウを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡く透明感のあるサーモンピンク色、しっかりとした香り立ち、バラの華やかな香りにクランベリーやいちご、フルツマトのアロマを感じます。柔らかいアタックに白イチゴのような甘酸っぱさ、喉越し良く心地の良いスッキリとした味わいです。
35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021  WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩 カベルネ・ドルサとポルトギーザ―45% ドルンフェルダ―30%メルロー12.5%パッカス12.5% ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルやネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高い酸味がアフターに散りばめられています。		36361 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022  WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ いろいろ メルローとリースリング29%ジョイレーベ29% ドルンフェルダ―27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15% ロートリヒとは赤みが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。やや粘性の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。	36363 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021  WGマン カルクス シュペートブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 石灰 花崗岩 シュペートブルグンダー100% 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果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。

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

45 GERMANY4

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

ラインヘッセン デクスハイマー		36406	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36407	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2023		Dexheimer Petillant Naturel		VIN 2022	
					
デクスハイマー ペティアン ナチュレル		デクスハイマー ヴァイス		デクスハイマー ヴァイス	
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰	
シルヴァーナー、ゲヴェルツトラミネール ゲルバーミスカデラー ピノグリ、ミュラートウルガウ		シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%		シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%	
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です。		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。 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デルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイ エロー色、スウィ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。			
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！ マキシミリアン・デクスハイマー					
36686	ドイツ／ラインヘッセン	35911	ドイツ／ラインヘッセン	36684	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2022	Dexheimer Pinot Blanc	VIN 2021	Dexheimer Riesling	VIN 2022	Dexheimer Riesling
	デクスハイマー ピノブラン		デクスハイマー リースリング		デクスハイマー リースリング
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687722		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687708	
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/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土石灰 在庫2ケース		土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT	
ピノブラン100%		リースリング100%		リースリング100%	
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デル 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。		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のフーデルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めし ました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セル フィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スッ 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。		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デル 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 ンや摘みだてあみず、リングジャム、洋梨のアロマ、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。	
35912	ドイツ／ラインヘッセン	36685	ドイツ／ラインヘッセン	36409	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc	VIN 2021	Dexheimer Lumi	VIN 2022	Dexheimer Nice Guy
	デクスハイマー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン		デクスハイマー ルミ		デクスハイマー ナイスガイ
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687715		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685032	
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/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ レス 粘土 石灰	
シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%		ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50%		ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァーナー ピノグリ	
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のフーデルで9ヶ月発酵・熟成後無濾過・無清澄で瓶詰めしまし た。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がり があり、ハツサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化し ていく逸品です。		「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のフーデルで澱が残った 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清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。		ナイスガイのように飲みやすく美味いことからキュヴェ名に名づ けました。3品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、 フーデルで発酵・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、ユーカリの香り、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。	
36410	ドイツ／ラインヘッセン	35913	ドイツ／ラインヘッセン	36408	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer BPN	VIN 2019	Dexheimer Pinot Noir	VIN 2020	Dexheimer Pinot Noir
	デクスハイマー ベイビー ピノワール		デクスハイマー ピノワール		デクスハイマー ピノワール
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685025	
規格/ 750ml × 12 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 × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT	
ピノワール100%		ピノワール100%		ピノワール100%	
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のフーデルでビジャージュを施 しながら発酵、24hlのフーデルで熟成しました。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 ニンと摘みだてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸 品です。		粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ 月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のあ る黒味を帯びたルビー色、ピノワールらしさが全面に押し出され、 ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミ ディアムなアタックに高めの酸、赤果実の香りが味わいと共に拡が る綺麗な仕上がりです。		20年は温暖でもなく清涼でもなく、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のフーデルでビ ジャージュを施しながら発酵し24hlのフーデルで熟成しました。やや 濃いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーの香 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。	

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。

ラインヘッセン WGベルククロシュター		36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		35718 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	
					
加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		VIN 2022 WG Bergkloster Cuvée weiß WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ 石灰岩 バッカス、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		VIN 2020 WG Bergkloster Pinot Gris WGベルククロシュター ピノグリ RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461677068 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ レス ピノグリ100%	
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%は直接圧搾し、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。		フランケン WGシュテファン・フェッター		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、摘みた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ー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。	
36430 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		36400 ドイツ/フランケン			
VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka WGベルククロシュター スーパーレッカ RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ 石灰岩 レゲント、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ		VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein 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 Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684943 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩 シルヴァーナー100%			
『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種やかな香りを感じます。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。		ガンバッハ・カルペンシュタインの段々畑の一部であるブルミエリュを含む樹齢35〜45年のシルヴァーナーを12hlのフールドで発酵・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、リングを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。			
36401 ドイツ/フランケン		35662 ドイツ/フランケン		36404 ドイツ/フランケン	
VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk 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 Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 シルヴァーナー100%		VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke 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 Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース シルヴァーナー100%		VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel 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 Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684981 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩 シルヴァーナー100%	
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を感じられます。		ヒンメルスリュッケはガムバッハ・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。		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、リングや洋梨、ハッサク、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と広がります。	
36399 ドイツ/フランケン		フランケン ヴァイングート・ヴァイガント		35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021 WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein 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 Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩 リースリング100%				VIN 2021 WG Weigand Cider WGヴァイガント シードル Cidre シードル 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic 土壌/ 泥土岩(コイパー) 数品種のリング100%	
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。		代々語り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュール アンディ・ヴァイガント		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リングを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリング色、酸もあり、ジューシーでリング本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リングの様に嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。	

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。

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	36657	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 Muller Thurgau
	WGヴァイガント ペットナット		WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ		WGヴァイガント ミュラートウルガウ
呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン		呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		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% ヴァイスブルグダー15%パッカス15% リースリング15%ショイレーベ15%		ショイレーベ100%		ミュラートウルガウ100%	
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、セルフィーユのアロマ、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年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。		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。	
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	36662	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Sylvaner	VIN 2023	WG Weigand Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder
	WGヴァイガント シルヴァナー		WGヴァイガント ショイレーベ		WGヴァイガント ヴァイスブルグダー
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)	
シルヴァナー100%		ショイレーベ100%		ヴァイスブルグダー100%	
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、完熟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シ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。		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、セルフィーユの香り、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、少し高めめの酸をカバーする旨味があります。	
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 ミハエル・ギンドル		36235	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2023	WG Weigand Rose			VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo
	WGヴァイガント ロゼ				ミハエル・ギンドル リトル ブテオ
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン				呼称/ -	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425				参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO				栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ 泥土岩(コイパー)				土壌/ ローム レス 砂礫	
ピノワール35%ドミナ35% ドルンフェルダー30%				グリューナー・ヴェルトリーナー100%	
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品種を全房で直接圧搾し、フールドで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっと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、キリッ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代からワインを作るギンドル最高傑作! ミハエル・ギンドル		エチケトは緑豊かな作物が育つ土地にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。	
36756	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	36757	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2023	Michael Gindl Flora	VIN 2018	Michael Gindl Riesling Sodalis	VIN 2020	Michael Gindl Riesling Sodalis
	ミハエル・ギンドル フローラ		ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス		ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461688859		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866	
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/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ ローム レス 砂礫	SOLD OUT	土壌/ 砂礫 砂		土壌/ 砂礫 砂	
リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー		リースリング100%		リースリング100%	
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、トロピカルフルーツやバナナ、レモンジャムのアロマを感じます。ジュシーな果実味に心地の良い酸味が混ざり合い、爽やかな味わいの中にじわりと溢れる旨味のエキス感が印象的です。		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ハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸した後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハ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、わずかな梅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。		20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白柚のアロマ、とりとて口あたりがまろやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキス感を感じます。	

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。

カルヌントウム		レイザー・バイヤー		36674	オーストリア／カルヌントウム	A	36675	オーストリア／カルヌントウム	A		
		VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner		VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt					
		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		レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト							
		呼称/ -		呼称/ -							
		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579							
		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム							
栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate									
土壌/ 粘土 レス		土壌/ 粘土 黄土									
グリュナー・ヴェルトリーナー100%		ツヴァイゲルト100%									
ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と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ンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、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、爽快感味わいを楽しめます。				ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・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清涼感のあるスムーズな味わいです。							
ダニエル&ミハエル・レイザー				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	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		
ノイジードラーゼー ユーディット・ベック				VIN 2023	Judith Beck Pet-Nat Bambule M		VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule M			
				ユーディット・ベック ペットナット バンブルM		ユーディット・ベック ペットナット バンブルM					
				呼称/ -		呼称/ -					
				参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682840					
				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口					
				栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN					
土壌/ 砂利				土壌/ 砂利		土壌/ ComingSoon		在庫1本			
ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10%				ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10%		ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10%		ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10%			
ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカットネルをブレンドしたメト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ンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。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。				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ットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。プレス後ステンレスタン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。							
ノイジードラーゼでシュタイナー職人を実践する快活な女性醸造家 ユーディット・ベック											
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	36699	オーストリア／ノイジードラーゼー	Nature	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			
VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule P		VIN 2023	Judith Beck Weissburgunder		VIN 2022	Judith Beck Muscat Bambule				
		ユーディット・ベック ペットナット バンブルP			ユーディット・ベック ヴァイスブルグンダー			ユーディット・ベック ミュスカ バンブル			
		呼称/ -			呼称/ -			呼称/ -			
		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461687869			参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687890			
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			
		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN			栽培/ ビオロジック 認証/ respekt-BIODYN			栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN			
土壌/ 砂利		土壌/ 砂利		土壌/ 砂 ローム 砂利		在庫1ケース					
ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%		ヴァイスブルグンダー100%		ミュスカットネル100%							
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、柔らかなアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。				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、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくべト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。				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。ミュスカットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、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、パツと拡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。			
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	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	36242	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加	Nature			
VIN 2022	Judith Beck Neuburger Bambule		VIN 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule		VIN 2021	Judith Beck Welschriesing Bambule				
		ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル			ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル			ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル			
		呼称/ -			呼称/ -			呼称/ -			
		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913			参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906			参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682871			
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			
		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 ローム 石灰岩		土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰 岩		土壌/ 砂利 ローム 石灰		在庫1ケース					
ノイブルガー100%		ヴェルシュリースリング100%		ヴェルシュリースリング100%							
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、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンス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、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。				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、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンス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、拡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です。				ブルゲンラント地方、砂利・ローム・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、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。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。			

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			
	ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル		ユーディット・ベック ツヴァイゲルト		ユーディット・ベック パノービレ			
呼称/ -	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888	呼称/ -	参考小売/ 3000 JAN/ 4573461687920	呼称/ -	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951			
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	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	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			
土壌/ ローム 石灰	土壌/ 砂利	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%					
ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサン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、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックですりおろしリンゴ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。			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除梗し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。			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品種のブドウを除梗し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。		

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	ノイジードラーゼー マインクラング	
VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule			VIN 2018	Judith Beck Judith		
	ユーディット・ベック ツヴァイゲルト バンブル				ユーディット・ベック ユーディット		
呼称/ -				呼称/ -			
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918				参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405			
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN				栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN			
土壌/ 石灰 砂利				土壌/ 砂 粘土 石灰			
ツヴァイゲルト100%				ブラウフレンキッシュ100%			
Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2〜3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサン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。				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Gaborinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、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。			



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	36789	オーストリア／ブルゲンラント	A
VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner		VIN 2023	Meinklang Weißer Mulatschak		VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot	
	マインクラング グリューナー・ヴェルトリーナー			マインクラング ヴァイサー ムラチャック			マインクラング ブルゲンラントロート	
呼称/ -			呼称/ -			呼称/ -		
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689153			参考小売/ 2900 JAN/ 4573461689146			参考小売/ 2500 JAN/ 4573461689283		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		
土壌/ 砂質 ローム 岩石			土壌/ 砂質 ローム 岩石			土壌/ 粘土 砂質		
グリューナー・ヴェルトリーナー100%			ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%			ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%		
24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリューナー・ヴェルトリーナーを除梗しプレス後、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。			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品種を除梗後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、アプリコットのアロマ、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広がるドライで風味豊かな味わいです。			バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでス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。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。柔らかな心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりがなく全体を通して落ち着いた味わいです。		

ライタベルク リスト		36717	オーストリア／ライタベルク	36714	オーストリア／ライタベルク
		VIN 2023	Liszt Komponiszt	VIN 2023	Liszt Soliszt
<div>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</div> <div>ベルンハルト・リスト</div>			リスト コンポニスト		リスト ソリスト
		呼称/ -	参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688040	呼称/ -	参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688019
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/ ビオロニック バイオディナミ	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/ ビオロニック バイオディナミ
		栽培/	土壌/ 石灰 泥灰土 粘土	栽培/	土壌/ 石灰 泥灰土 粘土
		メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン		ブラウフレンキッシュ100%	
		メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、レッドプラムやフランボワーズ、火打石、イチヂクのアロマ、ジュシーな完熟感が口中に拡がるアタック、バランスの良い仕上がりで味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。		「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フールドとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。黒紫ガーネット色、フランボワーズやブルー、湿った土のアロマを感じます。じわじわとタンニンが拡がる丸みある果実味に完熟ベリーの香りが拡がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。	

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

50 AUSTRIA4











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

ズュートシュタイヤー・マルク シュナーベル		36137	オーストリア/ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature	35558	オーストリア/ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2021	Schnabel Silicium	VIN 2020	Schnabel Morillon Hochegg
真のファーマたれ! シュタイヤー・マルクの生粋ナチュラル カール & エヴァ・シュナーベル		シュナーベル シリチウム		シュナーベル モリヨン ホッホエッグ	
		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681423		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461674647	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ	
		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート	
モリヨン リースリング		モリヨン(シャルドネ)100%		モリヨン(シャルドネ)100%	
シュタイヤー・マルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリース リングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放 桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰 めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプ リコット、フローラルな香り、ポリウ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。		シュタイヤー・マルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリース リングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放 桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰 めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプ リコット、フローラルな香り、ポリウ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。		オーストリア南部シュタイヤー・マルク、モリヨン(シャルドネ)を除梗 し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・ 発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めました。 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 ンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。	
36140	オーストリア/ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature	36141	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	36692	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
VIN 2021	Schnabel Morillon Hochegg	VIN 2021	Schnabel Rosé	VIN 2022	Schnabel Rosé
					
シュナーベル モリヨン ホッホエッグ		シュナーベル ロゼ		シュナーベル ロゼ	
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681461		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート	
モリヨン(シャルドネ)100%		ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%		ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%	
オーストリア南部シュタイヤー・マルクで夫婦二人三脚のシュナー ベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステ ンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成 しSO2無添加で瓶詰めました。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。		シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直 接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めし ました。色調の濃いアセロラピンク、スモモやラズベリー、ミント、 梅、赤リンゴのアロマを感じます。パツと口中で拡がる果実味とたっ ぷりのエキシ感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まったボ ディです。		シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直 接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めし ました。淡いローズピンク、白いご、クランベリー、トマトの葉、スミ レのアロマを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのアタック に、スムーズでとがりのない良質さとじわりと口中で拡がる旨味が 印象的です。	
36697	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	36693	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	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
VIN 2022	Schnabel Urgestein	VIN 2021	Schnabel Rotburger Kreuzegg	VIN 2020	Schnabel Blaufränkisch Hochegg
					
シュナーベル ウルゲシュタイン		シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ		シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ	
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687845		参考小売/ 6500 JAN/ 4573461687807		参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート	
ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40% ブラウフレンキッシュ30% ビノワール30%		ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%		ブラウフレンキッシュ100%	
サウザルにある3つのブドウ畑で栽培された3品種をステンレスタン クで醸し・発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めました。紫を帯 びたガーネット色、ミントや芝、トマトの葉、ブラックチェリー、ラズ ベリーのアロマを感じます。しっかりと口中に拡がる味わいで中程度 のタンニンと詰まったエキシ感、酸味は高めながらも口あたりのよい 印象です。		ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは 区画名です。ブドウを除梗後、タンクで醸し・発酵後、古樽で熟成 しました。紫の色調しっかりとしたガーネットの外観、ラズベリーやカ シス、火打石、湿った土のアロマを感じます。上品なアタック、ベ リーの酸味と細かなタンニンがアクセントとなったしっかりとした良 質な味わいで余韻にはカシスの香りが拡がります。		オーストリア南部シュタイヤー・マルク、スレート土壌の区画ホッ ホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種と ともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕 上げました。ブラックガーネット色、ブルーやザクロ、湿った落ち 葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュシーでしっかりとした果実味、タ ンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。	
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	36694	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	36696	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
VIN 2020	Schnabel Rotburger Kreuzegg	VIN 2021	Schnabel Blaufränkisch Hochegg	VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Koregg
					
シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ		シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ		シュナーベル ピノワール コーエッグ	
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461687814		参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート	
ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%		ブラウフレンキッシュ100%		ピノワール100%	
ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは 区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、 古樽で熟成しました。紫色がか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、しっかりと密度が詰まった味わいがじ わりとアフターに拡がります。		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醸し・発酵後、228 Lの古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ガーネット 色、ブルーやザクロ、火打石、スモーク香を感じます。骨格のしっ かりとしたポリウム感のある味わい、しっかりとタンニン、やや 高めの酸味、余韻の長い仕上がりです。		区画コーエッグで育つピノワールを除梗後、蓋の無いタンクで醸 し・発酵後プレス、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒い色 調の濃いルビー色、しっかりといた粘性、ラズベリーやフランボワ ーズ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ポリウム感があり豊 かな果実味としっかりといたタンニン、上質な甘味も感じられる完熟 した味わいです。	

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。

51 AUSTRIA5

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

36144	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	36695	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
VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Hocegg	VIN 2022	Schnabel Pinot Noir Hocegg
 <div> <p>新着</p> <p>シュナーベル ピノワール ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461681492</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/ スレート シリカ</p> <p>ピノワール100%</p> </div>		 <div> <p>新着</p> <p>シュナーベル ピノワール ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687821</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/ スレート シリカ</p> <p>ピノワール100%</p> </div>	
	オーストリア南部シュタイヤー・マルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、バラ、スミレのアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスを熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。		オーストリア南部シュタイヤー・マルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、バラやスミレ、土のアロマを感じます。アタックにはじわりと広がるエキス感と丸みがあり、エレガントな酸味に心地の良いタンニンがアクセントとなっています。
ズュート・シュタイヤー・マルク WGヴァルガ・ハック  <p>サウザルのテロワール それはスレート土壌×高標高×急斜面 レイナー&ジャスミン・ハック</p>		ズュート・シュタイヤー・マルク  <p>VIN 2021 Weingut Waga-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5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>	
 <div> <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> </div>		 <div> <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> </div>	
	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に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。		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、ドライで広がりがり、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。
	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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。		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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。
	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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。		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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。
	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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。		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、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがり、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。
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	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
VIN 2021	Weingut Waga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2019	Weingut Waga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit
 <div> <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> </div>		 <div> <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> </div>	
	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後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりと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特徴です。		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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバニラ・フルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に広がって密度濃くボリューム感が増します。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバニラ・フルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に広がって密度濃くボリューム感が増します。		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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。		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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。		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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。		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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。
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	36157	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク
VIN 2019	Weingut Waga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2021	Weingut Waga-Hack Weissburgunder Schiefer
 <div> <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> </div>		 <div> <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6ケース</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> </div>	
	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後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりと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特徴です。		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ドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりと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特徴です。		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ドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりと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特徴です。		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ドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。
	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後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりと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特徴です。		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ドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。

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


ズュートシュタイヤーマルク シャウアー		36298 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		36299 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	
					
情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者		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%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リン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。		オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴー、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。	
ステファン&ベルンハルト・シャウアー					
36300	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36301	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		
VIN 2021	Schauer Riesling Kitzeck-Sausal	VIN 2021	Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen		
	シャウアー リースリング キツェックザウザル		シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン		
呼称/	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC	呼称/	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売/	4200 JAN/ 4573461683663	参考小売/	4200 JAN/ 4573461683670		
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/	- 認証/ Sustainable Austria	栽培/	- 認証/ Sustainable Austria		
土壌/	スレート	土壌/	石灰 在庫4ケース		
	リースリング100%		ソーヴィニヨンブラン100%		
シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、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。		エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、スウィーティ、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。			
ケルンテン ゲオルギウム		36389 オーストリア／ケルンテン		36305 オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
					
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		数種の土着品種のリンゴをバイオダイナミカルエンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクで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、ほろ苦のポ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。		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つの異なるミゼージュ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。	
マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク					
36304	オーストリア／ケルンテン	35634	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36306	オーストリア／ケルンテン
VIN 2017	Georgium Burgundercuvée	VIN NV	Georgium Blanc de Noirs	VIN 2017	Georgium Pinot Noir
	ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ		ゲオルギウム ブランド ノワール		ゲオルギウム ピノワール
呼称/	-	呼称/	-	呼称/	-
参考小売/	6800 JAN/ 4573461683700	参考小売/	5800 JAN/ 4573461676245	参考小売/	7000 JAN/ 4573461683724
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	バイオダイナミ 認証/ LACON Bio Certificate	栽培/	バイオダイナミ 認証/ respekt-BIODYN	栽培/	バイオダイナミ 認証/ LACON Bio Certificate
土壌/	砂利、砂、粘土	土壌/	砂 粘土石灰	土壌/	砂 粘土石灰 SOLD OUT
	シャルドネ80% ピノブラン20%		ピノワール100%		ピノワール100%
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ンクで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。		砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンス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ンジャ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。		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。	

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。



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

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 SOLD OUT		
ムツヴァネ100%		

例年通り暑い夏のあとと涼しい氣候でした。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。

36381	ジョージア／カヘティ	A
VIN 2020	Giuaani 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。



中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

ベカ・ゴツツアゼ

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。

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/ ビオロジック 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。

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。



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

34117	ジョージア／クヴェモ・カルトリ	
VIN 2016	Gotsa Pet Nat Tavkveri	
		
ゴツツア ペットナット タヴクヴェリ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3400 JAN/ 4573461651167		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 ・ 辛口		
栽培/ ビオロジック 認証/ -		
土壌/ 粘土 ローム		
タヴクヴェリ100%		

砂・ローム土壌で育つ10月下旬に収穫したタヴクヴェリをプレスしクヴェヴリで醸しプレス発酵し、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成したメソッドアンセストラルで造るペットナットです。濁りのある茶色を帯びたルビー色、赤スグリやクランベリー、リコリスのアロマを感じます。口あたりのよいアタックに高めの酸味と、心地のよいほろ苦さもあります。




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



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

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です。

36376	ジョージア／クヴェモ・カルトリ	
VIN 2020	Gotsa Khikhvi	
		
ゴツツア ヒフヴィ		
呼称/ Georgia ジョージア		
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684707		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル		
土壌/ 粘土 ローム 玄武岩		
ヒフヴィ100%		

粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のヒフヴィを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。濃いオレンジ色、トロピカルフルーツや茶葉、アプリコットやカリンジャムの香り、果実味が口中に拡がるアタック、ビウのような酸味とほろ苦さが強く感じられアフターにはネクタリンのアロマが感じられます。

54 GEORGIA2

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。

<div>35724</div> <div>VIN 2020</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Tsitska-Tsolikouri</div><div>ゴツツァ ツィツカ・ツオリコウリ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>ツィツカ50% ツオリコウリ50%</div></div> <div>ジョージア南東部カルトリ地方、ツィツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。</div>	<div>36372</div> <div>VIN 2021</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Tsitska-Tsolikouri</div><div>ゴツツァ ツィツカ・ツオリコウリ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684660</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>ツィツカ70% ツオリコウリ30%</div></div> <div>粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツィツカとツオリコウリを全房でクヴェヴリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリンやすりおろしリンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高めの酸味と種まわりの苦みを感じるアタック、ミネラル感のよい味わいです。</div>	<div>36374</div> <div>VIN 2021</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane</div><div>ゴツツァ ルカツィテリームツヴァネ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684684</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%</div></div> <div>粘土・ローム・玄武岩土壌で育つルカツィテリとムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にパタースコッチやキルシュのアロマを感じます。心地の良いアタックにママレードや甘い焼き菓子の香り豊かで、やや高めの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。</div>
<div>35725</div> <div>VIN 2020</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Mtsvane</div><div>ゴツツァ ムツヴァネ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677136</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%</div></div> <div>高標高の畑でバイオナミで育てたムツヴァネとルカツィテリを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、12.5hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、ママレードのアロマを感じます。ほろ苦さと果実味のバランスよくオレンジピールの味わいでやや高めの酸と豊かなミネラル感を楽しめます。</div>	<div>36373</div> <div>VIN 2021</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Mtsvane</div><div>ゴツツァ ムツヴァネ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684677</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>ムツヴァネ100%</div></div> <div>バイオナミで育てたムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、16hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年とりもバランスが良く、ほろ苦さと果実味の良さ、中程度の酸味と豊かなミネラル感、ほんのり揮発のニュアンスも感じられます。</div>	<div>35727</div> <div>VIN 2020</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Kisi</div><div>ゴツツァ キシ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677150</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ デメテル</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 SOLD OUT</div><div>キシ100%</div></div> <div>キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いオレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りとトロピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりに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。</div>
<div>36375</div> <div>VIN 2018</div> <div></div> <div><div>ジョージア／クヴェモ・カルトリ</div><div>Gotsa Saperavi</div><div>ゴツツァ サペラヴィ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684691</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div><div>栽培/ バイオナミ 認証/ -</div><div>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</div><div>サペラヴィ100%</div></div> <div>高標高の畑でバイオナミで育てた同地方を代表する黒ブドウのサペラヴィを除梗し醸し後プレス、クヴェヴリでビジャーシュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックカーネーション色、ブラックベリーやレーズン、ブルーベリー、リコリスのアロマを感じます。渋味と酸味ある控えめな果実味に中程度のタンニンが溶け込んでいて、熟成によるまろやかな味わいと長めの余韻が感じられます。</div>	<div>イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ</div> <div></div> <div>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</div> <div>アナ・ヒタリシュヴィリ</div>	<div>33940</div> <div>VIN 2016</div> <div></div> <div><div>ジョージア／イメレティ</div><div>Vartsikhe Marani Aladasturi</div><div>ヴァルツィヘ・マラニ アラダストゥリ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987</div><div>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</div><div>栽培/ ピオロジック 認証/ -</div><div>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT</div><div>アラダストゥリ100%</div></div> <div>ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。</div>
<div>イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ</div> <div></div> <div>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</div> <div>ザザ・ガグア</div>	<div>36382</div> <div>VIN 2022</div> <div></div> <div><div>ジョージア／イメレティ</div><div>Vino Martvillei Tsolikouri</div><div>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769</div><div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</div><div>栽培/ ピオロジック 認証/ -</div><div>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</div><div>ツオリコウリ100%</div></div> <div>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後、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。</div>	<div>36383</div> <div>VIN 2022</div> <div></div> <div><div>ジョージア／イメレティ</div><div>Vino Martvillei Tsolikouri No Skin</div><div>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン</div><div>呼称/ Georgia ジョージア</div><div>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776</div><div>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</div><div>栽培/ ピオロジック 認証/ -</div><div>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</div><div>ツオリコウリ100%</div></div> <div>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、セロイヤー、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。</div>

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。

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℃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		ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ		ヴィノ・マルトヴィレ マーサ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684783		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684790		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口	
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/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
クラフナ100%		ムツヴァネ・カフリ100%		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後、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後、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、カリンジャム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味に完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、穏やかで優しいアタック、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		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677228		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461670946		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651235	
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/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫1ケース	
オジャレシ100%		オルベルリオジャレシ100%		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、ブルーベリーや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、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除梗しクヴェヴリで醸し、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、梅や白胡椒、ブルーベリー、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ずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリを除梗しクヴェヴリで醸し、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醗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

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

35737	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli
<div>ケテヴァン・ニニツゼ</div> <div>ツオリコウリ タガメウリ</div>	
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 SOLD OUT
ツオリコウリ100%	

ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツオリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツトマト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に拡がるライトな味わいです。

35738	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta
<div>ケテヴァン・ニニツゼ</div> <div>ツオリコウリ チャブルタ</div>	
呼称/	Georgia ジョージア
参考小売/	3700 JAN/ 4573461677266
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	ComingSoon SOLD OUT
ツオリコウリ100%	

ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県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、トロピカルな香りとドライフルーツ、フルーツト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		ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ		ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677273		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677235		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677242	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ ComingSoon		土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰	
ツオリコウリ オルベルリオジャレシ		オルベルリオジャレシ100%		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な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ネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローウ、ツツメグの複雑な香りが感じられます。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。ご了承下さい。 全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

Real Wine Guide

Selects

×

Diary

Presents

「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

山梨県甲州市塩山		奥野田ワイナリー		60001		日本／山梨県甲州市塩山		山梨県甲州市塩山		甲斐ワイナリー	
		VIN 2019		Okunota Winery Okunota Rosso Riserva		奥野田ワイナリー 奥野田ロッソ リゼルヴァ				歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目	
		呼称/ -									
		参考小売/ 2400		JAN/ 4512108004195							
		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム							
		栽培/ -		認証/ -							
		土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩									
マスカット・ベリーA90% メルロー10%		2019年は山梨県全体にとっても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、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、摘みたてのカシスと山ぶどう、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。		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。							
みんなの心が集うワイナリー		中村雅量		60026		日本／山梨県甲州市塩山		60045		日本／山梨県甲州市塩山	
VIN 2022		Kai Winery Kazama Koshu		VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu		VIN 2022		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie	
		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口				甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー	
		呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -					
		参考小売/ 2200		JAN/ 4522430102001		参考小売/ 2300				JAN/ 4522430102117	
		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12				タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ -		認証/ -		栽培/ -				認証/ -	
		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層					
甲州100%		甲州100%		甲州100%		甲州100%					
武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。酷暑の夏を経て適度な日照と降雨に恵まれた2022年、小振りで小粒の房が多く収量は伸びませんでした。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。		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。		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。		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。					
60046		日本／山梨県甲州市塩山		60024		日本／山梨県甲州市塩山		60027		日本／山梨県甲州市塩山	
VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie		VIN 2021		Kai Winery Cuvée Kazama Koshu		VIN 2021		Kai Winery Kazama Merlot	
		甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー		甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口				甲斐ワイナリー かざま メルロー	
		呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -					
		参考小売/ 3200		JAN/ 4522430102148		参考小売/ 3600				JAN/ 4522430101363	
		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12				タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ -		認証/ -		栽培/ -				認証/ -	
		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層					
甲州100%		甲州100%		甲州100%		メルロー100%					
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、酸味少し高めドライで喉越しの良い逸品です。		武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、生育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ち直しました。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、熟成をすると活きような酸を感じる味わいです。		武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、生育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ち直しました。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、熟成をすると活きような酸を感じる味わいです。		武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、生育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ち直しました。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、熟成をすると活きような酸を感じる味わいです。					

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

60047	日本／山梨県甲州市塩山	60048	日本／山梨県甲州市塩山	日本／岡山新見市哲多町 ドメヌ・テッタ	
VIN 2022	Kai Winery Kazama Merlot	VIN 2022	Kai Winery Cuvée Kazama Merlot		
	甲斐ワイナリー かざま メルロー		甲斐ワイナリー キューベ かざま メルロー		
呼称/ -		呼称/ -			
参考小売/ 3300	JAN/ 4522430102155	参考小売/ 4600	JAN/ 4522430102162		
規格/ 720ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 720ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -		
土壌/ シルト		土壌/ シルト			
メルロー100%		メルロー100%			
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、バ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。		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。			
				高橋竜太	

60042	日本／岡山新見市哲多町	60041	日本／岡山新見市哲多町	60032	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2023	Domaine Tetta Chardonnay Perlant	VIN 2023	Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant	VIN 2022	Domaine Tetta Aki Queen
	ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン		ドメヌ・テッタ ゲヴュルトトラミネール ペティアン		ドメヌ・テッタ アキ クイーン
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 4600	JAN/ 4562320932943	参考小売/ 5300	JAN/ 4562320932981	参考小売/ 3900	JAN/ 4562320932714
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 日極微泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -
土壌/ 石灰岩 粘土	SOLD OUT	土壌/ 石灰岩 粘土	SOLD OUT	土壌/ 石灰 赤土	
シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%		ゲヴュルトトラミネール100%		安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%	
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。		19年に植樹したゲヴュルトトラミネール、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。		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も高くtettaの新たな顔になると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワーサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強めの酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくりと続きます。	

本物のワインは大地から、人の手から



ドメヌ・デ・ボワ・ルカ 新井順子

ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

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

価格以上の価値を提供し続けます

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

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。
そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理
とのマリ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 ディオニー株式会社

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。



ディ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

