

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
Kleinknech / 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 :
Nautile / 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 Theseiis
26. LOIRE5 :
Domaine Julien Pineau / Jeremy Quastana / Jean Quastana
Jérémie Choquet / Sebastien Riffault&Junko Arai
27. LOIRE6 & NORMANDIE :
Sebastien Riffault / Chateau de La Bonneliere
Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
28. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :
La Cidrerie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval / 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 / Adega 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 Warga-Hack
52. AUSTRIA6 :
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tchotiashvili / 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°C以下の保存管理をお願いします。

<p>アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ</p>  <p>2005年から国内で大人気! ジャポン大好きビオディナミの巨匠 マルク・テンペ</p>	<p>33874</p> <p>アルザス</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Sélectionné par Marc Tempé Cremant D'Alsace Brut Nature</p>  <p>セレクション パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュール</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 花崗岩 粘土石灰岩</p> <p>オーセロワ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ</p>	<p>36719</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2023</p> <p>Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.01 Petite Fleur</p>  <p>セレクション パー マルク・テンペ MT ヴァン L.01 プティ フルール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687197</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール</p> <p>土壤/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ゲヴュルツトラミネール50% リースリング50%</p>	
	<p>テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をブレース後、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・熟成レ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輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。</p>		
<p>36803</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729</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 デメテール</p> <p>土壤/ 粘土泥灰岩 石灰岩</p> <p>ピノブラン100%</p>	<p>36808</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736</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 デメテール</p> <p>土壤/ リアス期の粘土泥灰土</p> <p>ピノグリ100%</p>	<p>36800</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Marc Tempé Riesling Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743</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 デメテール</p> <p>土壤/ 粘土泥灰土</p> <p>リースリング100%</p>	
	<p>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ブレースし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、スイティ、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。</p>		<p>片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとブレースし、24時間デブルバージュしフードルで34ヶ月発酵・熟成し24年8月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろつとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも括がっていきます。</p>
<p>36801</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2019</p> <p>Dom Marc Tempé Riesling Burgreben</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング ピュルグレーベン</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688767</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 デメテール</p> <p>土壤/ 泥灰土 石灰 シリス SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p>	<p>36802</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Marc Tempé Riesling Burgreben</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング ピュルグレーベン</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688774</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 デメテール</p> <p>土壤/ 泥灰土 石灰 シリス SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p>	<p>36805</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2019</p> <p>Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ ライムルスベルグ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール</p> <p>土壤/ 粘土石灰 在庫13ケース</p> <p>ピノグリ100%</p>	
	<p>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ーディ・ピュルグレーベンのリースリングをブレースし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色色、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。風味しっかりとした果実味に詰まったエキス感、アフターにはオレンジピールのほろ苦さが見え隠れします。</p>		<p>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ーディ・ピュルグレーベンのリースリングをブレースし24時間デブルバージュ後、フードルで23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨ジャムやレモンジャム、マンダリンオレンジのアロマ、ジューシーでしっかりとした果実味に詰まったエキス感、アフターにはオレンジピールのほろ苦さが見え隠れします。</p>
<p>36806</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ ライムルスベルグ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688781</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 デメテール</p> <p>土壤/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>ピノグリ100%</p>	<p>36804</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegel</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン ブリーゲル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461688750</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 デメテール</p> <p>土壤/ 砂利 粘土 在庫4ケース</p> <p>ピノブラン100%</p>	<p>36718</p> <p>アルザス</p> <p>VIN 2023</p> <p>Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.05 Fleur des Bois</p>  <p>セレクション パー マルク・テンペ MT ヴァン L.05 フルール デ ボワ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687203</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール</p> <p>土壤/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ピノワール70% ピノグリ30%</p>	
	<p>ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリを収穫後ブレースし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色、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つとしたテクスチャー、酸味は高めに感じられます。</p>		<p>マルクのお父様が戦後何もな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年のピノブランをブレース、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、ライムやスイティ、黄色リンゴ、ディルのアロマ、ドライなアタックに口中しっかりとした風味があり、たっぷ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。</p>

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

2 ALSACE2 & SAVOIE

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

アルザス クリスチャン・ビネール		44533 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature		44275 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
		VIN 2020 Christian Binner Cotes d'Amourschwhir Qui Gazouille	新着 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	VIN 2019 Christian Binner Elsässisch is Bombisch Pinots Macérées	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
呼称/ Alsace アルザス		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461690234		呼称/ Alsace アルザス	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684226
規格/ 750ml × 6 タイプ/ 白・辛口		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール	土壤/ 花崗岩 在庫6ケース
栽培/ ビオディナミ		土壌/ 花崗岩 砂岩		ビノグリ	ビノワール
リースリング、ピノグリ主体 ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ					
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 くグラニクリュケフェルコフと境界線を共にする混植畠で育つ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、火打石やスマート香、アブリコットジャ ムやレモンジャム、ユーカリのアロマを感じます。たっぷりの旨味が 口中に拡がりわじわじと増し、心地の良い酸味と長い余韻が印象 的です。		ドメーヌの花崗岩土壤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、ハッシュフルーツ、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中に 感じられます。			
アルザスで250年続く名門 ビオディナミで醸すキュヴェの数々		クリスチャン・ビネール		アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイエー	
クリスチャン・ビネール		44482 アルザス		アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイエー	
		VIN 2023 Christian Binner Pinot Noir	クリスチャン・ビネール ピノワール		アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
新着 クリスチャン・ビネール コートダムルシュヴィール ピノ		呼称/ Alsace アルザス	呼称/ Alsace アルザス	新着 クリスチャン・ビネール	
呼称/ Alsace アルザス		参考小売/ 5400 JAN/ 4573461689238		ドメーヌのエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー	
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			
土壤/ 花崗岩 砂利		土壤/ レス 砂化した石灰岩 シルト			
ピノグリ75% ピノワール25%		ピノワール100%			
GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュヴィールで最も美しい 丘の畠と、同じ丘で南向きに位置するリューディ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。透明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、スムーズでとびり のない良質な味わいで口中で旨味が増しクランベリーの果実がア フターまでしっかりと残ります。		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、スマートのアロ 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中に充満 します。			
44443 アルザス		アルザス クラインクネヒト		44291 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 22 & 23 Dom Julien Meyer A-La-Vie			ドメーヌ・ジュリアン・メイエー アラヴィ	VIN 2022 Kleinknecht Orange is the New White	
新着 ドメーヌ・ジュリアン・メイエー アラヴィ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		新着 クラインクネヒト オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461688149		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口	
土壤/ 砂利 シルト	SOLD OUT	土壤/ 泥灰土 石灰		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール	
ピノブラン シルヴァネール				土壤/ 泥灰土 石灰	SOLD OUT
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・シルト土壤で育つピノブ 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、香り立ちは控えめでリンゴ やカリン、グレープフルーツのアロマ、シャープなアタックにドライな 黄色リンゴの酸味とクリアでドライな味わいです。		ゲヴュルツトラミネール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%		ゲヴュルツトラミネール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%	
サヴォワ ドメーヌ・デ・ソネット(ソンシャイン・ヴァン)		36230 サヴォワ		36231 サヴォワ	
		VIN 2022 Domaine des Sonnettes Pied de Mouton	ドメーヌ・デ・ソネット ビエドムートン	VIN 2022 Domaine des Sonnettes Tete de Fruit Rouge	ドメーヌ・デ・ソネット テットドフリュイ ルージュ
新着 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ィスト		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
リザンヌ・ヴァン・ソ		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682758		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682765	
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		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	
土壤/ 粘土石灰		土壤/ 粘土石灰		土壤/ 粘土石灰 泥土	
ガメイ80% プールサール20%		ガメイ80% プールサール20%		ピノワール100%	
ピエドムートンは羊の足という意味と収穫後畠周りの森で採れる 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の酸がアクセントとなっています。		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 ワインに仕上げました。濃い黒ルビー色、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。			

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。

<p>ジュラ ドメーヌ・デ・キャヴァロド</p> 	<p>36101 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles</p>  <p>ドメーヌ・デ・キャヴァロド シャルドネ レ ルマッシュール 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%</p> <p>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、摘みたてアブリコット、ブリオッシュのアロマ、じわりと抜がる旨味がありどんどん抜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・渋は穩やかです。</p>	<p>ジュラ ドメーヌ・ジュリアン・ラベ</p>  <p>AVECJ</p> <p>ジラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律! ジュリアン・ラベ</p>
<p>エティエンヌ・ティボー</p>  <p>44430 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Labet Savagnin Sur Chariere Macération</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・ラベ サヴァニヤン シュール シャリール マセラシオン 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 9800 JAN/ 4573461686930 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 青泥灰土 SOLD OUT サヴァニヤンジョンヌ100%</p> <p>粘土とアリス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニヤンジョンヌを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。</p>	<p>ジュラ ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ</p>  <p>44333 ジュラ VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis</p>  <p>ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ サヴァニヤン 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 小石状石灰 SOLD OUT サヴァニヤン100%</p> <p>標高340m・南西向きアリス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つ樹齢41年のサヴァニヤンをプレス後、卵型セメントタンクとフードルで発酵・熟成しました。</p>	<p>44333 ジュラ VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis</p>  <p>ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ サヴァニヤン 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 小石状石灰 SOLD OUT サヴァニヤン100%</p> <p>標高340m・南西向きアリス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つ樹齢41年のサヴァニヤンをプレス後、卵型セメントタンクとフードルで発酵・熟成しました。</p>
<p>ジュラ ドメーヌ・ビュロンフォス</p>  <p>44517 ジュラ VIN 2022 Dom Buronfosse Varron Savagnin</p>  <p>ドメーヌ・ビュロンフォス ヴァロン サヴァニヤン 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/ バショビアン期の石灰岩 SOLD OUT サヴァニヤン100%</p> <p>区画ヴァロンでバショビアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニヤンをゆっくりとプレス後、木樽でワインしながら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、カリシや白桃、ライム、フルーツト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、ドライでジューシーな味わいです。</p>	<p>44517 ジュラ VIN 2022 Dom Buronfosse Varron Savagnin</p>  <p>ドメーヌ・ビュロンフォス ヴァロン サヴァニヤン 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/ バショビアン期の石灰岩 SOLD OUT サヴァニヤン100%</p> <p>区画ヴァロンでバショビアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニヤンをゆっくりとプレス後、木樽でワインしながら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、カリシや白桃、ライム、フルーツト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、ドライでジューシーな味わいです。</p>	<p>ブルゴーニュ ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ VIN 2022 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ブルゴーニュ ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ VIN 2022 Dom 47N3E Chablis</p> <p>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/ デメテール 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT シャルドネ100%</p> <p>ジヨーム・ミショー</p>
<p>36414 ブルゴーニュ VIN 2022 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ドメーヌ・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/ デメテール 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT シャルドネ100%</p> <p>祖父や父の烟時代はネゴシアンヘブドウを売っていましたが現当主ジヨームが引き継ぎドメー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抜がり、アフターには火打石の香りとミネラルが溢れます。</p>	<p>ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ VIN 2022 Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature</p>  <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュール 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%</p> <p>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。ジヨ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、黄色リンゴやライム、セルフィュー、アリゴテのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッキリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。</p>	<p>36116 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature</p>  <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュール 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%</p> <p>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。ジヨ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、黄色リンゴやライム、セルフィュー、アリゴテのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッキリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。</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。

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°C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 B
	新着 オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ 呼称/ Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689825 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 アリゴテ100%		新着 オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン 呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689832 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 シャルドネ100%		新着 オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ブルブリュレ ブラン 呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689849 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 シャルドネ100%
自社ブドウとシャソル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の色調、黄色リゴやレモン、カボスのアロマを感じます。スッキ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。					
36117	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	36463	ブルゴーニュ	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 コトー・ブルギニヨン モンコトー・ナチュール 呼称/ Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681201 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB 土壌/ 粘土石灰 ピノノワール100%		オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ブルブリュレ 呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686107 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ピノノワール100%		オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ 呼称/ Marsannay マルサネ 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686114 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 在庫5ケース ピノノワール100%
オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトー・ブルギニヨンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかりと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。					
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
VIN 2023	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix			VIN -	Alain Verdet Crème De Peche
	新着 オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ 呼称/ Marsannay マルサネ 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461689863 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ピノノワール100%				アラン・ヴェルデ クレームドベシェ 呼称/ - Liqueur リキュール 参考小売/ 4100 JAN/ 4582138361445 規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 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。淡いルビーカラー、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。					
53067	ブルゴーニュ	A	ブルゴーニュ ドメーヌ・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-Côte De Nuits
	アラン・ヴェルデ クレームドカシス 呼称/ - Liqueur リキュール 参考小売/ 4100 JAN/ 4582138362138 規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 カシス100%				ドメーヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ 呼称/ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461684264 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT ピノノワール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せん。溢れんばかりの果実そのもの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%					
名門ショルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール ローラン・ルーミエ					
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。					

5 BOURGOGNE3

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

ブルゴーニュ サルナンベリュー		ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature		ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	
			Sarnin-Berrux Le Petit Tete Blanc サルナンベリュー ル プティ テテ ブラン		Sarnin-Berrux Le Petit Tete Blanc サルナンベリュー ル プティ テテ ブラン
VIN 2020	VIN 2022	呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ	呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ	呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ	呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ
		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461674067	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461684158	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461684158	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461684158
		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	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール	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	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール
		土壌/ 粘土石灰 在庫16ケース	土壌/ 粘土石灰 在庫16ケース	土壌/ 粘土石灰 在庫9ケース	土壌/ 粘土石灰 在庫9ケース
		シャルドネ100%	シャルドネ100%	シャルドネ100%	シャルドネ100%
ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ		ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リューのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アーリオットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスは複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが拡がる上質な味わいは余韻も長くボリュームが増していきます。		ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リューのシャルドネをゆっくりプレス後、木樽で12ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。グリーンを帯びた黄金色、洋梨やカリンジャム、黄桃、アーモンドブードルのアロマを感じます。果実味の甘さが口中に拡がるアタック、コクと旨味が溢れだし、しっかりとボディにたっぷりのエキス感と長い余韻が印象的です。	
35593	ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature	36195	ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature	36192	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	VIN 2020	Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain
			サルナンベリュー ボジョレ ブリムール ル ボジョ ストラ		サルナンベリュー ブルゴーニュ・パストウグラン
サルナンベリュー ボジョレ ブリムール ル ボジョ ストラ	サルナンベリュー ボジョレ ブリムール ル ボジョ ストラ	呼称/ Beaujolais ボジョレ	呼称/ Beaujolais ボジョレ	呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン	呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン
呼称/ Beaujolais ボジョレ	呼称/ Beaujolais ボジョレ	参考小売/ 3000 JAN/ 4573461675507	参考小売/ 3000 JAN/ 4573461682291	参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682260	参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682260
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	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	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	栽培/ - 認証/ -	栽培/ - 認証/ -
土壌/ 灰色花崗岩	土壌/ 灰色花崗岩	土壌/ 灰色花崗岩	ガメイ100%	土壌/ 灰色花崗岩	ガメイ100%
ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%
ヴィエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラントンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、飲みやすくライトミディアムの味わいにほんのりタンニンが溶け込んでいます。		ヴィエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラントンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのりとタンニンが溶け込み、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。		粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノノワールとガメイをトロンコニック樽でビジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫ガーネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが拡がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。	
ブルゴーニュ ドメーヌ・ブティ・ロワ		36648	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリポス	
		VIN 2022	Dom Petit Roy Vigne Vilon		
			ドメーヌ・ブティ・ロワ ヴィーニュ ヴィロン		
セリーヌ・エ・ローラン・トリポス	セリーヌ・エ・ローラン・トリポス	呼称/ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ	呼称/ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ		
クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール	クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール	参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682727	参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682727		
呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	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		
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683175	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683175	栽培/ ビオロジック	栽培/ ビオロジック		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	栽培/ ビオロジック	栽培/ ビオロジック		
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	土壌/ 粘土泥灰土 石灰 在庫1ケース	土壌/ 粘土泥灰土 石灰 在庫1ケース		
土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	ピノノワール100%	ピノノワール100%		
シャルドネ100%	シャルドネ100%	Cormot le Grand 地区ヴィーニュ ヴィロンで育つピノノワールを全房でビジャージュしながら醸し・発酵し古樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。			
コートドボーヌで熟成、謹謹なる挑戦 エレガントナチュラル		ブルゴーニュ南部でビオロジックミネラルたっぷりのシャルドネ		ローラン・トリポス	
斎藤 政一					
36270	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	ブルゴーニュ ボワセ・コレクション		34393	ブルゴーニュ A
VIN 2020	Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature		ブルゴーニュ ボワセ・コレクション		ブルゴーニュ A
セリーヌ・エ・ローラン・トリポス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール	セリーヌ・エ・ローラン・トリポス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール	呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	呼称/ Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc		
呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683175	コント・ロワイエ・ド・ブラン		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	ブランド ブラン		
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	栽培/ ビオロジック	栽培/ ビオロジック		
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメール	土壌/ 粘土石灰	栽培/ ビオロジック		
土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	シャルドネ100%	栽培/ ビオロジック		
シャルドネ100%	シャルドネ100%	ボーヌ本郷を構えるクレマン・ヴァンヌーのプロフェッショナル	栽培/ ビオロジック		
20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュムしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト・ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と拡がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキス溢れる仕上がりです。			アイレン100%		
			有機栽培のスペイン品種アイレンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と拡がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。		

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

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°C以下の保存管理をお願いします。

<p>ボジョレ ロミュアルド・ヴァロ</p> 	<p>36668 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Romuald Valor Beaujolais Village</p>  <p>ロミュアルド・ヴァロ ボジョレ・ヴィラージュ 呼称/ Beaujolais Villages ボジョレ・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/ ナチュール エ ブログレ 土壌/ 水晶が混ざった花崗岩 SOLD OUT ガメイ100%</p> <p>水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。紫がかった黒ルビー色、ラズベリーやプラム、いちごジャムの完熟した甘い香り、フレッシュなアタックに柔らかいタンニンと摘みたてベリーの酸、全体的に穏やかでフレッシュさと甘味を感じるアフターです。</p>	<p>ボジョレ シリル・アロンソ</p> 
<p>ボジョレのナチュラル星人 低収量、樽熟成で比類なきピュアさ ロミュアルド・ヴァロ</p> 	<p>35852 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin</p> <p>シリル・アロンソ スシ ネ パ アン 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・プラン・グロリオド</p> <p>標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・プラン・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。淡く透明感のあるエイローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、ブリオッシュのアロマ、じわりと抜がりのある旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。</p>	<p>35198 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Cyril Alonso Magdalena</p>  <p>シリル・アロンソ マグダレナ 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・シジ・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10%</p> <p>花崗岩土壌で育つ希少な古いブドウ品種を含む3品種を全房でアンフォラで5ヶ月醸し後プレス、アンフォラで発酵・熟成しました。マー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抜がります。</p>
	<p>36476 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti</p> <p>シリル・アロンソ ブルミエール プレス デュ イエティ 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%</p> <p>イエティは雪男のこと、アロンソの畠の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフルールで発酵・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・アーリコリス、ブルーン、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキス感が心地の良い仕上がりです。</p>	<p>35572 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Cyril Alonso Roule ma Poule</p>  <p>シリル・アロンソ ルール マ ブール 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、ピノノワール</p> <p>ブルイ近くのMarchampt村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノノワールを5日間醸し後、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、カシスやランボーズ、トマト、クリミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に抜がりゆくタンニン、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。</p>
	<p>36172 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus</p> <p>ダメース・ド・ラ・ガベット サンジュ 呼称/ Beaujolais Villages ボジョレ・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%</p> <p>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トとなるビ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。</p>	<p>36439 ボジョレ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas</p>  <p>ダメース・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%</p> <p>ワインの中に真実があるというラテン語In Vino Veritas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、ラズベリーやラズベリー、フランボワーズの香り、ドライで高めの酸と中程度のアルコール感、バランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。</p>
<p>予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。 全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。</p>	<p>ボジョレ シリル・アロンソ</p>  <p>かつてのStyleを取り戻しての再出発！ シリル・アロンソ</p> <p>ボジョレ ドメーヌ・ド・ラ・ガベット</p>  <p>ボジョレ バティスト・ベルトラン</p>  <p>弊社ボジョレ随一の将来有望株、先行投資必至です。 ヴィクトール・ブランダン</p> <p>完成度すでに高し。ブドウ畠で育った新世代ボジョレ生産者。 バティスト・ベルトラン</p>	

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°C以下の保存管理をお願いします。

36419	ボジョレ		ボジョレ ドメーヌ・ジョベール	44283	ボジョレ	
VIN 2021	Baptiste Bertrand Beaujolais Village Sermezy				VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence
	バティスト・ベルトラン ボジョレ・ヴィラージュ セルムズイ	呼称/ Beaujolais Villages ボジョレ・ヴィラージュ			ドメーヌ・ジョベール シャルドネ コンフィデンス	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685131	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/ ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
土壤/ 砂泥土	ガメイ100%	栽培/ - 認証/ -	土壤/ 粘土石灰	ガメイ100%	栽培/ - 認証/ -	
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ブレッシュ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感を楽しめます。			土壤/ 粘土石灰	在庫3ケース		
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ブレッシュ、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、スイートイチジク、セルフィューム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	ボジョレ 酸化防止剤無添加	Nature	ボジョレ	44286	ボジョレ	
VIN 2024	Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko		VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent	VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance
	ドメーヌ・ジョベール ボジョレ・ヴィラージュ・ブリュール ルボン デュ ディアーブル ヴィニフィエ パー ジュンコ	呼称/ Beaujolais Villages ボジョレ・ヴィラージュ		ドメーヌ・ジョベール ブルイユ キュヴェ ブレゼン		ドメーヌ・ジョベール ブルイユ ルネサンス
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689252	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	呼称/ Brouilly ブルイイ	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
土壤/ 砂利石灰	ガメイ100%	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/ ピンク砂岩シリーズを含む 花崗岩	栽培/ ピンク砂岩シリーズを含む 花崗岩	栽培/ ピンク砂岩シリーズを含む 花崗岩	
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、特別区画ルボン デュ ディアーブルのガメイをスマセラシオンカルボニック後ブレッシュ、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、柔らかミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで抜がりのあるエキスが特徴です。	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	ガメイ100%	
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)をキュヴェ名に冠しました。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ブレッシュ、セメントタンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く冷涼な味わいです。						
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ブレッシュ、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、スイートイチジク、セルフィューム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。						
ボジョレ レピキュリュー	43955	ボジョレ	43956	ボジョレ		
	VIN 2019	L'épicurieux Régné Chacha	VIN 2020	L'épicurieux Chacha		
		レピキュリュー レニエ シャシャ		レピキュリュー シャシャ		
呼称/ Régné レニエ	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	土壤/ ComingSoon	ガメイ100%	栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	土壤/ ComingSoon	ガメイ100%	
月のリズムが必要だとビ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、チエリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと抜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。			月のリズムが必要だとビ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。			
ボジョレ期待の新人	43957	ボジョレ 酸化防止剤無添加	Nature	43958	ボジョレ	
	VIN 2019	L'épicurieux Morgan Zélébrité	VIN 2020	L'épicurieux Morgan Zélébrité		
		レピキュリュー モルゴン ゼレブリテ		レピキュリュー モルゴン ゼレブリテ		
呼称/ Morgan モルゴン	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	呼称/ Morgan モルゴン	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	土壤/ ピンク花崗岩	ガメイ100%	栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	土壤/ ピンク花崗岩	ガメイ100%	
ガメイ100%			ガメイ100%			
ピンク花崗岩土壤で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後ブレッシュ、フリーランジュースとアッサンブランジュセメントタンクで発酵、5年落ちの檜樽で熟成しました。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抜がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。			2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壤で育つ樹齢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色、フランボワーズジャムやブルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が抜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。		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壤で育つ樹齢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、ブラックベリーやブルーン、アタックに摘みたてベリーの酸味と抜がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に抜がりの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°C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 ブティ 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			
土壤/ 粘土石灰 在庫60ケース		シラー100%			
<p>エチケットのブティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなピンクがかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たりに、瑞々しく充実したベリーの果実味が口の中に拡がる好印象な仕上がりです。</p>					
北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すパワフルシラー マチュ・パレー		34528 コート・デュ・ローヌ A			
		VIN 2018 Dom Romaneeaux-Destezet Syrah			
		ドメーヌ・ロマノ・デストウゼ シラー			
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461657657			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壤/ 花崗岩		シラー100%			
<p>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マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやカシスジャム、甘草やスパイシーな香り、しっかりとアタックに骨格とされたバランス、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。</p>		36721 コート・デュ・ローヌ A			
		VIN 2023 Dom Romaneeaux-Destezet Syrah			
ドメーヌ・ロマノ・デストウゼ シラー		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688095		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		シラー100%			
土壤/ 花崗岩 在庫7ケース					
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 Romaneeaux-Destezet Gamay La Souterronne		VIN 2023 Dom Romaneeaux-Destezet Gamay La Souterronne			
		ドメーヌ・ロマノ・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/ -			
土壤/ 花崗岩 在庫8ケース		土壤/ 花崗岩 在庫1ケース			
ガメイ100%		ガメイ100%			
<p>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。</p>		<p>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。花崗岩土壤で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュを施しながら発酵・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、穏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。</p>			
コート・デュ・ローヌ ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ		36678 コート・デュ・ローヌ			
		VIN 2023 Dom de Villeneuve La Griffre			
		ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラ グリフ			
呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461687647			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ビオディヴァン			
栽培/ ビオディナミ		土壤/ 赤粘土 丸石(丸石) 在庫16ケース			
土壤/ 赤粘土 ガレ(丸石)		グルナッシュ50% ムールヴェドル20% サンソ-20% シラー10%			
<p>グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、ブルー、レッドプラム、ブルーベリー、火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が拡がるアタック、豊かでたっぷりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。</p>		36679 コート・デュ・ローヌ A			
		VIN 2017 Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape			
ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パプ		呼称/ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ			
参考小売/ 8800 JAN/ 4573461687654		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ			
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディヴァン		土壤/ 赤粘土 丸石(ガレ) 在庫9ケース			
土壤/ 赤粘土 丸石(ガレ)		グルナッシュ70% ムールヴェドル16% シラー8% サンソ-4% クレレット2%			
<p>赤粘土や丸石(ガレ)の土壤で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵・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、円熟したたっぷりの丸みとタンニンと丸みのある果実味、中程度の酸味と長めの余韻が印象的です。</p>					
大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パプ スタンスラス・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。					
8					

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 ドメーヌ・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			
	ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ フェリゴレット		ドメーヌ・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	栽培/ ビオディナミ 認証/ ビオディヴァン					
土壤/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT	土壤/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT					
グルナッシュ、サンソー、カリニヤン 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、カリニヤン					
フェリゴ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、スペイシーでリコリスやブルーン、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベ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。						
セルジュ・フェリゴール 地盤とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品						
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			
	ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ フルーレト		ドメーヌ・ル・ペル・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/ 4573461687698	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	栽培/ ビオロジック 認証/ -					
土壤/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT	土壤/ 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、カリニヤン、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ックと共にワイン造りを行なうメーヌで、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ます。6品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵しフードルで熟成しました。紫を帯びた濃いガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、胡椒やナツメグのアロマ、しっかりとしたアタック、果実味よく拡がるエキス感、しっかりととしたボディです。						
セルジュ・フェリゴール サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガント!						
36287	コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン	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		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/ 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					
土壤/ 灰岩・砂 在庫4ケース	土壤/ 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% ブルーブラン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、ブルーブランを全房で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。オレンジ色がかったアロマ・セロラカラー、イチゴやチエリーの香り、クリスピーナタッчиに香りから想像する通りの果実感、飲み進めるにしっかりとしたタンニンが感じられじわっと拡がるエキスが美味です。						
ニコラ・ルノー 進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々						
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 Eillet Rouge	
	ル・クロ・デ・グリヨン ヴュー サージュ		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/ 5000 JAN/ 4573461683533	参考小売/ 5700 JAN/ 4573461679321					
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/ ビオディナミ 認証/ エコセール					
土壤/ 赤粘土 在庫1ケース	土壤/ 白色粘土・砂 在庫6ケース					
シラー100%	グルナッシュ75% その他8品種25%					
お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壤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。すこしバーピルがかったガーネット色、ブルーベリー・ミネラルの香り、軽やかなタッчиにカシス感とベリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。						
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。クリスピーナタッчиにしっかりとしたボリューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。						
ニコラ・ルノー 南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壤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。うっすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーナタッчиで瑞々しく拡がるエキス感、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。

10 COTES DU RHONE3 & AUVERGNE

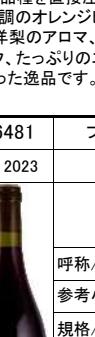
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイズ		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・トワイズ ブラン				セイム・リヴァー・トワイズ オレンジ							
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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 2600 JAN/ 4573461689542		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689559		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689559		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689559							
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/ オレ・ンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -							
土壤/ 粘土石灰岩 小石		SOLD OUT		土壤/ 粘土石灰 小石		SOLD OUT							
クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%		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%ミュスカブラン・ア・ブティグラン10% ミュスカルルージュ・ア・ブティグラン10%		南仏ヴァントゥー、小石が混ざる粘土石灰土壌で地元の生産者が育てた6品種を除梗後グラスファイバータンクで18日間醸し・発酵後プレスし、6ヶ月熟成しました。ゴールドの外観、アブリコットのコンポートのようなフルーティなアロマが抜かれています。ジューシーな口当たりに、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。		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、アブリコットのコンポートのようなフルーティなアロマが抜かれています。ジューシーな口当たりに、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。							
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													
36676	コート・デュ・ローヌ	A	36797	コート・デュ・ローヌ ドメーヌ・ペネデッティ	A	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		VIN 2023	Dom Benedetti Mère Nature Syrah						
		セイム・リヴァー・トワイズ ルージュ		ドメーヌ・ペネデッティ メール ナチュール シラー		ドメーヌ・ペネデッティ メール ナチュール シラー							
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ		呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ		呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ							
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461687586		参考小売/ 2700 JAN/ 457346168442		参考小売/ 2700 JAN/ 457346168442		参考小売/ 2700 JAN/ 457346168442							
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 × 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/ ビオロジック 認証/ ピューロヴェリタス		栽培/ ビオロジック 認証/ ピューロヴェリタス		栽培/ ビオロジック 認証/ ピューロヴェリタス							
土壤/ 石の混じる砂質		粘土石灰		SOLD OUT		粘土石灰							
グルナッシュ80% シラー20%						SOLD OUT							
<small>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 fermentazione 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ワーク、アメリカンチャリーやイチゴジャム、すりおろしレモンの香り、柔らかく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。</small>													
AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャーミングなローヌ クリスチャン・ペネデッティ													
44478	オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature	A	44478	オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature	A	44037	オーヴェルニュ フランソワ・デュム						
VIN 2023	Vincent Tricot Escargot		VIN 2023	Vincent Tricot Escargot		VIN 16/20	Dom Pierre Beauger SB						
		ヴァンサン・トリコ エスカルゴ				ドメーヌ・ピエール・ボージエ ソーヴィニヨンブラン							
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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 5800 JAN/ 4573461688699		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914							
規格/ 750ml × 12 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		規格/ 750ml × 6×2 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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -							
土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		土壤/ 砂岩		SOLD OUT							
シャルドネ100%						ソーヴィニヨンブラン100%							
<small>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濾過引き、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抜けるエキス感が持続し、抜かれ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。</small>													
中央フランスの大地が生み出す深感れるエキス系旨味に魅せ ヴァンサン・トリコ													
44304	オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature	A	44304	オーヴェルニュ ドメーヌ・ピエール・ボージエ	A	44037	オーヴェルニュ						
VIN 2022	Francois Dumes Foin Foin		VIN 2022	Francois Dumes Foin Foin		VIN 16/20	Dom Pierre Beauger SB						
		フランソワ・デュム フォン・フォン				ドメーヌ・ピエール・ボージエ ソーヴィニヨンブラン							
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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 5800 JAN/ 4573461685315		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914		参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914							
規格/ 750ml × 12 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		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -							
土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		土壤/ 砂岩		SOLD OUT							
シャルドネ100%						ソーヴィニヨンブラン100%							
<small>「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。</small>													
ピエールの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な深感は唯一無二 ピエール・ボージエ													

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°C以下の保存管理をお願いします。

<p>コルス ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ</p>  <p>コルシカの地元品種×テロワール×ビオディナミの柔らかさと豊富な香り</p> <p>セバスチャン・ポリ</p>	<p>35418 コルス</p> <p>VIN 2018 Dom U Stiliccionu Antica</p> <p>ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ アンティカ</p> <p>呼称/ Ajaccio アジャクシオ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461672063</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 デメテール</p> <p>土壌/ 砂化(風化)した花崗岩 SOLD OUT</p> <p>シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナッシュ1%</p> <p>地中海コルシカ島の南西セラディエロ村、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、ビジャージュやマルモンタージュ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・フランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。</p>	<p>プロヴァンス アレクサンドル・ダレ</p>  <p>プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン</p> <p>アレクサンドル・ダレ</p>
<p>35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge</p>  <p>アレクサンドル・ダレ グラビュージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰 在庫8ケース</p> <p>グルナッシュ70% シラー30%</p> <p>騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいバーブルルビー色、クランベリー・ラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてベリーの酸が溶け込んだ味わいです。ほろ苦さが目立ちます。</p>	<p>プロヴァンス バスティアン・ブータロー</p>  <p>バスティアン・ブータロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィラールプラン、カラドック</p>	<p>35925 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Jose Rose</p>  <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィラールプラン、カラドック</p> <p>生き物やドウをリストベクトして、手はなるべく加えないバスティアン、粘土石灰土壌で育つヴィラールプ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。淡いオレンジビンゴの外観、赤リングやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのり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。</p>
<p>36479 プロヴァンス</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Jose Rose</p>  <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686503</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィラールプラン90% アリカンテ5% カラドック5%</p> <p>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、赤リングやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。</p>	<p>35923 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Noyesque</p>  <p>バスティアン・ブータロー ノヴェスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461678867</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%</p> <p>ノーヴェ村のリシャール・ダル・カントからの買いドウで、Noye村に掛けてNoyesqueと名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。レンガ色の濃いジンジャー・ネット色、ブラックチェリー・プラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。</p>	<p>35604 プロヴァンス</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Resistance</p>  <p>バスティアン・ブータロー レジスタンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニヤン、メルロー</p> <p>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！との意味が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したドウをアッサンブレージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いジンジャー・ネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒーベリー、ブルーのアロマ、じわりと拡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。</p>
<p>36481 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Libre Arbitre</p>  <p>バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686527</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩</p> <p>ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他</p> <p>キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いで。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラン・オ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、ブ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、摘みたてベリーの酸がアクセントとなり、拡がるエキス感と口あたりの良さが印象的です。</p>	<p>35927 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Bastien Boutareaud Energie Libre</p>  <p>バスティアン・ブータロー エネルギー リーブル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461678904</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/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT</p> <p>クノワーズ40% サンソー40% グルナッシュ20%</p> <p>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品種を醸し後プレス、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やアラモンのアロマ、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。</p>	<p>35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs</p>  <p>バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー ブレジール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675620</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュール エ ブログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他</p> <p>AOPボーエドー=プロヴァンスとBeaux(美しい)を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植のドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のジンジャー・ネット色、ザクロやフランボワーズ、檜の香り、柔らかいアタックに心地良いタンニンとじわりと溢れるエキス感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。</p>

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

12 LANGUEDOC1

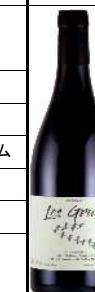
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス	36811	ラングドック	A	35883	ラングドック	A
	VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Blanc	VIN 2022	Dom de La Garance Kaze Rose		
		ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ブラン			ドメーヌ・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/ 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	
		土壤/ 粘土石灰 花崗岩			土壤/ 粘土石灰	
		シャルドネ50% グルナッシュブラン30% ルーサンヌ20%			グルナッシュグリ100%	
夏の出会い 最強の手当てで国土を最大限に生かす自然栽培		粘土石灰・花崗岩土壤で育った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、グレープフルーツビールのほろ苦さをアフターに感じます。				
ピエール・キノロ		22年はグルナッシュグリにとて素晴らしいヴィンテージで収量もうく美しい酸に恵みました。樹齢35~100年の粘土石灰土壌で育ったグルナッシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかいアロマ、ツ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。				
36813	ラングドック	A	35886	ラングドック	35885	ラングドック
VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rouge		VIN 2016	Dom de La Garance Les Claviers	VIN 2019	Dom de La Garance Les Armieres
		ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ		ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ		ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ ザルミール
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Languedoc ラングドック
		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679673
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		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		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール
		土壤/ 粘土石灰		土壤/ 粘土石灰		土壤/ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩
		グルナッシュ、メルロー カリニャン、シラー		トレッビアーノ グルナッシュグリ		カリニャン シラー
粘土石灰土壌で育つグルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく口あたりのよい味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中程度です。		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ビアーノとグルナッシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジビールやママーレード、アブリコット、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、アブリコット香がアフターに拡がります。				
ラングドック レ・ゼルブ・フォル		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、セメントタンクでピ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、しっかりととしたアタックに豊かなタンニンが口の中に拡がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。				
34190	ラングドック 酸化防止剤無添加	Nature	34190	ラングドック 酸化防止剤無添加	34190	ラングドック シャトー・ド・ゴール
VIN 2017	Les Herbes Folles Erigeron		VIN 2017	Les Herbes Folles Erigeron	VIN 2017	Les Herbes Folles Erigeron
		レ・ゼルブ・フォル エリジョン				
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス				
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650276				
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム				
		栽培/ ビオロジック 認証/ -				
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		
		シラー100%				
オリヴィエ・ブルニエール		濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、また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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
リムーの芸術家が造り出す絆感と繊細さ且つ安定した味わい		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				
オリヴィエ・ブルニエール		お父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壌に植わる黒ブドウ4品種を除梗し6週間醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、フランボワーズやラズベリー、胡椒、リコリスのアロマを感じます。しっかりととした果実味のアタックで完熟ベリーの甘味と目立たない酸、熟したニュアンスのワインでボリュームがある味わいです。				
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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
リムーの芸術家が造り出す絆感と繊細さ且つ安定した味わい		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				
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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
オリヴィエ・ブルニエール		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				
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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
リムーの芸術家が造り出す絆感と繊細さ且つ安定した味わい		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				
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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
リムーの芸術家が造り出す絆感と繊細さ且つ安定した味わい		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				
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 オビドゥム		シャトー・ド・ゴール ピノノワール		シャトー・ド・ゴール ブル・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/ 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
		土壤/ 粘土石灰		SOLD OUT		SOLD OUT
		シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%		ピノノワール100%		カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%
リムーの芸術家が造り出す絆感と繊細さ且つ安定した味わい		粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、クランベリー・ラズベリー・リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりと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。				

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

13 LANGUEDOC2

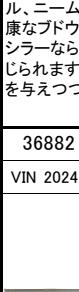
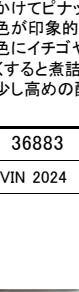
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

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	Le Chat Huant Loriot	VIN 2023	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い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。			
ブランディヌ・フロック		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日間スマミセラント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括がり、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。			
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 ティショドローム		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%	コート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ズ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マミセラント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。明るいオレンジジルビー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。		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年のコートを全房でスマミセラント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。			
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 Ajoute			
		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	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
	参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180	参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680303			
	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 デメテール	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール			
	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰			
	カリニャン100%	カリニャン100%			
南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生むシャンブルノのコラボ ジャン・リニエール		09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンボ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。明るいバーブ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括がり、ジュー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。			
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 パート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 ピク・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 デメテール	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール			
	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土			
	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 高樹齢×石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー リュック・マリー・ミッシェル		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、ボリューミーなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。			
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。赤色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやブルーベリー、湿った土の香り、丸みのある熟成感と渋みやしっかりとしたタンニンで厚みのあるボディは完熟した旨味がアフターに長く続きます。					

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

14 LANGUEDOC3

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

ラングドック マス・ド・ジャニーニ		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・ジャニーニ セビアン コム サ ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971 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 土壤/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティーノ50%		 マス・ド・ジャニーニ 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/ 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 土壤/ 粘土石灰 シラー50% カリニヤン50%	
		生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça!=それええやん!という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン、収穫後プレスシステムで発酵そのまま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られています。		生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça!=それええやん!という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニヤンとシラーを収穫後システムで発酵と同時にマセラシオンカントニック後、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。	
36828 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc	36852 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose	36279 ラングドック A	VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan
 マス・ド・ジャニーニ ルタン デ ジタン ブラン 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 2100 JAN/ 4582138365603 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 土壤/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティーノ20% グルナッシュブラン20%		 マス・ド・ジャニーニ ルタン デ ジタン ロゼ 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363180 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 土壤/ 粘土石灰 サンソーヴィニヨン60% シラー20% カリニヤン10% グルナッシュ10%		 マス・ド・ジャニーニ ルタン デ ジタン カリニヤン 呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・ローラー ^ル 参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362947 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 土壤/ 粘土石灰 カリニヤン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。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとった味わいです。					
36829 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah	36830 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny Pin'Up de Janiny		
 マス・ド・ジャニーニ ルタン デ ジタン シラー 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363418 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 土壤/ 粘土石灰 シラー100%		 マス・ド・ジャニーニ ピナップ ド ジャニーニ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2200 JAN/ 4571455194348 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 土壤/ 粘土石灰 ピノノワール100%		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ビオ「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ヤンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わいです。	
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リ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で優しい味わいです。					
36882 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny BIB Blanc	36883 ラングドック A	VIN 2024 Mas de Janiny BIB Rouge		
 マス・ド・ジャニーニ BIB ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201350 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壤/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20% ヴェルメンティーノ20%		 マス・ド・ジャニーニ BIB ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201343 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 土壤/ 粘土石灰 カリニヤン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ボ飲みタイプです。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香り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った味わいです。	
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、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ボ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニヤン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わいです。					

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。

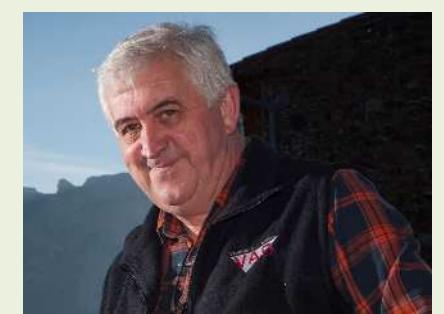
15 LANGUEDOC4

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。

<p>ラングドック ドメーヌ・アザン</p>  <p>海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ! オリヴィエ・アザン</p>	<p>36778 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Dom Azan AZAN Blanc</p> <p></p> <p>ドメーヌ・アザン AZAN ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365320</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>ヴィオニエ100%</p>	<p>36779 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Dom Azan AZAN Rouge</p> <p></p> <p>ドメーヌ・アザン AZAN ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365313</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%</p>
	<p>気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然パンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。</p>	
<p>36273 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Dom Azan Picpoul de Pinet</p>  <p>ドメーヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ</p> <p>呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4582138364224</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>ピクプール100%</p>	<p>スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然パンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。</p>	
	<p>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。</p>	
<p>ラングドック ボンフィス</p>  <p>地獄・大嵐・太陽・海 素晴らしい自然なコンセプトのコラボワイン</p>	<p>36850 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Living Earth Chardonnay</p>  <p>リヴィングアース シャルドネ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>	<p>36851 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Living Earth Cabernet Sauvignon</p>  <p>リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676818</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 AB</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p>
	<p>装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomom/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と共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。</p>	
<p>装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomom/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と共に描き、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。</p>		

16 LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C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	
		VIN 2024	Joseph Roche Chardonnay	VIN 2024	Joseph Roche Sauvignon Blanc			
		ジョセフ・ロッシュ シャルドネ		ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン				
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		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/ 3477602467031		参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467024		参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467024				
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/ - 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				
シャルドネ100%		シャルドネ100%		ソーヴィニヨンブラン100%				
<p>世界中で栽培していない産地がないほどボビュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンペ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、ハイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。</p>		<p>ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特徴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、バッショングルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。</p>						
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%				
<p>カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。</p>		<p>ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツヅラを意味するメルルに由来し、ツヅラが早熟なメルローを真っ先についぱ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の香り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。</p>		<p>近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなハーフルタイプから、華やいだ香りと鮮烈な酸を含む綿密でエラゴン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。</p>				
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	
		VIN NV	Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut	VIN 2024	Jean Pla Selection La Passion Blanc			
		ジャン・プラ セレクション ブル ド バッショングリュット		ジャン・プラ セレクション ラ バッショングラン				
呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムース		呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ				
参考小売/ 1900 JAN/ 4582138364057		参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500		参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500				
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -				
土壌/ 火山灰 粘土		マカブー70% ユニブラン30%		マカブー70% ユニブラン30%				
<p>南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(ブラン内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、バッショニエリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。</p>		<p>南仏旨安ワインの人気者ラバッショの白、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な全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。</p>						
36438	ルーション	A	33685	ルーション	A			
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 バ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 シュエド				
呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		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		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		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		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		土壌/ 粘土石灰				
ゲルナッシュ100%		ゲルナッシュ50% シラー50%		ゲルナッシュ50% シラー50%				
<p>南仏ルーションで生まれる旨安ワインの代表格パッション=情熱、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。モーリーのシスト土壌×ゲ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ガスがあり、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが拡がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。</p>		<p>南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブル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、綺麗な酸が流れれる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。</p>						

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°C以下の保存管理をお願いします。

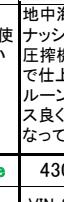
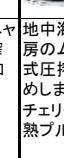
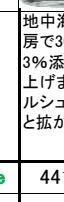
<p>ルーション ドメーヌ・ブルノ・デュシェン</p>  <p>AVECJ</p>	<p>44350 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dom Bruno Duchene La Luna</p> <p>ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685933</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュ グルナッシュグリ グルナッシュブラン90% カリニヤン105%</p> <p>ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。バニユルスの草に覆われた12ペセルの平均樹齢50年の4品種をアップサンプラージュし、全房で木製開放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。</p>	<p>ルーション トゥティ・フルッティ・アナス</p>  <p>ルーションヒイリアのドウを醸すニヤードラムアユのネオアンガンド マニュエル・ディ・ヴェッキ</p>
<p>43908 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス ペットナット ロビット</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% バルベーラ10%</p> <p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とバルベーラ10%をブレンドし、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、白桃やスマモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとしたドライな酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。</p>	<p>44136 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス ペットナット ロビット</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680419</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% バルベーラ10%</p> <p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとバルベーラをブレンドし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。クリーミーで細かな泡立ち、オレンジを帯びたサーモンピンク、マンダリンやオレンジ、カリン、スマモの香り、キリッとしたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライなオレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。</p>	<p>44409 ルーション</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Toranja</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス トランジヤ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687142</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>グルナッシュグリ70% グルナッシュブランとサンソーブラン30%</p> <p>9caveのマニュエルのプロジェクトで、トランジヤはボルトガル語でグレーブフルーツの意味です。グルナッシュグリを主体に3品種をブレンドし、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、クリアで喉越し良好シャープでスッキリとした味わいです。</p>
<p>44411 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Magrana</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687166</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%カリニヤン20%</p> <p>マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビーワン色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スマモやバラのアロマ、味わいはやや硬めで甘さよりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。</p>	<p>44141 ルーション</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Magrana</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680464</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー80% カリニヤン20%</p> <p>マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つシラーとカリニヤンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、バラやスマモのフローラル香、赤色リンゴやグロセイユのアロマを感じます。やさしい口あたりにほんのりとしたタンニンと、しっかりとしたエキス感のあるまろやかな味わいは丸みがありアフターのフェードアウトも美しいです。</p>	<p>44410 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Mirtillo</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス ミルティロ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687159</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後ブレンド、ステンレスタンクで発酵後、フードで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビーワン色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが抜がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりと仕上がりです。</p>
<p>44140 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Mirtillo</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス ミルティロ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680457</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後ブレンドし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボワーズやクランベリー、ジャスミン、バラの香りを感じます。瑞々しくジューシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わいです。</p>	<p>44412 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Tutti Frutti Ananas Morango</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス モランゴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687173</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ40% シラー30% カリニヤン20%ムールヴェードル10%</p> <p>モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニヤン、ムールヴェードルを醸し後ブレンドし、ステンレスタンクで発酵・セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビーワン色、バラやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。</p>	<p>44142 ルーション</p> <p>VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Morango</p>  <p>トゥティ・フルッティ・アナス モランゴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680471</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ40% シラー30% カリニヤン20%ムールヴェードル10%</p> <p>モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニヤン、ムールヴェードルを醸し後ブレンドし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザクロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタンニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘酸味が口中に拡がり、後口にも果実味が残ります。</p>

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

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。

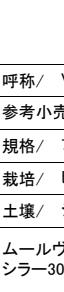
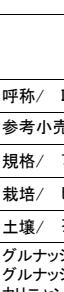
ルーション ノティール		43042	ルーション	43919	ルーション
		VIN 2018	Nautile Les Sylphes	VIN 2021	Nautile Fine Amor
		ノティール レ・シルフ		ノティール フィーヌ・アモール	
呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461656797		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852	
規格/ 750ml × 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/ -	
土壤/ シスト		土壤/ シスト		土壤/ シスト	
グルナッシュ45% シラ-35% ムールヴェードル20%		グルナッシュ85%カリニヤン15%		在庫3ケース	
<p>よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をブレンドステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とろ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、温った土の香り、しっかりとした果実味でコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかで長い余韻を楽しめます。</p>		<p>若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナッシュとカリニヤンを全房でブレンドし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、熟成感がありしっかりとしたボディではありますが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>			
9caveの新メンバー フィアン YOYOのデビュー時を彷彿					
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 ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ	
VIN 2022	Nautile Fine Amor	VIN 2023	Nautile Fine Amor		
					
ノティール フィーヌ・アモール		ノティール フィーヌ・アモール		ノティール フィーヌ・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/ 4500 JAN/ 4573461687128	
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/ -	
土壤/ シスト		土壤/ シスト		土壤/ シスト	
在庫8ケース		在庫5ケース		在庫5ケース	
グルナッシュ100%		グルナッシュ100%		マニュエル・ディ・ヴェッキ	
<p>樹齢30年のグルナッシュを全房でブレンド、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。</p>		<p>樹齢25年のグルナッシュを全房でブレンド、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。鮮やかなバーブルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルーン、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。</p>		<p>9caveの織りなすイタリアによる手造りワインの芸術!</p>	
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
VIN 2020	Vinyer de la Ruca Hapax	VIN 2022	Vinyer de la Ruca Hapax	VIN 2023	Vinyer de la Ruca Ceci N' Est Pas Elio
					
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		ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ スシ・ネ・バ・エリオ	
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 JAN/ 4573461687128	
規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ オレ・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/ エコセール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壤/ 砂		土壤/ 砂		土壤/ シスト	
在庫4ケース		グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン		グルナッシュ80% ムールヴェードル20%	
<p>アバックスは、コーパス言語学で“オンライン”を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後ブレンド、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジビールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。</p>		<p>アバックスは、コーパス言語学で“オンライン”やユニークを意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後ブレンド、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。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、ドライアブリコットのアロマ、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。</p>		<p>シスト土壤に植わるグルナッ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ブレンド、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、しっかりとした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。</p>	
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
VIN 2020	Vinyer de la Ruca Silvano	VIN 2021	Vinyer de la Ruca Silvano	VIN 2021	Vinyer de la Ruca Kik-off
					
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		ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ キックオフ	
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 JAN/ 4573461674500	
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/ エコセール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壤/ シスト		土壤/ シスト		土壤/ シスト	
在庫100%		グルナッシュ100%		グルナッシュ70% グルナッシュブラン30%	
<p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモナージュを行い発酵。古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スマーキーでブルーンやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。</p>		<p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモナージュを行い発酵。古樽で8ヶ月熟成しました。粘性のあるブラックガーネット色、ザクロやブルーン、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーンを口に含んだようなアタックにどしどしこ果実味と括がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。</p>		<p>愛されていたインターナン/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ナージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アブリコットやザクロ、スマレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。</p>	
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。					

43029	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43630	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43311	ルーション 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
	<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ オルチヨ・ジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461656667</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニヤン100%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ オルチヨ・ジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461668325</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニヤン100%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461662163</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ60% カリニヤン40%</p>
トスカーナではアンフォラ=オルチヨ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	トスカーナではアンフォラ=オルチヨ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	トスカーナではアンフォラ=オルチヨ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	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ッシュとカリニヤンを全房で足踏みし破碎後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、カシスやブルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりと味わいが抜がるミディアム・フルボディでしっかりと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グルナッシュとカリニヤンを全房で足踏みし破碎後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、カシスやブルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりと味わいが抜がるミディアム・フルボディでしっかりとタンニンがアクセントとなっています。
VIN 2021	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Ullamp
	<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461674517</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ60% カリニヤン40%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫1ケース</p> <p>カリニヤン50% グルナッシュ50%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫1本</p> <p>ムールヴェードル100%</p>
地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるグルナッシュとカリニヤンを全房で足踏みし破碎後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、カシスやブルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりと味わいが抜がるミディアム・フルボディでしっかりと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グルナッシュとカリニヤンを全房で足踏みし破碎後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、カシスやブルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりと味わいが抜がるミディアム・フルボディでしっかりと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グルナッシュとカリニヤンを全房で足踏みし破碎後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、カシスやブルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりと味わいが抜がるミディアム・フルボディでしっかりと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碎後、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、スパイシーや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとボディ、丸みある完熟ブルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。		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碎後、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、スパイシーや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとボディ、丸みある完熟ブルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。
43312	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43633	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44135	ルーション 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
	<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫6本</p> <p>ムールヴェードル100%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ エリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356</p> <p>規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫2本</p> <p>グルナッシュ85% ムールヴェードル15%</p>		<p>ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ バニユルス</p> <p>呼称/ Banyuls バニユルス</p> <p>参考小売/ 16000 JAN/ 4573461680402</p> <p>規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p>
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碎後、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ッシュとムールヴェードルを足で破碎後、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碎後、45~60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、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抜がり、ボリューミーで豊かなタンニンが感じられます。		地中海の影響を受けて乾燥したシスト土壌に植わるグルナッシュを全房で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抜がり、ボリューミーで豊かなタンニンが感じられます。	
ルーション レ・ザース・エーレ	44167	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44168	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
	VIN 2022	Les Anes Ailés Ticché	VIN 2022	Les Anes Ailés Kick Off	
		<p>レ・ザース・エーレ ティシェ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 在庫4ケース</p> <p>グルナッシュ カリニヤン</p>		<p>レ・ザース・エーレ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461680792</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ヒオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% ムールヴェードル30%</p>	
ブルエリートコースで育ったイタリアン、9カ国ワインに選ばれ フランス・エスコ・キックオフ・ペッソ		ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナッ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、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーンやランボーワーズ、スモーカーの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が抜がるエキス感と酸味、中程度のボリューム感があります。		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、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリー・やさらか・らんらん・杉の香り、上品なアタックにじわりと抜がるタンニン、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

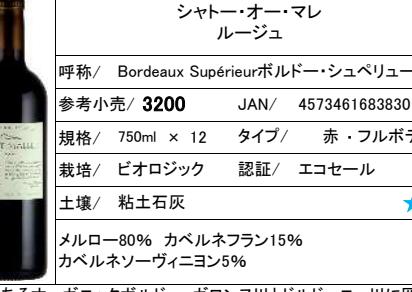
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

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	
		<p>VIN 2019 Thierry Diaz Bang Bang Macabeu</p> <p>ティエリー・ディアツ バンバン マカブー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461662095</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マカブー100%</p> <p>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ブーを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵しそのまま6ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。とろりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスイートティ、フルーツトマトのアロマ、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です。</p>	<p>VIN 2018 Thierry Diaz Rose Eclipse</p> <p>ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュグリ100%</p> <p>9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナッ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。</p>	
アルノの9caveのコメンバー コスタリカで自然農法に開眼				
ティエリー・ディアツ				
ルーション ドメーヌ・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	
		<p>VIN 2023 Dom Carterole Esta Fête Blanc</p> <p>ドメーヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461686602</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/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10%</p> <p>とても暑く乾燥した年で、グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブランジュプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンスフレで仕上げました。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、樽香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスースと抜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です。</p>	<p>VIN 2023 Dom Carterole Esperanza Rose</p> <p>ドメーヌ・カルテロル エスペランサ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686626</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 シルト SOLD OUT</p> <p>シラー50% グルナッシュ50%</p> <p>砂・シルト土壌で育つシラードとグルナッシュを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンスフレで瓶詰めしました。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、フルーツト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。</p>	
9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及				
ジョアキム・ロック				
43895 ルーション	VIN 2021 Dom Carterole Seven Summit	43893 ルーション	44128 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
		<p>ドメーヌ・カルテロル セブン サミット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461674487</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 砂 シルト</p> <p>ムールヴェードル40% カリニヤン30% シラー30%</p> <p>全房のムールヴェードル、カリニヤン、シラーを10日間スミマセラシオンカルボニック後、10hのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルーン、ボリューミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みを感じます。</p>	<p>VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメーヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 シルト</p> <p>シラー80% カリニヤン20%</p> <p>全房のシラーとカリニヤンをフードルで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、ザクロやブルーン、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。</p>	<p>VIN 2022 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメーヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461680334</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 シルト</p> <p>シラー80% カリニヤン20%</p> <p>砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニヤンをフードル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。紫ガーネット色の外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスを感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。</p>
42163 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2015 Dom Carterole Esta Fête Rouge	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	
		<p>ドメーヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4571455202456</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリ、 グルナッシュブラン80% カリニヤン20%</p> <p>9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、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ンジュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チエリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟感は美しい年であった15年の産物です。</p>	<p>VIN 2020 Dom Carterole Esta Fête Rouge</p> <p>ドメーヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461668264</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト SOLD OUT</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリ、 グルナッシュブラン80% カリニヤン20%</p> <p>グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブランジュし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、ブルーベリー、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。</p>	<p>VIN 2022 Dom Carterole Marcelito</p> <p>ドメーヌ・カルテロル マルセリート</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680341</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 泥土</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90% カリニヤン、ミスカ10%</p> <p>砂・泥土土壌で育つカリニヤン3種を主体に全房でス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、木樽で熟成しサンスフレで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりといた果実味が口いっぱいに拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。</p>

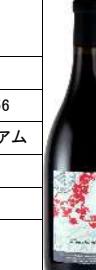
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

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°C以下の保存管理をお願いします。

シェドウエスト ロスタイル		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	
VIN 2022	L'ostal Vendredi	VIN 2022	L'ostal Amselme	VIN 2022	L'ostal Amselme
	ロスタイル ヴァンドルディ		ロスタイル 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			
土壤/ 粘土石灰		土壤/ 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%			
フ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、アッサンブルージュし、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、スマート、イチジクのアロマ、ボリュームある黒色果実には酸味も抜がり、複雑味があり長めの余韻です。					
ヴィニュロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壤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、ブルーンやフランボワーズ、スマート、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ぷ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	VIN 2022 L'ostal Hilarius	36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2022 L'ostal Maasaï	36198 シュドウエスト ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン	ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン
	ロスタイル イラリウス		ロスタイル 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			
土壤/ CominSoon 在庫1ケース		土壤/ 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%			
買い物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抜がる旨味と酸、口の中にまろやかな味わいが抜がり落ちていたタンニンが良いバランスを生みます。					
バーセル"ビュイ レヴック"に16年に新たに植樹したセレクションマサールのマルベックを除梗し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。しっかりとした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、パニコ、クローヴのアロマ、しっかりとしたアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質な味わいであります。					
36859 シュドウエスト	VIN 2023 Le Petit Clou des Vents Les Grenades	36860 シュドウエスト	VIN 2023 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Rou	36860 シュドウエスト	シルヴァン・ジュグラ
	新着 ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン レ・グランード		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			
土壤/ 粘土		土壤/ 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。粘土土壤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ン、リコリスや黒胡椒のアロマを感じます。しっかりとしたボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スース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。粘土石灰土壤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、しっかりとした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	VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut	36666 ボルドー	VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc	36667 ボルドー	ボルドー シャトー・オーマレ
	シャトー・オーマレ ボルデュー 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		
呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー		呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge アントルドゥメール・オーブノージュ			
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823			
規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・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			
土壤/ 粘土泥土		土壤/ 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%			
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・オーマレ一家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニヤックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィューの香り、抜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壤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、青りんごやカリン、レモネード、セルフィューの香り、セミヨンのアタックに控えめな酸、ソーヴィニヨンの爽やかな酸味と甘味が綺麗に溶け合っており、酸味と甘味がバランスが取れています。セミヨンの酸味とソーヴィニヨンの甘味が絶妙な組合せです。					
36667 ボルドー	VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge	36667 ボルドー	VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge	36667 ボルドー	パトリック・ブドン
	シャトー・オーマレ ルージュ		シャトー・オーマレ ルージュ		
呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリュール		呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリュール			
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830			
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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壤/ 粘土石灰		土壤/ 粘土石灰			
メルロー80% カベルネフラン15% カベルネソーヴィニヨン5%		メルロー80% カベルネフラン15% カベルネソーヴィニヨン5%			
歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壤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、酸味と甘味が絶妙に溶け合っており、酸味と甘味がバランスが取れています。セミヨンの酸味とソーヴィニヨンの甘味が絶妙な組合せです。					

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

ロワール ラ・グラッブリ	36411 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	36413 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
	VIN 2022 La Grapperie Adonis  ラ・グラッブリ アドニス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 石灰上の粘土 シレックス ピノドニス100%	VIN 2022 La Grapperie L'Enchanteresse  ラ・グラッブリ ランシャンタレス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 石灰岩上の粘土 シレックス ピノドニス100%
100年を数える高樹齢ピノドニス ルノー・ゲティエ	ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われ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。ピノドニスを醸し後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口中に括りのあるコク旨で長めの余韻です。	明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロンコニック樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。
ロワール クレモン・パロー	44018 ロワール VIN 2021 Clement Baraut Herbes Tendres Rose  クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 口セ 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロローグリ90% グロロー10%	44491 ロワール VIN 2023 Clement Baraut Herbes Folles Blanc  クレモン・パロー エルブ フォル ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689450 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/ シスト シュナンブラン50% グロローグリ40% ソーヴィニヨンブラン10%
サヴニエールでビオティエ 長熟期のミネラルと繊細な酸味 クレモン・パロー	4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリをグ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。濃い赤い色、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。	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。シスト土壤で育つ樹齢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、摘みた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。
44492 ロワール VIN 2022 Clement Baraut Le Pitrouillet	44262 ロワール VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre  クレモン・パロー ルピトルイエ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467 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/ シスト シュナンブラン100%	44493 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre  クレモン・パロー ルコトード レール 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト 砂岩 在庫7ケース シュナンブラン100%
23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、キュヴェコトドレイユと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1~6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハッサクやカボス、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。	区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1~5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アブリコットや白桃、セリフューユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュー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。	区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで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、洋梨キャンディーやグレープフルーツ、ハッサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと括るエキス感、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。
44494 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut Les Petites Combes	44495 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Clement Baraut Herbes Rouge  クレモン・パロー レ プティット コンブ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461689481 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/ スピリットと呼ばれる火山 シュナンブラン100%	44496 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut La Nuit de Beltaine  クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロロー100%
ブティッククレールからクレールを削除してほしいというニコラジョリー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、カリソやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が括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。	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バーベルガーネット色、カシスやブラックチェリーや、イチヂク、スマートのアロマ、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の酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。	ビオティエカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壤で育つ樹齢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、じわっと括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。

23 LOIRE2

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

<p>ロワール ステファン・ベルノード</p>  <p>アソジ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・ベルノード</p>	<p>43695 ロワール</p> <p>VIN 2019 Stéphane Bernadeau Les Onglés</p>  <p>ステファン・ベルノード 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>シュナンプラン100%</p> <p>アンジュー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そこ分かる！」とすべてのワインをVDFでリリースします。シスト土壌に植わる樹齢30年のシュナンプランを木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グレープフルーツやスイートイ、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の中ミネラルが溢れます。</p>	<p>42370 ロワール</p> <p>VIN 2015 Stéphane Bernadeau Les Vrilles</p>  <p>ステファン・ベルノード レ・ヴリュ</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プランが大半を占ますが唯一の赤キュヴェとなるのがレ・ヴリュで、樹齢15年のカベルネフランを全房で醸し、木樽で発酵後12ヶ月シュールリー熟成しました。濃いオレンジガーネット色、しっかりとした粘性、苺やブルーン、ビーマンの香り、丸みのあるタンニンにカシ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 ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル</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ール</p> <p>ジュリアン・プレヴェル</p>	<p>44500 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Prévél MJ</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル エムジエイ</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>シュナンプラン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・粘土土壌で育つシュナンプランを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、カリンや柚子、火打石、こうばしい香りを感じます。抜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は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 Prévél Fossé Rouge</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル 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後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、228Lの古樽で熟成しました。紫色調のガーネット、山どう、カシス、ブルーベリージャム、胡椒、キノコのアロマ、じわりと抜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>情家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルティスト</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>ソーヴィニヨンプラン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壌で育つソーヴィニヨンプ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 カボティヌ</p> <p>呼称/ Montlouis sur Loire モンルイ・シユール・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>シュナンプラン100%</p> <p>19~20世紀のパリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストヘオマージュしたキュヴェです。22年は暑くて乾燥した年で、石灰岩上のシレックス土壌で育つシュナンプ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>フランスの醸造所ヒノワール 樹齢無垢な男のナチュール</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 泥土 粘土 SOLD OUT</p> <p>シュナンプラン100%</p> <p>モンルイのシュナンプ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ペティアンです。クリーミーで活力のある泡、クリアなグリーンイエロー色、レモンやアカシアの花、柚子ジャム、梨の穏やかなアロマ、心地良くバランスのよい味わいが抜がり、アフターには柑橘と果実の甘みが感じられます。</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>シュナンプラン100%</p> <p>モンルイで馬耕している泥土・粘土石灰土壌で育つシュナンプランをプレスし、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、カリとした酸味にスッキリとしたドライなアタック、ストレートな味わいがシャープさを生み、アフターに柑橘の爽快な味とミネラルが感じられます。</p>

予め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。

24 LOIRE3

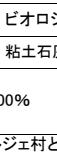
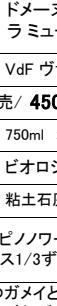
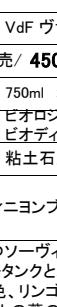
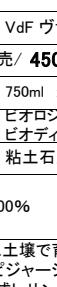
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

ロワール ドメーヌ・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
新着	フランツ・ソーモン ヴァン・ド・フランツ・ガスコニュ・ブラン	フランツ・ソーモン ペティアン・ラ・ブティット・ゴール・デュ・マタン	フランツ・ソーモン ロゼ・ペティアン・ラ・カーヴ・ス・ルビフ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689269	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/ 白・泡・辛口	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・泡・辛口	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壤/ 粘土石灰 シリス	シナントラン80% シャルドネ20%	土壤/ シリカ・シレックス 小石	グローロー80% ガメイ20%
モルトの兄弟分フランツ 白ブドウの可能性をスタイルに追求 フランツ・ソーモン		ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグローローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくブチブチ綺麗な泡。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、スッキリとした酸味にベリーたっぷりの果実味、喉越し良好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 +	
新着 フランツ・ソーモン ヴァン・ド・フランツ・ガスコニュ・ブラン	フランツ・ソーモン ヴァン・ド・フランツ・シナントラン	フランツ・ソーモン ミネラル・ブリュス	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/ Montlouis sur Loire モルト・シユール・ロワール	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461690302	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461689276	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687623	
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/ -	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	
土壤/ 粘土石灰	土壤/ 粘土石灰 シリス 在庫35ケース	土壤/ 粘土 シレックス	
ユニプラン、グロマンサン	シナントラン100%	シナントラン100%	
粘土石灰土壤で育つ樹齢50年のユニプランとグロマンサンをブレンド後、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。グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやスイーティー、青いバナナのアロマが抜かれています。ドライなアタックですが、シャープで豊かなミネラルを感じる味わいで心地の良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。買いブドウのシナントランをブレンド後、50%は8年落ちの古樽で、50%は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、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もよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジューシーでバランスのよい逸品です。	フランツのドメーヌ物の代表作、粘土・シレックス土壤に植わるシナントランをブレンド後、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ヶ月間醸したアッサンブルージュしました。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ーシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良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	
再入荷 フランツ・ソーモン ヴァン・ド・フランツ・ロゼ		マリー・チボー ペティアン・ラ・ル・キ・トルヌ	
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/ 3300 JAN/ 4573461690296		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壤/ 粘土 シリス		土壤/ 粘土シレックス	
ヨー100%		シナントラン100%	
22年のロゼはヨー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、フルーツトマト、ミントのアロマを感じます。ドライなアタックですが、果実味がほんのりと甘く感じられ、フルーツトマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えてくれています。	マリー・チボーは粘土シレックス土壤で育つシナントランをブレンド後グラスフライバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハッサクやスイーティー、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 ドメーヌ・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 ペティアン・ラ・ル・キ・トルヌ		ドメーヌ・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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・泡・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/ -	
土壤/ 粘土シレックス		土壤/ 粘土石灰 在庫4ケース	
シナントラン100%		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、シナントランを全房でブレンド後グラスフラ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、ライムやフルーツトマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが抜ける辛口スタイルの逸品です。	ドメーヌのあるシャルジエ村とシャルジエラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。グラスフライバータンクで醸し後ブレンドしセルモータージュを1回行い発酵・熟成し瓶詰めしました。紫ルビーワイン、カシスやブルーベリー、黒胡椒、火打石の香り、土のようなしつかりとしたボディ、タンニンとエキスがたっぷりで旨味も詰まっていて、豊かな果実味と心地の良いアフターです。		

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°C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	
	ドーメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ミュール			ドーメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロコ			ドーメーヌ・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- グロロ-			コ-100%		
ドメーヌのあるシャルジェ村とシャルジェラミュール(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、胡椒の香り、柔らかいアタックに抜がるエキス感、タンニンや酸味のバランスよくアロマもスムーズで22年と同様上品です。			23年は夏は暑く収穫前の降雨でブドウに成熟と複雑味が生まれました。コートグロロ-を全房でスマ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。深い色調の明るい紫ルビー色、レッドチリーやレッドプラム、スミレ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかいタッチにミディアムボディで少し高めの酸味、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バ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。コートを全房でスマ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。鮮やかなパープルガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくしきりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗で良質な逸品です。		
44246	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature	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 Theseiis Spectrum				
	ドーメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ミュール デラックス エディション			レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリュム				
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・辛口					
栽培/ ビオロジック 認証/ -			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール					
土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス			土壌/ 粘土石灰					
ガメイ、ピノノワール ピノドニス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ノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノド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ンジュし、グラスファイバータンクで5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抜がりのあるたっぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。			ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に抜がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジュー-シーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。					
44254	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 Theseiis Sauvignon Blanc Hapax		VIN 2019	Les Jardins de Theseiis 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 アパックス			レ・ジャルダン・ド・テゼイ コ- ジャルダンド ラ メゾン ヌーヴ				
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					
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 デメテール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール					
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土					
ソーヴィニヨンブラン100%			コ-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ヴ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-をスマ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ビ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、スマモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。			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-をスマ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ビジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーベリーやプラム、イチゴジャム、スマモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。		
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 Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece		VIN 2021	Les Jardins de Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece		VIN NV	Les Jardins de Theseiis Artefact	
	レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンド ラ グラン 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 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 認証/ エコセール デメテール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール		
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%			ピノドニス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日間醸し後プレス、ビ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、ザクロやレッドチリ、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックにジューシーな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日間醸し後プレス、ビジャージュ・ルモンタ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、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに甘かなタニニンとコクが抜がり少し高めの酸味、アフターにはベリー香が抜がります。					

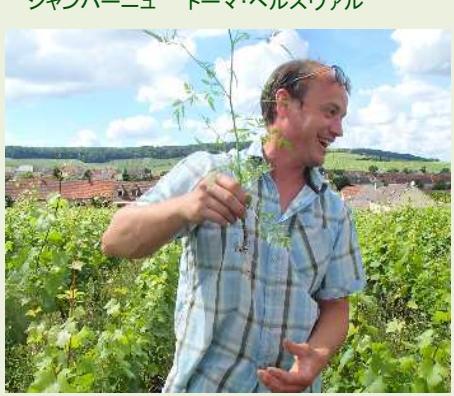
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

<p>ロワール ドメーヌ・ジュリアン・ピノー</p>  <p>AVEC.J</p>	<p>44376 ロワール</p> <p>VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー モンキー ゴーントゥ ヘブン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686411</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>土壤/ 粘土 シレックス</p> <p>ピノノワール100%</p> <p>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ドウのVincent Leclairから購入したピノノワールを全房で5日間マセラシンカルボニック後、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ルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが抜がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジューシーなエキス感を引き立てます。</p>	<p>44216 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー クード ジュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土 シレックス</p> <p>コ-100%</p> <p>元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40~140年のコ-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月に瓶詰めました。紫ガーネット色、フランボワズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく抜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。</p>
<p>ロワール ジェレミー・クアスター</p>  <p>AVEC.J</p>	<p>44310 ロワール</p> <p>VIN 2023 Jeremy Quastana L'Endémique</p>  <p>ジェレミー・クアスター ランデミック</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685377</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>土壤/ 砂質 SOLD OUT</p> <p>ピノノワール80% ガメイ20%</p> <p>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ンカルボニック後デキュヴェプレス、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。</p>	<p>ロワール ジャン・クアスター</p>  <p>AVEC.J</p> <p>ジェレミー・クアスターの娘、ジャン・クアスター</p> <p>ジャン・クアスター</p>
<p>44172 ロワール</p> <p>VIN 2022 Jean Quastana Dédale</p>  <p>ジャン・クアスター デダル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681072</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>土壤/ 砂 SOLD OUT</p> <p>ピノノワール100%</p> <p>砂質土壤で育つ樹齢35年のピノ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抜がり、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ーシーな果実味と中程度のタンニン、程よい酸がバランスを整えてくれます。</p>	<p>ロワール ジェレミー・ショケ</p>  <p>AVEC.J</p> <p>2020/01</p> <p>ジェレミー・ショケ</p>	<p>43666 ロワール</p> <p>VIN 2020 Jérémie Choquet Last Cow</p>  <p>ジェレミー・ショケ ラストコ-</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461669049</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>土壤/ 粘土 シレックス 石灰 砂 在庫1ケース</p> <p>コ-100%</p> <p>ラスコ-の壁面のような原始的なエチケットを選びました。コ-をグラスファイバータンクでスマセラシ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、ブラックチエ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。</p>
<p>44203 ロワール</p> <p>VIN 2022 Jérémie Choquet Red Deer</p>  <p>ジェレミー・ショケ レッド ディア</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682086</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>土壤/ 粘土 シレックス 在庫11ケース</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>粘土・シレックス土壤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。バーブルガーネット色の外観、ブルー-やカシス、ブラックチエリー、乳酸発酵由来の香りが抜がります。チエ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。</p>	<p>ロワール セバスチャン・リフォー&新井順子</p>  <p>AVEC.J</p> <p>セバスチャン・リフォー 新井順子</p> <p>セバスチャン・リフォー サンセール ヴィニフィエ バー ジュンコ・アライ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690166</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ピューロヴェリタス</p> <p>土壤/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>新井順子がセバスチャン・リフォーの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、新樽で熟成しサンスフルで仕上げました。とろりと流れ生る粘性のある黄金色、スマモや洋梨、エラーフラワー、トマトの葉のアロマ、ドライなアタックにジュー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。</p>	<p>44532 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>Nature</p> <p>VIN 2021 Sébastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai</p>  <p>セバスチャン・リフォー サンセール ヴィニフィエ バー ジュンコ・アライ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690166</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ピューロヴェリタス</p> <p>土壤/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>新井順子がセバスチャン・リフォーの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、新樽で熟成しサンスフルで仕上げました。とろりと流れ生る粘性のある黄金色、スマモや洋梨、エラーフラワー、トマトの葉のアロマ、ドライなアタックにジュー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。</p>

<p>ロワール セバスチャン・リフォー</p>  <p>AVECJ</p>	<p>44524 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2015 Sébastien Riffault Akmenine</p> <p>セバスチャン・リフォー アクメニネ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461690081</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトニア語で「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ス感、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。</p>	<p>44527 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2016 Sébastien Riffault Skeveldra</p> <p>セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690111</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス ビオディナミ</p> <p>土壌/ シレックス(火打ち石)</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>「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、カリント木犀、完熟みかん、ママードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキス感に高めの酸味です。</p>
<p>44528 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2016 Sébastien Riffault Aukinsin</p>  <p>セバスチャン・リフォー オクニス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセール</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690128</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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割をブレンド後、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ス感とボリューム感を感じます。</p>	<p>ロワール シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール</p>  <p>呼称/ IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361025</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>歴史あるシャトーの南向きからフレッシュな果実のロングセラーワイン</p>	<p>36423 ロワール</p> <p>VIN 2023 Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon</p>  <p>シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レ・ド・ヴァン ソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361025</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>1989年設立の歴史あるドメー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後ブレンドし、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、口の中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。</p>
<p>36959 ロワール</p> <p>VIN 2024 Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche</p>  <p>シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴ ゴッシュ</p> <p>呼称/ Chinon シノン</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361049</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</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>教会で隣に座った男性が描いた素敵なお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。</p>	<p>ロワール ボネ・ユトー</p>  <p>呼称/ Chinon シノン</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361049</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</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>歴史あるシャトーの南向きからフレッシュな果実のロングセラーワイン</p>	<p>36482 ロワール</p> <p>VIN 2023 Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs</p>  <p>ボネ・ユトー ミュスカデ レ・ボネブラン</p> <p>呼称/ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461655493</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/ 緑岩 片麻岩</p> <p>ミュスカデ100%</p> <p>ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメーヌであるボネ・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た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。</p>
<p>ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット</p>  <p>ノルマンディー名産ボワレとボモー 自家栽培醸造の高貴な味わい</p> <p>ジェローム・ルクロニエ</p>	<p>35476 ノルマンディ</p> <p>VIN 2020 Ferme de La Motte Poire Domfront</p>  <p>フェルム・ド・ラ・モット ボワレ・ドンフロン</p> <p>呼称/ Poiré Domfront ボワレ・ドンフロン</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365412</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 泥土石灰</p> <p>SOLD OUT</p> <p>ノルマンディ産洋梨100%</p> <p>ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブラン・ド・ブラン)100%で造るボワレで、10月に収穫しプレス後、グラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果膠をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち込んでいる泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。</p>	<p>35494 ノルマンディ</p> <p>VIN 2018 Ferme de La Motte Pommeau de Normandie</p>  <p>フェルム・ド・ラ・モット ボモー・ド・ノルマンディ</p> <p>呼称/ Pommeau de Normandie ボモー・ド・ノルマンディ</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4582138367201</p> <p>規格/ 700ml × 6×2 タイプ/ -・甘味果実酒</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 泥土石灰</p> <p>SOLD OUT</p> <p>ノルマンディ産リンゴ100%</p> <p>ノルマンディから限定入荷のオーガニックボモー、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ルージュ、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と広がり、自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイドフルーツアロール感が絶妙のバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。</p>

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°C以下の保存管理をお願いします。

<p>ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ</p> 	<p>36173 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV(22) La Cidrerie du Golfe Hors-Norme</p>  <p>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681713</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土 砂質 花崗岩</p> <p>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)</p>	<p>36174 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV(22) La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee</p>  <p>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ ブティキュヴェ</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681720</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土 砂質 花崗岩</p> <p>ギルヴィック(酸味)100%</p>
		<p>複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からブ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し瓶詰めしました。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、ドライでスッキリとした味わいと泡立ち、ジューシーで喉越しが良いです。</p>
<p>マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ</p> 	<p>53296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut</p>  <p>ル・セリエ・ド・ボール シードル フェルミエ ブリュット</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760</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/ ピューロヴェリタス</p> <p>土壤/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p>	<p>53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 A</p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec</p>  <p>ル・セリエ・ド・ボール シードル フェルミエ ドミセック</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363753</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ピューロヴェリタス</p> <p>土壤/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p>
		<p>リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。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をもたらしリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。</p>
<p>シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス</p> 	<p>36780 シャンパーニュ A</p> <p>VIN NV Mouzon Leroux et Fils L'Atavique</p>  <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ 8900 JAN/ 4573461689078</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壤/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ピノノワール65% シャルドネ35%</p>	<p>シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル</p> 
		<p>セページュ比率はピノノワール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とアフターのブリオッシュ香が印象的です。</p>
<p>セバスチャン・ムーゾン</p>	<p>36493 シャンパーニュ</p> <p>VIN 2019 Thomas Perseval Art Terre</p>  <p>トーマ・ペルスヴァル アール テール</p> <p>呼称/ Champagne Ter Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461686831</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壤/ 粘土石灰 粘土 砂 SOLD OUT</p> <p>ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%</p>	<p>36875 シャンパーニュ A</p> <p>VIN NV Moyat-Jaury Guillaud Tradition Brut</p>  <p>モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット</p> <p>呼称/ Champagne シャンパーニュ</p> <p>参考小売/ 7300 JAN/ 4573461690739</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>土壤/ キンメリジヤン</p> <p>ピノノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%</p>
		<p>フランス語の「Artere=動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、20年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。淡いピンクゴールド色、クリーミーな泡、カリンや完熟みかん、洋梨のアロマ、しっかりと抜がるたっぷりの旨味ととがりのない酸にまろやかな丸みが印象的です。</p>
<p>リュットトレーニ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加 ローラン・ギルボー</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。

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°C以下の保存管理をお願いします。

シャンパニユ フランク・ボンヴィル		シャンパニユ A		シャンパニユ A	
			53002 VIN NV Franck Bonville Brut Selection	36854 VIN 2016 Franck Bonville Brut Millesime	
			フランク・ボンヴィル ブリュット セレクション 呼称/ Champagne Grand Cru 参考小売/ 7500 JAN/ 4582138361407 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%		新着 フランク・ボンヴィル ブリュット ミレジム 呼称/ Champagne Grand Cru 参考小売/ 9500 JAN/ 4573461690432 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%
			エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・プランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブランジュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。		16年は異例の年でコート・デ・プランのシャルドネはビノワールよりも後の収穫になりました。特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ティラージュし85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。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、青りんごや黄リンゴ、トーストのアロマ、口中にしあかりと括る旨味、クリーミーな泡もしっかりとアロマがある骨格です。
ノベル賞候補で選ばれたグランクリュ「アヴィ」のランドプラン オリヴィエ・ボンヴィル		カタルーニャ カステル・ダージュ		カタルーニャ カステル・ダージュ	
	36855 VIN 2017 Franck Bonville Les Belles Voyes		36253 VIN NV Franck Bonville Rose		
	新着 フランク・ボンヴィル レ・ベル ヴォア 呼称/ Champagne Grand Cru Oger 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461690449 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%		フランク・ボンヴィル ロゼ 呼称/ Champagne Grand Cru 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461683151 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 SOLD OUT シャルドネ90% ピノワール10%		
	フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベル・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して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、カブチーノの泡、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。		コート・デ・プラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルヌイのシャルドネとピノワールを醸し後ブレンドし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリーの香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。		
スペイン/カタルーニャ		スペイン/カタルーニャ A		スペイン/カタルーニャ A	
	36687 VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva		36689 VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva		
	カステル・ダージュ カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ 呼称/ D.O.Cava カヴァ 参考小売/ 2800 JAN/ 8423572009226 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ ウィーガン エコセール 土壌/ 粘土石灰 チャレッロ40% マカベオ40% パレリヤーダ20%		カステル・ダージュ カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ 呼称/ D.O.Cava カヴァ 参考小売/ 3300 JAN/ 8423572009257 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ ウィーガン エコセール 土壌/ 粘土石灰 チャレッロ40% マカベオ40% パレリヤーダ10% シャルドネ10%		カステル・ダージュ カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ 呼称/ D.O.Cava カヴァ 参考小売/ 2800 JAN/ 8423572006232 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ ウィーガン エコセール 土壌/ 粘土石灰 ピノワール100%
	スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりブレンドし、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ました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口の中に弾けるシャンパニユと遜色ないリッチな味わいです。		シャンパニユファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりブレンドしステンレスタンクで発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きした細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。		バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノワールをゆっくりブレンド、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で瓶詰めました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチアリーノの甘やかで可愛らしい香り、活き活きした細かい泡立ち、香りと反し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。
カタルーニャ SIN プロジェクト		スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A		スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A	
	36886 VIN 2023 Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo		36690 VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel-lo		
	アモス・バニエレス シン カヴァ チャレッロ 呼称/ D.O.Cava カヴァ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690753 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 チャレッロ100%		アモス・バニエレス シン チャレッロ 呼称/ D.O.Penedès ベネデス 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687777 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 チャレッロ100%		
	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、チャレッロをブレンド後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしミルージュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるクリーミーな泡立ち、グリーンイエロー一色の外観、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、喉越し良好ドライな印象を受けます。		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ッロを15%は除梗し醸しブレンド、85%は全房でブレンド後、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ました。輝きのある淡いイエロー一色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい香りに角のとれた酸と穏やかな果実味が感じられる爽やかで心地の良い仕上がりです。		

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°C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	VIN 2021
	アモス・バニエレス シン ウィ ダ リエブレ		アモス・バニエレス ヴィニーヤ オクルタ		アモス・バニエレス ヴィニーヤ オクルタ	
呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス	呼称/ D.O.Penedès ベネデス
参考小売/ 2600 JAN/ 4573461684073	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461662736	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・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/ -	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/ -	栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壤/ 石灰岩 砂	土壤/ 粘土石灰 砂	土壤/ 粘土石灰 砂	土壤/ 粘土石灰 砂	土壤/ 粘土石灰 砂	土壤/ 粘土石灰 砂	土壤/ 粘土石灰 砂
ウイ・ダ・リエブレ(テンプラニーリョ)100%	チャレッソ100%	チャレッソ100%	チャレッソ100%	チャレッソ100%	チャレッソ100%	チャレッソ100%

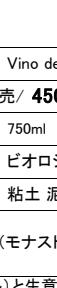
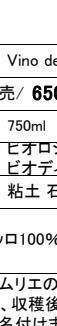
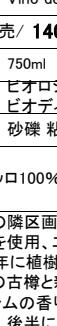
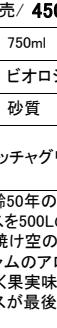


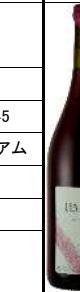
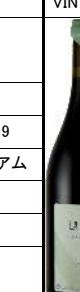
17世紀から自然な造りを貫くペネチアの無敵アーティスト
カルロス・モーラ

カルレス・モーラ

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°C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 ガルー サシー		シクス ソンズ ガルー	
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		
土壤/ 粘土 泥灰土 石灰		土壤/ 石灰		
ガルー(モナストレル)100%		ガルー(モナストレル)100%		
ガルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵・アンフォラで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すらもや無花果、摘みたてベリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと拡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。		石灰土壤で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やブルーン、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。		
元スペイン・ベストソムリエ エンリック・ソレール インプロヴィサシオ		元スペイン・ベストソムリエ エンリック・ソレール インプロヴィサシオ		元スペインBestソムリエ、拘るチャレッロはまるで地中海のムルリー エンリック・ソレール
35861	スペイン／カタルーニャ	36440	スペイン／カタルーニャ	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Enric Soler Improvisació	VIN 2022	Enric Soler Improvisació	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	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		エンリック・ソレール エスペニャリュックス
参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678942		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461685513		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		参考小売/ 10000 JAN/ 4573461685520
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
土壤/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫1ケース		土壤/ 粘土 石灰砂 泥土		栽培/ ビオディナミ
チャレッロ100%		チャレッロ100%		土壤/ 粘土
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ッ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ッ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。		チャレッロ100%
36442	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ フリサック		
VIN 2022	Enric Soler Nun Vinya dels Taus			
	エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス	エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス		
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		トレス・デ・オッシュの丘にある区画エスペニャリュッ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ッロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、スウィーティーイエイリーン、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。
参考小売/ 14000 JAN/ 4573461685537		参考小売/ 14000 JAN/ 4573461685537		
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		
土壤/ 砂礫 粘土石灰		土壤/ 砂質		
チャレッロ100%		チャレッロ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年に植樹されたセレクションマサールのチャレッロをプレスし、300Lの古樽で発酵・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、後後に酸を感じる目立つ長い余韻です。		元スペイン・新世代フランセスクは樹齢無限のエネルギー満載！		
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	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	Frisach Vernatxa
	フリサック レス アリファレス		フリサック ラブルネット ロサード	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		フリサック ヴェルナッチャ
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688491		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレジン・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
土壤/ 砂質		土壤/ 砂質		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
ガルナッチャガリ100%		ガルナッチャガリ40% ガルナッチャブランカ30% ガルナッチャティンタ30%		土壤/ 砂質
砂質土壤で育つ樹齢50年のガルナッチャガリを醸し後、プレスせずにフリーランジースを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。タバコの香り、オレンジ色、ビーチネクター／アーモンド、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く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、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。ガルナッチャ3種を収穫後、醸しプレス、500L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コクと飲んでしまいそうなほど飲みやすさ、酸味と果実のバランスもよくコクの高い良質なロゼです。		ガルナッチャブランカ100%
44469	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44471	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Frisach L'abrunet Rosado	VIN 2023	Frisach L'abrunet Tinto	Frisach Vernatxa
	フリサック ラブルネット ロサード		フリサック ラブルネット ティント	フリサック ヴェルナッチャ
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/ 2700 JAN/ 4573461688491		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・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 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
土壤/ 砂質		土壤/ 砂質		土壤/ 粘土石灰
ガルナッチャネグラ50% カリニエナ50%		ガルナッチャネグラ50% カリニエナ50%		

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 呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売／ 4000 JAN／ 4573461681973 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ 粘土石灰 ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ カリニエナ1/3づつ		フリサック サング デ コルブ 呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売／ 4000 JAN／ 4573461688545 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ 粘土石灰 ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ カリニエナ1/3づつ		フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 5000 JAN／ 4573461682017 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ - 認証／ - 土壤／ 砂 粘土 スレート ガルナッチャ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。ガルナッチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしてステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに抜がり穏やかなタンニンが口あたりよくスマ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。ガルナッチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしてステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。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、イチヂクのアロマ、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。ブリオラートの砂・粘土・スレート土壤で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後ブレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーツトマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジューシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良くなっぷ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 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 5000 JAN／ 4573461688583 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ - 認証／ - 土壤／ 砂 粘土 スレート ガルナッチャ100%		フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 5000 JAN／ 4573461675019 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ - 認証／ - 土壤／ 砂 粘土 スレート 在庫8ケース カリニエナ100%		フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 5000 JAN／ 4573461681997 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ - 認証／ - 土壤／ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%
祖母を偲んで造られたワインです。ブリオラートの砂・粘土・スレート土壤で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後ブレス、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、完熟ベリーのアロマを感じます。ジュー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ベ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ブリオラートのMonastierにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し後ブレス、ステンレスタンクで発酵・熟成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ブリオラートのMonastierにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミマセラシオンカルボニック後ブレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、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		
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 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 5000 JAN／ 4573461688569 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ - 認証／ - 土壤／ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%		フリサック ラニット 呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売／ 6000 JAN／ 4573461675002 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ 灰岩 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」と呼んでいたためギュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミマセラシオンカルボニック後ブレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、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。	石灰岩土壤で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後ブレス、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抜がり、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・アイシャーラ アンセストラル ファ セレ 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 3600 JAN／ 4573461689672 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ 灰石 赤粘土 マカベオ100%		ヴェガ・アイシャーラ エマ アンセストラル 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 4400 JAN／ 4573461689689 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ Ilicorellaという粘板岩 アルバリーニョ100%		ヴェガ・アイシャーラ エマ アンセストラル 呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売／ 4600 JAN／ 4573461683854 規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口 栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE 土壤／ Ilicorellaという粘板岩 在庫2ケース アルバリーニョ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・赤粘土土壤で育つマカベオを除梗し醸し後ブレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成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、活動力のあるソゾンの香り、心地の良い泡立ち、淡い黄金色、みかんやアブリコット、白桃のアロマ、ブチブチとした強めの泡、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。	粘板岩土壤で育つアルバニーリョを除梗しブレス後、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。爽快で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。	アルバニーリョを除梗しブレス後、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、活動力のあるソゾンの香り立ちはカボスやみかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ボリュームがありグレープフルーツのようにジューシー、前ミレジムより酸度が低く心地の良い逸品です。			

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。

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
	ヴェガ・アイシャーラ エマ バラウ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689726 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/ Ilicorellaという粘板岩 SOLD OUT ガルナッチャ20%カリニエナ20% カベルネソーヴィニヨン15%テンプラニーリョ15% シラー10%マルスラン10%ピノノワール10% キュヴェ名はエウアの優しい祖父の名前で、7品種をを醸し後プレスし、ビジャージュとルモンタージュを行ながらセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、甘草やフランボワーズ、山ぶどう、赤リング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。		ヴェガ・アイシャーラ エマ カリニエナ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740 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/ Ilicorellaという粘板岩 カリニエナ100%		ヴェガ・アイシャーラ エマ シラー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689733 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/ Ilicorellaという粘板岩 シラー100%
カタルーニャ メンダール	 Avecj	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 メンダール	カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック
VIN 2023	Mendall La Plana de Guiu M	VIN 2023	メンダール ラ ブラナ デ グイウM 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688460 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム 石灰 SOLD OUT マカベオ65% ガルナッチャブランカ30% モスカティル5%	メンダール ラ ブラナ デ グイウM 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688460 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム 石灰 SOLD OUT マカベオ65% ガルナッチャブランカ30% モスカティル5%	
35450	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35905	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	ナチュールの宝庫コンカデバルバラ ジョルディを前に持つ幸運!
VIN 2020	Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel	VIN 2022	Jordi Llorens Ancestral de la Cristina		イトール・エスパニョール・ヴァレス
	セリエール・タランナ・ポエティック ダ ソカレル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT メルロー100%		ジョルディ・ロレンス アンセストラル デ ラ クリスティーナ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 マカベオ100%	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。マカベオを足で破碎した後、4日間醸しプラスティックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スワイティやびわ、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。	
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 Blanc 5.7	VIN 2022	Jordi Llorens Parellada		ジョルディ・ロレンス ブランカフォルティ
	ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 石灰 パレリヤーダ60% マカベオ40%		ジョルディ・ロレンス パレリヤーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461679741 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 パレリヤーダ100%		カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、シラー、パレリヤーダ 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品種をスマセラシオン後フリーランジースのみをアンフォラ26ヶ月発酵・熟成しました。明るいガーネット色、レッドブラムやブラックベリー、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、ブチブ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です。
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区画のパレリヤーダを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、グレーブル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。	パレリヤーダをスマセラシオンカルボニック後、フリーランジ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。じわりと抜がるアタック、詰まつたエキス感と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。				

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。

35904	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36771	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35903	スペイン／カタルーニャ 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 トスット		ジョルディ・ロレンス ガルー		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	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	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／ 3900 JAN／ 4573461679789	参考小売／ 4000 JAN／ 4573461689009	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	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／ 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／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	ガルー(モナストレル)100%	ガルー(モナストレル)100%	カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ10%	カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ10%	
シラー90% ガルナッチャ10%	トスッ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、ブルーンやカシス、ビーマン、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抜か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。高めの酸味にスッキリとした口あたり、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。	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。高めの酸味にスッキリとした口あたり、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。	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%	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%	
36772	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 エスコーダ・サンファヤ				
VIN 2022	Jordi Llorens Atikete					
	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				
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	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE	
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム	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	カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	
3品種をス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、酸がきれいで溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。	3品種をス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、酸がきれいで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、スマモやアブリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーナタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にピーナーな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。	36325	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36325	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassots	VIN 2022	Escoda Sanahuja Nas del Gegan	VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets	
	エスコーダ・サンファヤ エルス バソツツ		エスコーダ・サンファヤ ナス デル ジエガント		エスコーダ・サンファヤ エルス バソツツ	
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・辛口	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレ・辛口	土壌／ 石灰岩	在庫2ケース	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	
シュナンブラン100%	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ンジュしました。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。	メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ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。うっすら渋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める逸品です。	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ンジュしました。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。	以前に存在したバラデツツという農園から名付けた畠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、スマモはステンレスで発酵・熟成しアッサンブランジュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーナタッチに綺麗な酸、スラッシュした竹まいは薄旨の逸品です。	36328	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36328	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Coll del Sabater	VIN 2023	Escoda Sanahuja Coll del Sabater	VIN 2023	Escoda Sanahuja Les Paradetes	
	エスコーダ・サンファヤ コル デル サバテル		エスコーダ・サンファヤ コル デル サバテル		エスコーダ・サンファヤ バラデツツ	
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／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム	土壌／ 石灰岩	在庫7ケース	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	
カベルネフラン80% メルロー20%	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ンジュしました。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。	メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	
36329	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 スクセス・ヴィニコラ				
VIN 2022	Escoda Sanahuja Coll del Sabater					
	エスコーダ・サンファヤ コル デル サバテル	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／ 4573461683984	規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	栽培／ ビオディナミ 認証／ -	
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム	土壌／ 石灰岩	在庫7ケース	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	土壌／ 石灰岩	
カベルネフラン80% メルロー20%	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ンジュしました。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。	メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	
昔この畠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ンジュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーナタッチ、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。	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ンジュしました。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。	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ンジュしました。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。	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Succès Vinícola Experiència Parellada	VIN 2023	Succès Vinícola Experiència Parellada	VIN 2023	Succès Vinícola Experiència Parellada	
	エスベリエンシア パレリヤーダ		エスベリエンシア パレリヤーダ		エスベリエンシア パレリヤーダ	
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／ -	栽培／ ビオロジック 認証／ -	栽培／ ビオロジック 認証／ -	
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口	土壌／ 粘土石灰	在庫17ケース	土壌／ 粘土石灰	土壌／ 粘土石灰	土壌／ 粘土石灰	
カベルネフラン100%	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ンジュしました。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。	メルロー70% カリニャンとガルナッチャ30%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	ガルナッチャ50% カリニャン30% スマモ20%	
34	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。パレリヤ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、黄色リンゴ、クミンのスペイス香、活き活きとしたアタックは良質な味わいで口の中にジューシーさが広がり、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。	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	
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。	セラフ・トレバートの魅力、かつての南仏グルナッシュ合衆の再訪なるか? マリオナ・ヴェントレイ & アルベール・カネラ	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36744	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	

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 スクセス・ヴィニコラ エル プラット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461688644 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 マカベオ100%	VIN 2019	Succés Vinícola El Pedregal スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル 呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ 参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682499 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 アルビアル質の石 パレリヤーダ100%	VIN 2021	Succés Vinícola La Trompa スクセス・ヴィニコラ ラトロンパ 呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461675903 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 SOLD OUT トレバット100%
	区画名がキュヴェ名で大手カヴァ生産者からの買い付けキャンセルやコーベラティ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エストワインです。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トマトのアロマ、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の中に残ります。		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アル質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリヤーダを除梗し、フー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、カリンやすりおろしりんご、洋梨、爽やかな香り、じわりと抜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。		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。トレバ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、フルーツトマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかいアタックで全体的に丸みがあり、穏やかで口の中にベリー香が抜がり、酸味が良いアクセントとなっています。
36747	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36748	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36749	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Succés Vinícola El Mentider スクセス・ヴィニコラ エル メンティーダー ² 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688668 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 SOLD OUT トレバット100%	VIN 2019	Succés Vinícola El Sola スクセス・ヴィニコラ エル ソーラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688675 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/ 白粘土 SOLD OUT トレバット100%	VIN 2018	Succés Vinícola El Corria スクセス・ヴィニコラ エル コリアー 呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461688682 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/ 石灰 SOLD OUT トレバット100%
	嘘つきという意味で、トレバ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。除梗したトレバ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。たっぷりの果実味でアタックから完熟ベリーの旨味、バランスよくしっかりしたスマーズな味わいは心地よい仕上がりです。		常に日光が当たる区画で、日が当たるという意味の区画名をキュヴェ名にしました。トレバ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。熟成のあるブラウンガーネット、カシス、ブルーン、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。		区画名をキュヴェ名にしました。トレバットを除梗し、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、スペイン一の香りと熟したベリー、カシスやブルーン、リコリスのアロマを感じます。しっかりと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、しっかりと熟成感のある上質な仕上がりです。
カタルーニャ ファミリア・ニン・オルティス		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 ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ 呼称/ DO Priorat プリオラート 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461660596 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) ガルナッチャ100%	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ 呼称/ DO Priorat プリオラート 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461666130 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) ガルナッチャ100%		
	2018年はベト病や灰色カビ、ボ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。ガルナッチャを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、ブラックチェリーとブルーン、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。		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ッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーとザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなタンニンが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抜がる長いアフターの逸品です。		
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 ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン ガルナッチャ 呼称/ DO Priorat プリオラート 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461677006 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) ガルナッチャ100%	VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン 呼称/ DO Priorat プリオラート 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461660602 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) ガルナッチャ60% カリニエナ40%	VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin ファミリア・ニン・オルティス プラネテス デ ニン 呼称/ DO Priorat プリオラート 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461666147 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) ガルナッチャ60% カリニエナ40%
	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。ガルナッチャを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、ブルーンやフランボワーズ、スマモ、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マーズな味わいです。		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ッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーンやカシスジャム、スマモーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく抜がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさが感じられます。		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ッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。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。

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°C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	スペイン／カタルーニャ VIN 2020	カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム
	ファミリア・ニン・オルティス プランテス 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) ガルナッチャ60% カリニエナ40%		ファミリア・ニン・オルティス プランテス 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) ガルナッチャ81% (内12%ガルナッチャペルーダ) 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壌に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の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、果実味がじっくりありバランスよく旨味が括り、後半には複雑味が出てきます。		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ッチャとカリニエナを4週間醸し後、32hのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、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じっくりとしたボディ、心地の良い酸味が感じられます。
36795	スペイン／カタルーニャ VIN NV	A Cyclic Beer Farm XinoXano	カタルーニャ アルテロヴィヌム
	サイクリック・ビア・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		カタルーニャ アルテロヴィヌム Alterorvini Camí de la Font
	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。		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%
36425	スペイン／カタルーニャ VIN 2021	スペイン／カタルーニャ Alterovinum Escabeces Cartoixà Vermell	カタルーニャのガルナッチャ(白・赤)を日々の喜びにしたい! ウリオル・ペレス・トゥデラ
	アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシャ・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・辛口 栽培／ - 認証／ - 土壌／ 粘土石灰 カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100%		スペイン／カタルーニャ VIN 2021
	カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100% カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100%		アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシャ 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 カルトウシャ(チャレッロ) 100%
	カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100% カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100%		スペイン／カタルーニャ VIN 2021
	カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100% カルトウシャ・ヴェルメイ(チャレッロ・ロゼ) 100%		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%
43757	スペイン／ムルシア VIN 2020	スペイン／ムルシア La Del Terreno Ninja De Las Uvas	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 ブーリャス 参考小売／ 3300 JAN／ 4573461671271 規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・フルボディ 栽培／ ビオロジック 認証／ ECO VINEYARD 土壌／ 石灰 粘土 ガルナッチャ100%		スペイン／ムルシア VIN 2021
	ガルナッチャ100%		ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デ ラ ウヴァ 呼称／ DO Bullas ブーリャス 参考小売／ 3300 JAN／ 4573461675972 規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・フルボディ 栽培／ ビオロジック 認証／ ECO VINEYARD 土壌／ 石灰 粘土 ガルナッチャ100%
	ガルナッチャ100%		スペイン／ムルシア VIN 2021
	ガルナッチャ100%		ムルシア州のコーベラティブで、除梗したガルナッチャを3日間醸し後、フリーランジュースを60hlのステンレスタンクでルモンタージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。淡いフレッシュな紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、ブルーン、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。

37 SPAIN9

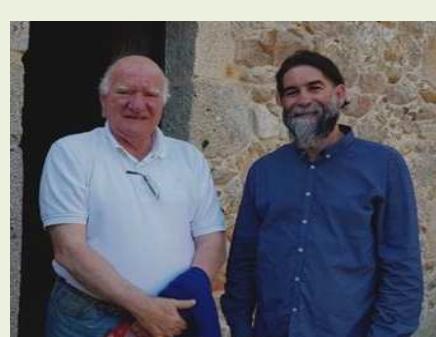
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

<p>マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス</p> 	<p>35813 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2022 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</p>  <p>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</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461678522</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 粘土石灰 在庫12ケース</p> <p>ティントフィノ(テンプラニーリョ)80% マルヴァール20%</p> <p>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の粘土石灰土壤で育つティントフィノとマルヴァールをステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、いちごやラズベリージャム、スミレのアロマ、柔らかいアタックにしつ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。</p>	<p>36443 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</p>  <p>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</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685544</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>ティントフィノ(テンプラニーリョ)75% マルヴァール25%</p> <p>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、10hと15h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。深い紫ガーネット色、ブラックチェリー・カシス、スマート、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いイメージの仕上がりです。</p>					
<p>36444 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2021 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino</p>  <p>ボデガ・シンコ・レグアス ロンペセパス ティントフィノ</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461685551</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 粘土石灰</p> <p>ティントフィノ(テンプラニーリョ)100%</p> <p>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、10hと15h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・ラズベリー、ブルーン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、たっぷりのエキス感に包まれます。</p>	<p>カスティーリヤ・イ・レオン ルベン・ディアス</p>  <p>35825 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN NV Ruben Diaz Surprise</p>  <p>ルベン・ディアス サプライズ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461678645</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>土壤/ 花崗岩 SOLD OUT</p> <p>シャスラ・ドレ100%</p> <p>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の木樽でセラシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口の中に拡がり、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。</p>	<p>36444 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2023 Ruben Diaz Dale Pink</p>  <p>ルベン・ディアス ダレピンク</p> <p>呼称/ DO Cebreiros セブレロス</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685629</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壤/ 花崗岩</p> <p>ガルナッチャ100%</p> <p>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」という意味のキュエベ名です。ガルナッチャを5時間醸し後、ビジャージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡い透明感のある明るいルビー色、スミレ、赤スグリ、トマトの葉の香り、柔らかなアタックにクランベリーの甘酸っぱさ、ジューシーな中にタンニンがバランスよく溶け込んだ短めの余韻です。</p>	<p>36448 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2021 Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha</p>  <p>ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ</p> <p>呼称/ DO Cebreiros セブレロス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599</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>土壤/ 花崗岩</p> <p>ガルナッチャ100%</p> <p>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ビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーン、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。</p>	<p>カスティーリヤ・イ・レオン ラス・ペドレラス</p>  <p>36451 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2023 Ruben Diaz Dale Pink</p> <p>ルベン・ディアス ダレピンク</p> <p>呼称/ DO Cebreiros セブレロス</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685629</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壤/ 花崗岩</p> <p>ガルナッチャ100%</p> <p>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」という意味のキュエベ名です。ガルナッチャを5時間醸し後、ビジャージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡い透明感のある明るいルビー色、スミレ、赤スグリ、トマトの葉の香り、柔らかなアタックにクランベリーの甘酸っぱさ、ジューシーな中にタンニンがバランスよく溶け込んだ短めの余韻です。</p>	<p>36449 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2021 Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha</p>  <p>ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ</p> <p>呼称/ DO Cebreiros セブレロス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599</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>土壤/ 花崗岩</p> <p>ガルナッチャ100%</p> <p>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ビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーン、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。</p>	<p>カスティーリヤ・イ・レオン ラス・ペドレラス</p>  <p>36335 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2022 Las Pedreras Linarejos</p>  <p>ラス・ペドレラス リナレホス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461684042</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 砂利砂 SOLD OUT</p> <p>アルビーリョ・レアル94% パロミノ6%</p> <p>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年のアルビーリョ・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、アブリコットジャム、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ネン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。</p>	<p>ガリシア アルベルト・ナンクレアス</p>  <p>35896 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Alberto Nanclares Tempus Vivendi</p>  <p>アルベルト・ナンクレアス テンプス ヴィヴェンディ</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461679703</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 花崗岩 砂</p> <p>アルバリニヨ100%</p> <p>5生産者、17区画で育つアルバニーリョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性があるグリーンイエロー、プラッドオレンジ、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ーシーで果実味たっぷりなアタックに心地良ぐる酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。</p>
<p>36335 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2022 Las Pedreras Linarejos</p>  <p>ラス・ペドレラス リナレホス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461684042</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 砂利砂 SOLD OUT</p> <p>アルビーリョ・レアル94% パロミノ6%</p> <p>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年のアルビーリョ・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、アブリコットジャム、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ネン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。</p>	<p>ガリシア アルベルト・ナンクレアス</p>  <p>36449 スペイン/カスティーリヤ・イ・レオン</p> <p>VIN 2021 Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha</p>  <p>ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ</p> <p>呼称/ DO Cebreiros セブレロス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599</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>土壤/ 花崗岩</p> <p>ガルナッチャ100%</p> <p>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ビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーン、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。</p>	<p>アルベルト・ナンクレアス テンプス ヴィヴェンディ</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461679703</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壤/ 花崗岩 砂</p> <p>アルバリニヨ100%</p> <p>5生産者、17区画で育つアルバニーリョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性があるグリーンイエロー、プラッドオレンジ、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ーシーで果実味たっぷりなアタックに心地良ぐる酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。</p>					

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

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°C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・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 4100 JAN/ 4573461688323 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 アルバリニヨ100%		アルベルト・ナンクラレス ア グラニヤ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗閃綠岩 砂質 アルバリニヨ100%		アルベルト・ナンクラレス ナンクラレス 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂質 アルバリニヨ100%
	サンセシジョンにある16区画で育ったアルバニーリョ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ェイティ、ライム、黄色りんごの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにりんごの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。		サンセシジョンの花崗閃綠岩・砂質土壌で育ったアルバリニヨを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。ライイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように抜かり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。		サンバストとボルタスの10区画で育つアルバリ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なう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りんごやスウェイティ、アップルミントの香り、ボディにしつかりと抜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・ナンクラレス チュヴィスカ ガレガ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニヨ・ロンゴ メンシア エスパディロ		アルベルト・ナンクラレス ア センダ ヴエルメーリャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 在庫/ケース カイニヨ・ロンゴ メンシア エスパディロ		アルベルト・ナンクラレス オ ソン ダス ピサダス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 メンシア100%
	カンバドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行なうながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジゼロ色、さくらんぼやフルーツトマト、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、喉越し良好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。わざわざに紫が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抜がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。涼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の栗の木樽で発酵し、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・フランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、しつ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・ナンクラレス ラボレス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニヨ・ロンゴ100%		アルベルト・ナンクラレス ベンサレス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 エスパディロ100%	ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス	
	内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15~90年のカイニヨ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナージュを行なうながら熟成し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・フルーツトマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてベリー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。		海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナージュを行なうながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビー色の外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキスに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。	ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス	
36447	スペイン／ガリシア	35817	スペイン／ガリシア	地元生のアルバリニヨに拘り、熟成により本来の姿を表現 ホセ・クルサット	
VIN 2023	Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías	VIN 2019	Adega Entre Os Ríos Alturas de Postmarcos		
	アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ヴェルデ リアス 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 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 硅岩 砂礫 アルバリニヨ100%		アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス 呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678560 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 硅岩 砂礫 アルバリニヨ100%	ガリシア 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、ヴェルデリアスは緑のシューリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収量を早めました。アルバリ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、洋梨やりんご、ライムの香り、ジュー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、またセラーやホテルが所在する地元の教区名の名前でもあります。アルバリ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、黄色りんごやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷりと抜がり、しつかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。	ガリシア イリア・オテロ・マソイ	

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。

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°C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・マゾイ アナグマ 呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685667 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩 カイニョ・ロンゴ50% ソウソン50%		イリア・オテロ・マゾイ アセララ カスヌス ティンタス 呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461669971 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩、粘土、砂利 カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリヤオ30%フェロール5% カイニョ・レンド5%		イリア・オテロ・マゾイ アセララ カスヌス ティンタス 呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678713 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩、粘土、砂利 カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリヤオ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ティックタンクで48時間スマ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、柔らかく涼冷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ス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フレス、ビ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の中に拡がります。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスマセラシオンカルボニック後フレス、ビ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。とろりとした粘性的紫ガーネット色、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 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫5ケース アルバリニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴーデリョ30%		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 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 砂化した花崗岩 ドニャプランカ100%
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13ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあらっしゃ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、ブリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとしたボリュームのある味わいでコクもしっかりと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壤で育つ樹齢80年のドニャプ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、喉越し良好ドライなアフターを楽しめます。			
44329	スペイン／ガリシア	44326	スペイン／ガリシア	44325	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra	VIN 2021	Augalevada Ollos de Roque	VIN 2022	Augalevada Ollos Tinto
	アウガレヴァーダ バルセラ エイラヴェドラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685728 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩 アルバリニョ100%		アウガレヴァーダ オロス デ ロケ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685698 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壤/ 花崗岩 在庫1ケース アグデロ45% トレイシャドウーラ30% ラド25%		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 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685681 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壤/ 花崗岩 片麻岩 粘土 カイニョ・ロンゴ40% ブランセリヤオ30% エスパデロ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、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。		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。花崗岩土壤で育つ3品種を全房で直接圧搾し330～840Lの木樽でアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジューシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。		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ません。	
44327	スペイン／ガリシア	ガリシア  ファゼンダ・プラディオ 		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 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461685704 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壤/ 花崗岩 カイニョ・ロンゴ50% ブランセリヤオ40% Caiño de Terra10%				ファゼンダ・プラディオ パシオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壤/ 花崗岩 スレート シスト 在庫2ケース メレンサオ ブランセリヤオ カイニョ・ロンゴ
元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壤で育つ3品種を45日間スマカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いリルビーの外観、赤りんごやフランボワーズ、ブルーン、いちぢくの香り、しっかりと香りが口の中に拡がり、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ています。		ガリシア、元スペインサッカーニ部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壤で育つ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月にアッサンブランジューし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、ブランジャムの香り、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。			

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

 <p>リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ</p>	<p>35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia</p> <p></p> <table border="1"> <tr><td>ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ</td><td>ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア</td></tr> <tr><td>呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ</td><td></td></tr> <tr><td>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485</td><td></td></tr> <tr><td>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ジン・辛口</td><td></td></tr> <tr><td>栽培/ ビオロジック 認証/ -</td><td></td></tr> <tr><td>土壤/ ComingSoon</td><td></td></tr> <tr><td>マルヴァジア100%</td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">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ッとした味にしっかりと抜がる旨味、タンニンを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。</td></tr> <tr><td colspan="2">標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンプラニーリョとアルビーリョを除梗後、10~15日醸し20~30日発酵、8~10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいです。</td></tr> </table>	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ	ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア	呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ジン・辛口		栽培/ ビオロジック 認証/ -		土壤/ ComingSoon		マルヴァジア100%		ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、ア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ッとした味にしっかりと抜がる旨味、タンニンを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プラニーリョとアルビーリョを除梗後、10~15日醸し20~30日発酵、8~10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいです。		<p>35810 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco</p> <p></p> <table border="1"> <tr><td>ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ</td><td>フィンカ エル・ペルコ</td></tr> <tr><td>呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ</td><td></td></tr> <tr><td>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492</td><td></td></tr> <tr><td>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ</td><td></td></tr> <tr><td>栽培/ ビオロジック 認証/ -</td><td></td></tr> <tr><td>土壤/ 小石混じりの白砂質</td><td></td></tr> <tr><td>テンプラニーリョ85% アルビーリョ15%</td><td></td></tr> </table>	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ	フィンカ エル・ペルコ	呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		栽培/ ビオロジック 認証/ -		土壤/ 小石混じりの白砂質		テンプラニーリョ85% アルビーリョ15%	
ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ	ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア																																	
呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ																																		
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485																																		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ジン・辛口																																		
栽培/ ビオロジック 認証/ -																																		
土壤/ ComingSoon																																		
マルヴァジア100%																																		
ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、ア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ッとした味にしっかりと抜がる旨味、タンニンを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プラニーリョとアルビーリョを除梗後、10~15日醸し20~30日発酵、8~10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいです。																																		
ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ	フィンカ エル・ペルコ																																	
呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ																																		
参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492																																		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ																																		
栽培/ ビオロジック 認証/ -																																		
土壤/ 小石混じりの白砂質																																		
テンプラニーリョ85% アルビーリョ15%																																		

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

||
||
||
||
||
||
||
||
||
||
||

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

アブルツォ州 カンティーナ・オルソニーヤ	36833 VIN 2024	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay	A	36640 VIN 2023	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	A		
		<p>カンティーナ・オルソニーヤ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ</p> <p>呼称/ IGT Terre d' Abruzzo テッレ・ダブルツォ 参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482 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 ヴィーガン 土壌/ 粘土石灰 ★ シャルドネ100%</p>			<p>カンティーナ・オルソニーヤ ヴォラ・ヴォレ メルロー</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ 参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486512 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 土壌/ 粘土石灰 ★ メルロー100%</p>			
アブルツォ発、ビオ協同組合		アブルツォ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・オルソニーヤ、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。			アブルツォ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・オルソニーヤ、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。濃いバーフルカーネット色、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 VIN 2024	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Lunaria Malvasia	A	36726 VIN 2024	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	A	36834 VIN 2024	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	A
		<p>カンティーナ・オルソニーヤ ルナーリア マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203958 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーヌ ヴィーガン 土壌/ 石灰 石 マルヴァジア85% その他15%</p>			<p>カンティーナ・オルソニーヤ ルナーリア ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203965 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーヌ ヴィーガン 土壌/ 石灰 石 ピノグリージョ85% その他15%</p>		<p>カンティーナ・オルソニーヤ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455205396 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ・辛口 (薄赤) 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーヌ ヴィーガン 土壌/ 石灰 石 モンテブルチアーノ100%</p>	
イタリア・アブルツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。		イタリア・アブルツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビ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、りんごや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・アブルツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロララー、Cerasa(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がり、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 VIN 2024	イタリア／アブルツォ Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo	A						
		<p>カンティーナ・オルソニーヤ ルナーリア モンテブルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチアーノ・ダブルツォ 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/ デメーヌ ヴィーガン 土壌/ 石灰 石 モンテブルチアーノ100%</p>						
イタリア・アブルツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、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 カンティーナ・マドンナ・デレ・グラツィエ	44458 VIN 2020	イタリア／バジリカータ Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto	A	44459 VIN 2019	イタリア／バジリカータ Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio			
		<p>カンティーナ・マドンナ・デレ・グラツィエ メッセール オト</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ 参考小売/ 2400 JAN/ 4573461688293 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチエルト 土壌/ 小石を含む粘土石灰 ★ アリアニコ100%</p>			<p>カンティーナ・マドンナ・デレ・グラツィエ バウチョ</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチエルト 土壌/ 粘土 火山土 アリアニコ100%</p>			
バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目バオロ・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、ルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット色、ブルーベリーやイチゴジャム、火打石の香り、丸みのある熟した果実のアタックは熟成による角のとれたやわらかな心地よい味わいを楽しめ、コスパの良さが光ります。			バウチョは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、熟し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。

42 SLOVENIA & GERMANY1

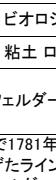
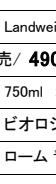
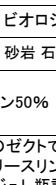
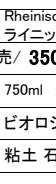
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

<p>ヴィーバーヴァ・ヴァレー ユンク</p> 	<p>36459 スロヴェニア/ヴィーバーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2021 JNK Beli Pinot</p> <p>ユンク ベリ・ピノ</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461686053</p> <p>規格/ 750ml × 9 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/ 泥灰土 粘土 在庫3ケース</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸し後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアッケトや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ボリュームのあるアタックとコク、シェリーやオークの複雑な香り、コクと酸のバランスのよい仕上がりです。</p>	<p>36461 スロヴェニア/ヴィーバーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2018 JNK Rdeča</p> <p>ユンク エルデーチャ</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686077</p> <p>規格/ 750ml × 9 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/ 泥灰土 粘土 SOLD OUT</p> <p>メルロー 50% カベルネソーヴィニヨン50%</p> <p>メルローと50%カベルネソーヴィニヨン50%を40日間醸し後、24ヶ月木樽で発酵・熟成し濾過せずに瓶詰めセラーで瓶熟しました。レンガ色の入ったルビー色、ブラックチェリーとカシス、火打石、湿った森の中の香りを感じます。しっかりとしたアタックに酸味と豊かなタンニン、円熟した丸い味わいでアフターにはカassisシャムや熟成香が漂います。</p>
<p>アル マイヤー・ネーケル</p> 	<p>34562 ドイツ/アル</p> <p>VIN 2017 WG Meyer-Näkel Spätburgunder</p> <p>WGマイヤー・ネーケル シュペートブルグンダー</p> <p>呼称/ Q.b.A クーベー・アーヴ</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461658005</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/ Fair'n green</p> <p>土壌/ 青粘板岩 硬砂岩(グラウ・ヴァッケ) SOLD OUT</p> <p>シュペートブルグンダー100%</p> <p>赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アルル地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。</p>	<p>モーゼル ヤン・マティアス・クライン</p> 
<p>36114 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat</p>  <p>ヤン・マティアス・クライン リズィー・スター・マスト・ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461681171</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/ ECOVIN、EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート</p> <p>リースリング100%</p> <p>リースリングを破碎し6時間醸し後プレスし20hlのフードルで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、3ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カブチーノ状の細かな泡、レモンや黄色りんご、セルフィュー、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく抜がる泡が爽やかで摘みたて柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジューシー且つ酸を感じるアフターです。</p>	<p>35664 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat</p>  <p>ヤン・マティアス・クライン キスキスキディーズ・リップス・ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461676115</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN、EU-Organic</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース</p> <p>ピノ・マドレーヌ80% ピノノワール20%</p> <p>別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。濁りのあるピンク色、赤色りんごや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく抜がるアタック、ほろ苦さがあり爽やかな味わいでドライなアフターが印象的です。</p>	<p>36109 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard</p>  <p>ヤン・マティアス・クライン リトル・バスター</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681126</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN、EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート SOLD OUT</p> <p>リースリング60% ソーヴィニヨンブラン25% ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%</p> <p>リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブランジュし、ステンレスタンクで発酵・熟成・酸化から守ってくれる濁と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー、ミント、スウィーティーの香り、ブチブチとしたミネラルなアタックにフレッシュでジューシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。</p>
<p>36110 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf</p>  <p>ヤン・マティアス・クライン リトル・レッド・ライディング・ウルフ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133</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/ ECOVIN、EU-Organic</p> <p>土壌/ スレート 粘土石灰</p> <p>シュペートブルグンダー100%</p> <p>21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したプラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュペートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルーン、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。</p>	<p>ナーエ ピリ・ヴァイン</p>  <p>36431 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat</p>  <p>ピリ・ヴァイン ピリ・ナチュレル・ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684622</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/ -</p> <p>土壌/ 青シストローム</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>ドイツのナーエ地方のピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。ショイレーベを全房で軽く足踏み1日醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、ライムやスウィーティー、柚子ジャム、レモングラスの爽快な香り、シャープでドライな味わいが心地よく後半にじわりとエキス感が増します。</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。

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°C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
	ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ベットナット ロゼ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 口ゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム ドルンフェルダー100%		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル マチルダ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684639 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 岩 シスト ローム SOLD OUT ミュラートルガウ25% リースリング25% シルヴァーナー25% ケルナー25%		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル リースリング 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684646 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 小石混じりの砂 SOLD OUT リースリング100%
ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたベットナットです。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、ジューシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。		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地で育つシルヴァーナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラート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ンジュしました。金色、白桃や早生みかん、伊予柑、ライムのアロマ、口に細かなブチブチが抜がり、オレンジペールのほろ苦さと酸が溶け、ミネラリーなエキス感が前に出てきます。		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、じわりと抜がる旨味に口の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	35957	ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa	VIN 2022	Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power
	ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ボンデローサ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 口ゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ローム 青色スレート ピノグリ90% ピノワール10%		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653 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/ 青色スレート ピノワール100%		ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー 
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フラスティックケースでビジャーシュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ビールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。		全房と一緒に除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスティックケースでビジャーシュしながら10~14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリー・火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。		ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬栽培の極み マルティン・ヴェルナー	
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	36368	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
	WGヴェルナー アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル 呼称/ Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト 参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 石灰 ピノブラン50% リースリング50%		WGヴェルナー ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ 呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 口ゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 ドルンフェルダー80% シルヴァーナー20%		WGヴェルナー ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー 呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 石灰 リースリング、ミュラートルガウ、ヨハニタ ドルンフェルダー、ジガーレーベ、ケルナー
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ンジュし瓶詰め、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、柔らかな泡立ちにフ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、シルヴァーナーは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色濃いサイモンピンク、赤りんごにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、綺麗な酸味が感じられます。		フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵。糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が抜がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。	
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
	WGヴェルナー マルト マンナ 呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678812 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 石灰 ポルトギーザ レゲント ショイレーベ		WGヴェルナー マルト ピノワール 呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 灰岩 ピノワール100%		WGヴェルナー マルト ピノワール 呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ローム ピノワール100%
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は5日醸し、レゲントは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブランドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしりんごの香り、酸味が高め引き締まったアッタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。		21年はこれまで最も困難なワインテージでした。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、自然に荒らわず除ヶせず、貴腐菌とともに3週間スミマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。うっすら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、クリスピーナタッヒにトマトをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに抜がる甘みが感じられます。		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シオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フラン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、少しクリスピーなタッヒに可憐なエキス感とグラムやベーベージュースのエキスが抜がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。	

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。

ラインヘッセン ヴァイングート・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 Mann Weiss	36864 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 WG Mann Müller-Thurgau
	 新着 WGマン ヴァイス 呼称/ Rheinischer Landwein 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% リースリングとショイレーベ26% フクセルレーベ26% ゲヴュルツトラミネール15%	 新着 WGマン ミュラートウルガウ 呼称/ Rheinischer Landwein 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%
地と畠をこよなく愛するワインアティマンのナチュール アンドレアス・マン	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。ジュー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。	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エロー色、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ーシーな味わい、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 Mann Calx Grauburgunder	36358 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 WG Mann Riesling Grauburgunder	36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder
 新着 WGマン カルクス グラウブルグンダー 呼称/ Rheinischer Landwein 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%	 WGマン リースリング グラウブルグンダー 呼称/ Rheinischer Landwein 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%	 WGマン ヴァイス ヴァイスブルグンダー 呼称/ Rheinischer Landwein 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%
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ール色の外観、ひわや白イチゴ、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ス感、酸味とほろ苦さ、心地の良い仕上がりです。	粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピール色、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じく、ユーカリやミントの香り、エキスが拡がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなつた上品な仕上がりです。	ラインヘッセンの南西、斑岩土壤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。濃いグリーンエロー色、リンゴやセルフィーユ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジューシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。
36865 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 WG Mann Purpur Riesling	36868 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2020 WG Mann Herr Kretz Riesling	36867 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN NV WG Mann Rosa X
 新着 WGマン ヴァーヴア リースリング 呼称/ Rheinischer Landwein 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%	 新着 WGマン ヘルー クレツ リースリング 呼称/ Rheinischer Landwein 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%	 新着 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/ 口ゼリ(薄赤)・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) ドルンフェルダー52% バッカス27% メルローとミュラートウルガウ21%
ヴァーヴ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。	畠の名称はHeerkretzですがライニッシャー・ラントヴァインの呼称では畠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エロー色、リースリングらしいベトロール香、スウィーティライム、洋梨コンポートのアロマ、上品な味わいでバラシよく、丸みのある心地の良い味わいでエキスたっぷりな良質な仕上がりです。	斑岩で育つドルンフェルダーを主体にバ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。濃く透明感のあるサーキンビンピック色、しっかりと香り立ち、バラの華やかな香りにクランベリーやいちご、フルーツト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 Mann Rotlich	36361 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 WG Mann Rotlich	36363 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 WG Mann Calx Spätburgunder
 WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩 カベルネ・ドルサとボルトギーザー45% ドルンフェルダー30%メルロー12.5%バッカス12.5%	 WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ いろいろ メルローとリースリング29%ショイレーベ29% ドルンフェルダー27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15%	 WGマン カルクス シュペートブルグンダー 呼称/ Rheinischer Landwein 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%
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ティ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。パールブルガーネット色、カシスやザクロ、ビーマン、ハーバーの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。	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、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性のある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスマレリやレッドチャーヴィー、リンゴ、フルーツトマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。	カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢 20 年のシュペートブルグ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、ブックチャーリーやイチヂク、パラ、混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°C以下の保存管理をお願いします。

<p>ラインヘッセン デクスハイマー</p> 	<p>36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel</p>  <p>デクスハイマー ペティアン ナチュラル 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土 石灰 シルヴァーナー、ゲヴュルツトラミネール ゲルバーミュスカテラー ピノグリ、ミュラートゥルガウ</p>	<p>36407 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Weiss</p>  <p>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 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土 石灰 シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%</p>
<p>36686 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Pinot Blanc</p>  <p>デクスハイマー ピノブラン 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687722 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 在庫2ケース ピノブラン100%</p>	<p>35911 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer Riesling</p>  <p>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 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 リースリング100%</p>	<p>36684 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Riesling</p>  <p>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 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687708 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT リースリング100%</p>
<p>ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードルStuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色りんご、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、抜がる旨味とじわりと滲み出る酸味が抜がります。</p>	<p>ドイツ・ラインヘッセン、2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ンジュし、糖が残った状態で23年10月にサンス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、黄色りんごやオレンジ、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。</p>	<p>ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4~7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色りんごやカボスの香り、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抜がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。</p>
<p>35912 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc</p>  <p>デクスハイマー シャルドネ & ソーヴィニヨンブラン 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%</p>	<p>36685 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer Lumi</p>  <p>デクスハイマー ルミ 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687715 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50%</p>	<p>36409 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Nice Guy</p>  <p>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 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685032 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土石灰 ブライアーポルトギーザー シルヴァーナー ピノグリ</p>
<p>レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブランジュ、ドイツの伝統的な12hのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで抜がりがあり、ハッ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。</p>	<p>「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hのフードルで濁が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で酸幕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、摘み立ての桃の香り、クリアなアタックで冷涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。</p>	<p>ナイスガイのように飲みやすくて美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリー・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抜がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。</p>
<p>36410 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer BPN</p>  <p>デクスハイマー ベイビー ピノノワール 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049 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/ レス 粘土石灰 ピノノワール100%</p>	<p>35913 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2019 Dexheimer Pinot Noir</p>  <p>デクスハイマー ピノノワール 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ レス 粘土石灰 ピノノワール100%</p>	<p>36408 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2020 Dexheimer Pinot Noir</p>  <p>デクスハイマー ピノノワール 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685025 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/ レス 粘土石灰 SOLD OUT ピノノワール100%</p>
<p>Baby Pinot Noirの路で21年が初めての収穫となったピノノワールのみが育つ畠です。14日間醸し後12hのフードルでビジャージュを施しながら発酵、24hのフードルで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリー・ラズベリーワークスのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー・少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。</p>	<p>粘土石灰土壌で育つピノノワールを全房で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抜がる綺麗な仕上がりです。</p>	<p>20年は温暖でもなく冷涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノノワールを全房で14日間醸し後、12hのフードルでビジャージュを施しながら発酵し24hのフードルで熟成しました。やや濃いルビー色、クランベリー・ラズベリー・アーモンドの香り、上品な舌ざわりで心地良い酸味が溶け込んだ抜がりのある果実味、タンニンとのバランスが良い上質な逸品です。</p>

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

ラインヘッセン WGペルククロシュター		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
		VIN 2022	WG Bergkloster Cuvée weiß	VIN 2020	WG Bergkloster Pinot Gris
			WGペルククロシュター キュヴェ ヴァイス		WGペルククロシュター ピノグリ
			呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン
			参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461677068
			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・シジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
			栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo		栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo
			土壤/ 石灰岩		土壤/ レス
			パッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートゥルガウ、ゾーヴィニヨンブラン		ピノグリ100%
でもセラーでも愛情と熟成江ネザーベルは何かえない!! ジェイソン・ペルククロシュター		粘土石灰・砂質土壤で育った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。深いオレンジ色、アブリコットジャムや金柑、木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジビ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。		レス土壤で育つ樹齢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	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		
	WGペルククロシュター スーパーレッカ		呼称/ Landwein ラントヴァイン		
	呼称/ Rheinischer Landwein ライニッシャー・ラントヴァイン		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684933		
	参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・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/ EU-Standart		
	栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo		土壤/ 赤砂岩 貝殻石灰岩		
	土壤/ 石灰岩		シルヴァーナー100%		
	レガント、ザンクト・ラウレンツ ピノノワール、白ブドウ		ガシバッハ・カルベンシュタインの段々畑の一部であるブルミエク リュを含む樹齢35~45年のシルヴァーナーを12hのフードルで発 酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレーブ フルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバ ランス、リンゴを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美 味しい酸を感じられます。		
36401	ドイツ/フランケン	36404	ドイツ/フランケン		
VIN 2021	WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk	VIN 2018	ドイツ/フランケン		
					
	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		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		
	呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン		
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092		
	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-Standart		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart		
	土壤/ 貝殻石灰岩		土壤/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース		
	シルヴァーナー100%		シルヴァーナー100%		
ムシェ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、ミントやアスピ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ームバッヒャー・カルベンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven(天国のかけら)といふ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、文旦やスイートティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりとあり上品な酸味とじわりと拡がるグレープフルーツ香が長く続きます。			
36399	ドイツ/フランケン	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	VIN 2021	WG Weigand Cider		
			WGヴァイガント シードル		
	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		呼称/ - Cidre シードル		
	呼称/ Landwein ラントヴァイン		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839		
	参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口		
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Organic		
	栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart		土壤/ 泥土岩(コイバー)		
	土壤/ 赤砂岩 貝殻石灰岩		数品種のリンゴ100%		
	リースリング100%		フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、ドーメス周辺の古い果樹園のコイバー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、濃もあり、ジューシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様で嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。		
ムシェ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。グリーンイエロー色の外観、金柑コンポートやアブリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。みのるのあるアタック、口内で拡がる酸味と果実味、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。		代々譲り受けた高樹齢から仕込む眞のフランケン・ナチュール アンディ・ヴァイガント			

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。

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°C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 呼称/ Deutscher Perlwein 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) シルヴァーナー25%ミュラートウルガウ15% ヴァイスブルグンダー15%バッカス15% リースリング15%ショイレーベ15% 23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイバー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をブレンドし、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、ジュー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。		WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ 呼称/ Deutscher Perlwein 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic 土壌/ 泥土岩(コイバー) ショイレーベ100% 22年はとても暑ぐ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。コイバー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵し、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ーシーで喉越しよく、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。		WGヴァイガント ミュラートウルガウ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) ミュラートウルガウ100% ブランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイバ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、洋梨のジュー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 シルヴァーナー ¹ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) シルヴァーナー100% コイバー土壌で育つシルヴァー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、晩白柚やスイーティ、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いて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。		WGヴァイガント ショイレーベ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) ショイレーベ100% フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイバ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コナツのアロマ、ジューシーで果実味たっぷりのアタック、抵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。		WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー ¹ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) ヴァイスブルグンダー100% フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイバー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、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 ミヒヤエル・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 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイバー) ピノノワール35% ドミナ35% ドルンフェルダー30% 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。コイバー土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いパラボリックの外観、しっかりとした香り立ちとクラシペリーとイチゴ、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。	ミヒヤエル・ギンドル			VIN 2022	ミヒヤエル・ギンドル リトル プテオ
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	
	ミヒヤエル・ギンドル フローラ 呼称/ - 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461688859 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ ローム レス 砂礫 SOLD OUT リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー		ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス 呼称/ - 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 砂礫 砂 リースリング100%		ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス 呼称/ - 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 砂礫 砂 リースリング100%	
<p>ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていました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。ジュー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。</p> <p>ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミヒヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96度釀し後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハッサクやスイートイディ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通して洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。</p> <p>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ヒヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを釀し後プレス、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、晩白柚のアロマ、とろりとした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。</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。

48 AUSTRIA2

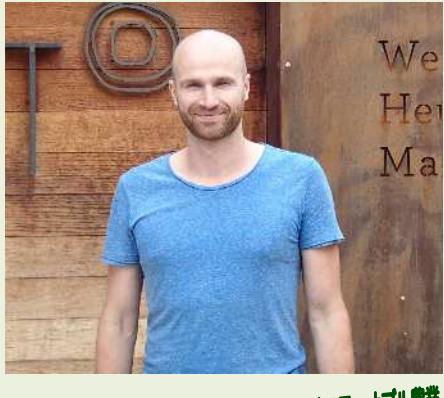
酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C以下の保存管理をお願いします。

<p>カルヌントウム レイザーバイヤー</p> 	<p>36674 オーストリア/カルヌントウム A</p> <p>VIN 2023 Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner</p>  <p>レイザーバイヤー カルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562</p> <p>規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 粘土 レス</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>ニーダーエスラ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ーナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ライム、ペパーミントの香り、口あたりよくスッキリとしたアタックに果実感も程よく、爽快な味わいを楽しめます。</p>	<p>36675 オーストリア/カルヌントウム A</p> <p>VIN 2023 Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt</p>  <p>レイザーバイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579</p> <p>規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 粘土 黄土</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>ニーダーエスラ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。色調の深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涼感のあるスムースな味わいです。</p>
<p>ノイジードラーゼ ユーディト・ベック</p>  <p>ダニエル&ミヒヤエル・レイザー</p> <p>ノイジードラーゼでシターケー醸す実力女性醸家</p> <p>ユーディト・ベック</p>	<p>36698 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Judith Beck Pet-Nat Bambule M</p>  <p>ユーディト・ベック ペットナット バンブルM</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利</p> <p>ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%</p> <p>ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメ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、渾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ーシーな味わいです。</p>	<p>36239 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Pet-Nat Bambule M</p>  <p>ユーディト・ベック ペットナット バンブルM</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682840</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ ComingSoon 在庫1本</p> <p>ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%</p> <p>ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメ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。カブチーノ状の泡、レモンイエロー色、スイーティやライム、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ーシーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。</p>
<p>36238 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Pet-Nat Bambule P</p>  <p>ユーディト・ベック ペットナット バンブルP</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・微泡</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利 在庫1ケース</p> <p>ピノノワール50% サンクト・ラウレント50%</p> <p>ブルゲンラント地方の北方ノイジードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノノワールとサンクトラウレントをブレンドし発酵、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。カブチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗で旨味たっぷりの仕上がりです。</p>	<p>36699 オーストリア/ノイジードラーゼ Nature</p> <p>VIN 2023 Judith Beck Weissburgunder</p>  <p>ユーディト・ベック ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461687869</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なく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、リンゴやスイーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。</p>	<p>36702 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Muscat Bambule</p>  <p>ユーディト・ベック ミュスカ バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687890</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 砂利 SOLD OUT</p> <p>ミュスカオットネル100%</p> <p>22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。黄色がしつか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、パッと抜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ーシーな味わいが印象的です。</p>
<p>36704 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Neuburger Bambule</p>  <p>ユーディト・ベック ノイブルガー バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 灰石岩</p> <p>ノイブルガー100%</p> <p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・灰石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。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口の中に抜がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。</p>	<p>36703 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Welschriesing Bambule</p>  <p>ユーディト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 赤砂利 灰石 岩 在庫1ケース</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・灰石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、木犀く、洋梨ジャムの香り、抜がるエキスと心地の良い酸味はジューシーで、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。</p>	<p>36242 オーストリア/ノイジードラーゼ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Judith Beck Welschriesing Bambule</p>  <p>ユーディト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682871</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利 ローム 灰石 在庫1ケース</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>ブルゲンラント地方、砂利・ローム・灰石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、木犀く、洋梨ジャム、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ーシーな果実味が口の中に抜がり、喉越しの良さにも繋がる味わいです。</p>

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

49 AUSTRIA3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき
15°C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	
	ユーディト・ベック ノイブルガー バンブル 呼称/ - 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ ローム 石灰 ノイブルガー100%		ユーディト・ベック ツヴァイゲルト 呼称/ - 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461687920 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/ 砂利 ツヴァイゲルト100%		ユーディト・ベック パノービレ 呼称/ - 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951 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/ 砂 ローム 石灰岩 ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%	
フルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壤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抜がり、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壤、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た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、豊かなタンニンが抜がります。		
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	ノイジードラーゼー マインクラング 		
	ユーディト・ベック ツヴァイゲルト バンブル 呼称/ - 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918 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/ 石灰 砂利 ツヴァイゲルト100%		ユーディト・ベック ユーディト 呼称/ - 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405 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/ 砂 粘土 石灰 プラウフレンキッシュ100%	ノイジードラーゼー マインクラング 		
Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2~3週間マセラショ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。黒色に近い濃いバーブルガーネット色、ブラックチェリー・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Gabarizna vineyardのプ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レン、ドライフルーツ、火打石香、抜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。		これぞメテール! 生物多様性・自然循環型農業の極み マインクラング		
36788	オーストリア/ブルゲンラント	A	36787	オーストリア/ブルゲンラント	A	
VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner	VIN 2023	Meinklang Weißer Mullatschak	36789	オーストリア/ブルゲンラント	
	マインクラング グリューナー・ヴェルトリーナー 呼称/ - 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689153 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール Austria Bio 土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★ グリューナー・ヴェルトリーナー100%		マインクラング ヴァイサー ムラチャック 呼称/ - 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461689146 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・シジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール Austria Bio 土壌/ 砂質 ローム 岩石 SOLD OUT ★ ヴェルシリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%		マインクラング ブルゲンラントロート 呼称/ - 参考小売/ 2500 JAN/ 4573461689283 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 砂質 ★ ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% サンクト・ラウレンツ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ーシーで冷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や木犀やカリン、黄桃、アブリコットのアロマ、オレンジピールのようなほろ苦さで、アブリコットやカリンの香りが口中に抜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、粘土や砂質土壤で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスマセラント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や、プラムやランボンワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがり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	
			リスト コンポニスト 呼称/ - 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688040 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテール 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫1ケース メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン		リスト ソリスト 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/ ビオロジック 認証/ デメテール 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫5ケース プ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、アッサンブランジュ・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・プラムやランボンワーズやブドウ、火打石、イチヂクのアロマ、ジューシーな完熟感が口中に抜がるアタック、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年はプラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フルードル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、ランボンワーズやブドウ、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが抜がる丸みある果実味に完熟ベリーの香りが抜がり、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。



ズュート・シュタイヤーマルク シュナーベル
真のファーマたれ! シュタイヤーマルクの生搾ナチュール
カール&エヴァ・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 Silcium	VIN 2020	Schnabel Morillon Hochegg
	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・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ンジ・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール	
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	
モリヨン リースリング		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開放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。		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開放桶で醸し・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括がり、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・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール	
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開放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、プラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やひわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でボ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ック、スマモやラズベリー、ミント、梅、赤リンゴのアロマを感じます。パッと口中で括がる果実味とたっぷりのエキス感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まつたボディです。		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。深いローズピック、白いちご、クランベリー、トマトの葉、ミ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括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 ウルゲッシュタイン		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 プ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・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール	
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% プラウフレンキッシュ30% ピノワール30%		ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%		プ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無添加で瓶詰めしました。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。しっかりと口中に括がる味わいで中程度のタンニンと詰まつたエキス感、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つ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括がります。		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年のプ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。黒カシス、黒胡椒の香り、ジュー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 プ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・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール	
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%		プ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、ミント、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸味が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まつた味わいがじわりとアフターに括がります。		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年のプラウフレンキッシュを醸し・発酵後、228L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、ブルーンやザクロ、火打石、スモーケー香を感じます。骨格のしっかりとしたボリューム感のある味わい、しっかりとしたタンニン、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レッド、しっかりとした粘性、ラズベリー、ラムボルゴーネ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ボリューム感があり豊かな果実味としっかりとしたタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。	

51 AUSTRIA5

36144	オーストリア／ズート・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 Hochegg	VIN 2022	Schnabel Pinot Noir Hochegg
	新着 シュナーベル ピノノワール ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461681492 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ スレートシリカ ピノノワール100%		新着 シュナーベル ピノノワール ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687821 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ スレートシリカ ピノノワール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、ピノ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に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抜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。		
ズート・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック		36155	オーストリア／ズート・シュタイヤーマルク
VIN 2021	Weingut Warga-Hack Weinschriesling Schiefer	VIN 2021	Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer
	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 呼称/ - 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681607 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 千枚岩のシスト 在庫5ケース ヴェルシュリースリング100%		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 呼称/ - 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681621 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 千枚岩のシスト 在庫6ケース ヴァイスブルグンダー100%
ズート・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)のシスト土壤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。	ズート・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)のシスト土壤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抜がりドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。		
36149	オーストリア／ズート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature	36146	オーストリア／ズート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit	VIN 2018	Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit
	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 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681546 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 珪岩 ソーヴィニヨンブラン100%		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 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681515 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 珪岩 リースリング100%
クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壤で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンス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ー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度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デウォン紀の砂状の堆積土壤から強い圧力を受けて通気性が良く熱を素早く蓄積する土壤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、ドライで抜がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。		リースリング100%
36153	オーストリア／ズート・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／ズート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2019	Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit
	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 呼称/ - 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681584 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 千枚岩のシスト ムスカテラー100%		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 呼称/ - 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681553 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 千枚岩のシスト ソーヴィニヨンブラン100%
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壤です。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、フルーツ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が特徴です。	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壤です。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、黄桃やバジンソンフルーツ、フルーツな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口の中に抜がり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壤です。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ビールの味が良質です。

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。

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

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
		VIN 2022 Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer  シャウアー ヴァイスブルグンダー サンド ウント シーファー ¹ 呼称/ Südsteiermarkズュート・シュタイヤーマルクDAC 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461683649 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ 砂 スレート ヴァイスブルグンダー100%	VIN 2022 Schauer Gelber Muskateller  シャウアー ゲルバー・ムスカテラー ¹ 呼称/ Südsteiermarkズュート・シュタイヤーマルクDAC 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683656 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ 砂 スレート SOLD OUT ゲルバー・ムスカテラー100%
情熱×歴史×ストレート土壤×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。	
ステファン & ベルンハルト・シャウアー		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を感じられます。	
36300 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	36301 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク	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 呼称/ Südsteiermarkズュート・シュタイヤーマルクDAC 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683663 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ スレート リースリング100%		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 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683670 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ 石灰 在庫4ケース 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っとした酸味、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、スイーティー、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/ノイジードラーーゼ 酸化防止剤無添加 Nature
	VIN 2023 Georgium Hopfel ゲオルギウム ホップフェル 呼称/ - 参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂質 粘土 数種の土着品種のリンゴ100%		VIN NV Georgium Blanc de Noirs Frizzante ゲオルギウム ブランドノワール フリッツァンテ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩 ビノワール100%
南西部の生産地ケルンテン 奥に隠れていたナチュラルワイン		数種の土着品種のリンゴをビオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクで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、ビワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。	
36304 オーストリア/ケルンテン	VIN 2017 Georgium Burgundercuvee	35634 オーストリア/ノイジードラーーゼ 酸化防止剤無添加 Nature	36306 オーストリア/ケルンテン
	ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461683700 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 砂利、砂、粘土 シャルドネ80% ピノブラン20%		VIN 2017 Georgium Pinot Noir ゲオルギウム ピノノワール 呼称/ - 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683724 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 砂 粘土石灰 SOLD OUT ピノノワール100%
ブドウ畠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。緑色の残る淡い黃金色、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ンジュ、サンスフレルで瓶詰めしました。淡いオレンジ色の外観、オレンジピールと共にジンジャーミルクや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった洪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。	
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。		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。	

53 GEORGIA1

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

<p>カヘティ チュビニ・ワイナリー</p>  <p>超マイクロワイナリー、ナチュラルサベラヴィは必飲で</p>	<p>34583 ジョージア/カヘティ</p> <p>VIN 2017 Chubini Winery Saperavi</p> <p>チュビニ・ワイナリー サベラヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461658807</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 沖積土 石 SOLD OUT</p> <p>サベラヴィ100%</p> <p>ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサベラヴィをクヴェヴィで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性のあるパープルガーネット色の外観、カシスやブルーベリー、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ス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、抜がりのある奥行きも感じられます。</p>	<p>カヘティ チョティア・シュヴィリ</p>  <p>ジョージア東部のかヘティで伝統のクヴェヴィで醸す宝石ワイン</p>
<p>トルニケ・チュビニゼ</p> <p>36378 ジョージア/カヘティ A</p> <p>VIN 2018 Tchotiashvili Mtsvane</p>  <p>チュティア・シュヴィリ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684721</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 廉素を含む冲積土 粘土を含む火山土 SOLD OUT</p> <p>ムツヴァネ100%</p> <p>例年通り暑い夏のあと涼しい気候でした。ムツヴァネを全房で醸し・発酵を同時に進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴィの底に残った濁をデキュヴェルし液体のみをクヴェヴィで熟成、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ほどの渋味のあるオレンジワインです。</p>	<p>35795 ジョージア/カヘティ A</p> <p>VIN 2017 Tchotiashvili Mtsvane</p>  <p>チュティア・シュヴィリ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 廉素を含む冲積土 粘土を含む火山土</p> <p>ムツヴァネ100%</p> <p>ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクテイック発酵を同時に進行、液体だけを一度抜きクヴェヴィ底に残った濁をデキュヴェルし液体のみをクヴェヴィで熟成、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抜がり、やや渋い後口となります。</p>	<p>カヘティ ギウアーニ</p>  <p>カヘティの名門 クヴェヴィの伝統と革新が譲る安定した品質</p>
<p>36381 ジョージア/カヘティ A</p> <p>VIN 2020 Guiaani Mtsvane Qvevri</p>  <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684752</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利 SOLD OUT</p> <p>ムツヴァネ100%</p> <p>カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴィで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年後に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アブリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔軟なタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのピール感がアクセントとなっています。</p>	<p>カヘティ ラグヴィナリ</p>  <p>カヘティ ラグヴィナリ</p>	<p>33942 ジョージア/カヘティ</p> <p>VIN 2016 Lagvinari Chinuri</p>  <p>ラグヴィナリ チヌリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4571455208007</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 砂利 SOLD OUT</p> <p>チヌリ100%</p> <p>イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破碎した後、15hlのクヴェヴィで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抜がり、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。</p>
<p>クヴェモ・カルトリ ゴツツア</p>  <p>中カルトリ ピオティナミ無添加造りよりピュアな味わいを！</p> <p>ベカ・ゴツツアゼ</p>	<p>34117 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2016 Gotsa Pet Nat Tavkveri</p>  <p>ゴツツア ペットナット タヴクヴェリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461651167</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 口セイ 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>タヴクヴェリ100%</p> <p>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ィ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。</p>	<p>36376 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Khikhvi</p>  <p>ゴツツア ヒフヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684707</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ヒフヴィ100%</p> <p>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ィで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴィで発酵、15hlのクヴェヴィで熟成しました。濃いオレンジ色、トロピカルフルーツや茶葉、アブリコットやカリンジャムの香り、果実味が口中に広がるアタック、ピワ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。</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。

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°C以下の保存管理をお願いします。

35724	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2020	36372 VIN 2021	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2021	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2021	
	ゴツツア ツイツカツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ50% ツオリコウリ50%		ゴツツア ツイツカツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684660 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ70% ツオリコウリ30%		ゴツツア ルカツイテリムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684684 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ルカツイテリ75% ムツヴァネ25%
	ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴィリで醸し、22hlのクヴェヴィリで発酵、12hlのクヴェヴィリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。深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。		粘土・ローム・玄武岩土壤で育つ樹齢12年のツイツカとツオリコウリを全房でクヴェヴィリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴィリで発酵、15hlのクヴェヴィ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。		粘土・ローム・玄武岩土壤で育つルカツイテリとムツヴァネを全房でクヴェヴィリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴィリで発酵、15hlのクヴェヴィリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にバースコッチャ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ラ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。
35725	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2020	36373 VIN 2021	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2020	35727 VIN 2020	
	Gotsa Mtsvane ゴツツア ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677136 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ75% ルカツイテリ25%		Gotsa Mtsvane ゴツツア ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684677 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ100%		ジョージア／クヴェモ・カルトリ ゴツツア キシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677150 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 SOLD OUT キシ100%
	高標高の畑でビオディナミで育てたムツヴァネとルカツイテリを全房でクヴェヴィリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴィリで発酵、12.5hlのクヴェヴィ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、アブリコットジャムやネクタリン、ママ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。		ビオディナミで育てたムツヴァネを全房でクヴェヴィリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴィリで発酵、16hlのクヴェヴィ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、アブ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年よ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を感じられます。		キシを全房のままクヴェヴィリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴィリで発酵、14.5hlのクヴェヴィリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いオレンジカラ一、アップルティアーやピーチティー、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、アフターにも南国アロマが立ち上ります。
36375	ジョージア／クヴェモ・カルトリ VIN 2018	イメレティ VIN 2018	ヴァルツイヘ・マラニ VIN 2016	33940 VIN 2016	
	Gotsa Saperavi ゴツツア サペラヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684691 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/ 粘土 ローム 玄武岩 サペラヴィ100%		ヴァルツイヘ・マラニ アラダストゥリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT アラダストゥリ100%		ジョージア／イメレティ Vartsikhe Marani Aladasturi ヴァルツイヘ・マラニ アラダストゥリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT アラダストゥリ100%
	高標高の畑でビオディ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フレス、クヴェヴィリでビジャーシュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックベリー・レーズン、ブルーン、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を感じられます。		ヴァルツイヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チヨニ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ィリで醸し、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やハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリー・紅茶のタンニンが交差する柔軟なやさしさです。		
	イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ 	36382 VIN 2022	ジョージア／イメレティ Vino Martvillei Tsolikouri ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ100%	36383 VIN 2022	ジョージア／イメレティ Vino Martvillei Tsolikouri No Skin ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリノースキン 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ100%
	西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに ザザ・ガグア		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各自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ィリで醸し後、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、アブリコットのアロマ、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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各自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ィリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。

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°C以下の保存管理をお願いします。

36384	ジョージア/イメレティ	36385	ジョージア/イメレティ	36386	ジョージア/イメレティ
VIN 2022	Vino Martville Krakhuna	VIN 2022	Vino Martville Mtsvane Kakhuri	VIN 2022	Vino Martville Martha
	ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ		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 マーハ
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・シジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・シジ・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% アラダストゥリ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、ビワ、オレンジビ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、ほんのり茎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抜がり、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ゥリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブランジュー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、オレンジビールや桃、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 アラダストゥリ
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%		アラダストゥリ100%	
ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオ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、ブルーインや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと抜がるコク旨、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く中程度の酸と渋みが抜がります。		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、檜や白胡椒、ブルーイン、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ではご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストゥ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軽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・ニニッゼ		35737	ジョージア/イメレティ	35738	ジョージア/イメレティ
		VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli	VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta
			ケテヴァン・ニニッゼ ツオリコウリ タガメウリ		ケテヴァン・ニニッゼ ツオリコウリ チャブルタ
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/ 4573461677259		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677266		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677266	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・シジ・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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ ComingSoon	SOLD OUT	土壌/ ComingSoon	SOLD OUT	土壌/ ComingSoon	SOLD OUT
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%	
ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamatoni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の中に抜がるライトな味わいです。		ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhnado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ブリコット、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・ニニッゼ イリーナ		ケテヴァン・ニニッゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ		ケテヴァン・ニニッゼ 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、アブリコットや白桃、ナツツ、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、じわりと抜がる美味しさを楽しめる逸品です。		ジョージア北西部、レチュミ地方オルベ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、セリフルーフ、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Racha地方ボスナタ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。しっかりと紫ガーネット色、ブラックチェリー、カシス、茎・湿った土、クローヴ、ナツツの複雑な香りが感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキツとしましたタンニンがあり、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。

「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したくて
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°C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		
			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/ -		
			土壤/ 関東ローム層 劣化花崗岩		
			マスカット・ベーリーA90% メルロー10%		
			2019年は山梨県全体にとても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベーリー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・エキスが感じられる上品な味わいです。		
みんなの心が集うワイナリー	中村雅量	60045	日本／山梨県甲州市塩山	歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目	風間聰一郎
	甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口	VIN 2022	Kai Winery Kazama Koshu		
	呼称/ -		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		
	参考小売/ 2200 JAN/ 4522430102001		呼称/ -		
	規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口		参考小売/ 2300 JAN/ 4522430102117		
	栽培/ - 認証/ -		規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
	土壤/ 関東ローム層	SOLD OUT	栽培/ - 認証/ -		
	甲州100%		土壤/ 関東ローム層		
			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。自社ブドウと販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が、その分、理想的で充実した品質で収穫と仕込みを行うことができました。凝縮感があり、伸びのある酸が心地よいワインです。		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。自社ブドウと販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、喉越し良ぐ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。	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、濾の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例年より糖度が伸びませんでしたが、発酵自体はスムーズで酸のバランスも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をともなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。		
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 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		参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102056
	規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -
	土壤/ 関東ローム層		土壤/ 関東ローム層	SOLD OUT	土壤/ シルト
	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、濾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、酸味少し高めで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いた、成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残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。	自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリー・や野イチゴののような若々しいアロマが心地よく、柔らかで口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。		

60047	日本／山梨県甲州市塩山 VIN 2022	60048 VIN 2022	日本／山梨県甲州市塩山 Kai Winery Kazama Merlot	日本／岡山新見市哲多町 ドメーヌ・テッタ	
	甲斐ワイナリー かざま メルロー 呼称/ - 参考小売/ 3300 JAN/ 4522430102155 規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シルト メルロー100%		甲斐ワイナリー キュベ かざま メルロー 呼称/ - 参考小売/ 4600 JAN/ 4522430102162 規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シルト メルロー100%		
22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し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。淡いルビーカラー、ビ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。紫ルビーカラー、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、しっかりと抜がるアフターが心地の良い逸品です。				
60042 VIN 2023	日本／岡山新見市哲多町 Domaine Tetta Chardonnay Perlant	60041 VIN 2023	日本／岡山新見市哲多町 Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant	60032 VIN 2022	日本／岡山新見市哲多町 Domaine Tetta Aki Queen
	ドメーヌ・テッタ シャルドネ ペルラン 呼称/ - 参考小売/ 4600 JAN/ 4562320932943 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 SOLD OUT シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%		ドメーヌ・テッタ ゲヴュルツトラミネール ペティアン 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4562320932981 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 SOLD OUT ゲヴュルツトラミネール100%		ドメーヌ・テッタ アキ クイーン 呼称/ - 参考小売/ 3900 JAN/ 4562320932714 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰 赤土 安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%
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ージュ、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めました。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シーな香りが口の中に拡がります。	19年に植樹したゲヴュルツトラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いもの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。				毎年向き合いつづ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、ハッショングルーツやアセロラ、シーカ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も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



ドメーヌ・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て

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おとと一緒に夢と愛情もってお届けします。

そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理とのマリアージュなど楽しいシーンと一緒にお届けできればと願っています。



本物のワインは大地から、人の手から

自然と心が通じあう ディオニー株式会社

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°C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

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。
www.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

