

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.11



Dionys Nature
Terroir & Plus

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 :
Christian Binner / Kleinknecht
3. SAVOIE & JURA :
Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Domaine Laurent Roumier / Domaine Petit Roy
5. BOURGOGNE2 :
Aurelien Verdet / Alain Verdet
6. BOURGOGNE3 :
Sarnin-Berrux / Céline et Laurent Tripoz
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
7. BEAUJOLAIS1 :
Cyril Alonso / Romuald Valot / Domaine de la Gapette
Baptiste Bertrand
8. BEAUJOLAIS2 :
Domaine Joubert / L'épicurieux
9. CÔTES DU RHÔNE1 :
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet
Domaine Le Bel Endroit / Domaine de Villeneuve
10. CÔTES DU RHÔNE2 :
Le Clos des Grillons / Same River Twice
11. CÔTES DU RHÔNE3 & AUVERGNE & CORSE :
Domaine Sang des Cailloux / Domaine Benedetti / Vincent Tricot
Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger / Dom U Stiliccionu
12. PROVENCE :
Bastien Boutareaud / Alexandre Dalet
13. LANGUEDOC1 :
Le Chat Huant / La Baronne / Zelige Caravent / Chateau de Gaure
14. LANGUEDOC2 :
Domaine de La Garance / Bonfils<Living Earth> / Mas de Janiny
15. LANGUEDOC3 :
Mas de Janiny / Domaine AZAN
16. LANGUEDOC4 & ROUSSILLON1 :
Joseph Roche / Jean Pla Selection
17. ROUSSILLON2 :
Domaine Bruno Duchene / Thierry Diaz / Domaine Carterole
18. ROUSSILLON3 :
Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :
Vinyer de La Ruca / Nautille
20. ROUSSILLON5 :
Tutti Frutti Ananas / Les Ânes Ailés
21. SUD OUEST & BORDEAUX :
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Chateau Haut Mallet
22. LOIRE1 :
Bonnet Huteau/ Chateau de La Bonneliere / La Grapperie
Domaine Julien Prével / Vincent Bergeron
23. LOIRE2 :
Clement Baraut / Ludovic Chanson
24. LOIRE3 :
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseis / Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Domaine Chahut et Prodiges / Jeremy Quastana / Jean Quastana
Jérémi Choquet
27. LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE :
Sebastien Riffault / Ferme de La Motte / La Cidrerie du Golfe
Le Cellier de Boäl
28. CHAMPAGNE :
Franck Bonville / Moyat-Jaury Guilbaud / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval
29. SPAIN1 :
Castell d'Age / Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres
30. SPAIN2 :
Sicus / Succés Vinícola
31. SPAIN3 :
Enric Soler / Vega Aixalà
32. SPAIN4 :
Frisach
33. SPAIN5 :
Frisach / Mendall / Família Nin Ortiz
34. SPAIN6 :
Jordi Llorens / Celler Tarannà Po-ètic / Cyclic Beer Farm
35. SPAIN7 :
Escoda Sanahuja / Alterovinum
36. SPAIN8 :
La Del Terreno / Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
Las Pedreras
37. SPAIN9 :
Alberto Nanclares / Fazenda Prádio
38. SPAIN10 :
Augalevada / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN11 :
Adega Entre Os Ríos / Goyo Garcia Viadero
40. ITALIA1 :
Cantine Madonna Delle Grazie / Fabulas
41. ITALIA2 & SLOVENIA :
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria> / JNK
42. ENGLAND & GERMANY1 :
Walgate / WG Meyer-Näkel
43. GERMANY2 :
Jan Matthias Klein / Piri Wein
44. GERMANY3 :
WG Wörner / WG Bergkloster
45. GERMANY4 :
WG Mann
46. GERMANY5 :
Dexheimer / WG Stefan Vetter
47. GERMANY6 :
WG Stefan Vetter / WG Weigand
48. AUSTRIA1 :
Michael Gindl / Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA2 :
Judith Beck / Meinklang / Liszt
50. AUSTRIA3 :
Schnabel
51. AUSTRIA4 :
Schnabel / Weingut Wurga-Hack
52. AUSTRIA5 :
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Gotsa / Giuaani
54. GEORGIA2 :
Tchotiashvili / Lagvinari / Chubini Winery
Ketevan Ninidze
55. GEORGIA3 :
Vino Martvillei / Vartsikhe Marani
56. JAPAN1 :
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN2 :
ドメーヌ・テッタ

1 ALSACE1

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

アルザス ドメヌ・マルク・テンペ		33874 アルザス A		36719 アルザス	
					
2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠 マルク・テンペ		VIN NV		VIN 2023	
		Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature		Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.01 Petite Fleur	
		セレクションネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル		セレクションネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L.01 プティフルール	
		呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687197	
規格/ 750ml × 12 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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル			
土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩		土壌/ 砂利 SOLD OUT			
オーセロフ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ		ゲヴェルツラミネール50% リースリング50%			
テンペが日本の皆様にセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が舞き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。		ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴェルツラミネールとリースリングを全房でゆっくりプレスしフードルで12ヶ月発酵・熟成し春に漉引き瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアな黄色を帯びたグリーンイエロー色、マスカットやライチ、カリン、白い花のアロマ、ドライなアタックに香りがしっかりと拡がり旨味と控えめな酸味が溶け込んだ飲みやすい味わいで短めの余韻です。			
36803	アルザス	36808	アルザス	36800	アルザス
VIN 2021	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle	VIN 2021	Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle	VIN 2021	Dom Marc Tempé Riesling Amzelle
	ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル		ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー アムゼル		ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル
呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743	
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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩		土壌/ リアス期の粘土泥灰土		土壌/ 粘土泥灰土	
ピノブラン100%		ピノグリー100%		リースリング100%	
粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。		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ーをゆっくりとプレスし、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。とろっ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拡がっていきます。		AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クロウタール)と名付けました。リースリングを優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりと旨味が拡がり、ジュシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。	
36805	アルザス	36806	アルザス	36804	アルザス
VIN 2019	Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg	VIN 2020	Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg	VIN 2020	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegel
	ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ		ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ		ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン プリーゲル
呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688781		参考小売/ 6300 JAN/ 4573461688750	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口		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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰 在庫12ケース		土壌/ 粘土石灰 在庫5本		土壌/ 砂利 粘土 在庫1ケース	
ピノグリー100%		ピノグリー100%		ピノブラン100%	
ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリーを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やバナナ、ライチ、金木犀のアロマ、完熟果実味の甘みのあるアタックが拡がり、口中にとろりと流れる液体に溶け込んだ酸味、長い余韻です。		ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリーを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで23ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー、とろりとした粘性、黄桃やバナナ、ライチ、アーモンドのアロマ、まろやかなアタックにドライでとろっとしたテクスチャー、酸味は高めに感じられます。		マルクのお父様が戦後何も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年のピノブランをプレス、24時間のデブルバージュ後、木樽で44ヶ月発酵・熟成しました。淡い色調でしっかりとした黄色、ライムやスウィーティ、黄色リンゴ、ディルのアロマ、アタックにしっかりとした旨味があり、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。	
アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー		44443 アルザス			
		VIN 22&23 Dom Julien Meyer A-La-Vie			
無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー パトリック・メイヤー		ドメヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ			
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461688149			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
		栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		SOLD OUT	
土壌/ 砂利 シルト		ピノブラン シルヴァネール			
ナチュラルからアラヴィヘキュヴェ名を変更しました。22年23年とも非常に暑く雨が少ない年で沖積層の砂利・シルト土壌で育つピノブランとシルヴァネールを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色、香り立ちには控えめでリンゴやカリン、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。					

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

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

アルザス　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	
					
AVECJ		VIN 2020　Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Qui Gazouille		VIN 2019　Christian Binner Elsassisch is Bombisch Pinots Macérées	
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		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		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		呼称/　Alsace アルザス		呼称/　Alsace アルザス	
参考小売/ 5600 JAN/　4573461690234		参考小売/ 5600 JAN/　4573461690234		参考小売/ 5000 JAN/　4573461684226	
規格/　750ml × 12　タイプ/　白・辛口		規格/　750ml × 12　タイプ/　白・辛口		規格/　750ml × 12　タイプ/　赤・ミディアム	
栽培/　ビオロニック　認証/　エコセール バイオディナミ		栽培/　ビオロニック　認証/　エコセール バイオディナミ　ヴァン・マンソッド・ナチュール		栽培/　ビオディナミ　認証/　エコセール	
土壌/　花崗岩 砂岩 石灰		土壌/　花崗岩 砂岩 石灰		土壌/　花崗岩 在庫4ケース	
リースリング、ピノグリ主体 ゲヴュルトトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ		リースリング、ピノグリ主体 ゲヴュルトトラミネール、ミュスカ、ピノオーセロワ		ピノグリ ピノワール	
アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線と共にする混植畑で育つ5種のブドウを直接圧搾しフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、火打石やスモーク香、アプリコットジャムやレモンジャム、ユーカリのアロマを感じます。たっぷりの旨味が口の中に拡がりじわじわと増し、心地の良い酸味と長い余韻が印象的です。		アムルシュヴィール村の最も美しい丘に位置し、祖父の時代から続くグランクリュケフェルコフと境界線と共にする混植畑で育つ5種のブドウを直接圧搾しフードルで24ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、火打石やスモーク香、アプリコットジャムやレモンジャム、ユーカリのアロマを感じます。たっぷりの旨味が口の中に拡がりじわじわと増し、心地の良い酸味と長い余韻が印象的です。		ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口の中に感じられます。	
アルザスで250年続く名門　バイオディナミが奏でるキュヴェの数々					
クリスチャン・ビネール					
44534　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature		44482　アルザス			
VIN 2021　Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Pinots		VIN 2023　Christian Binner Pinot Noir			
					
クリスチャン・ビネール コート ダムルシュヴィール ピノ		クリスチャン・ビネール ピノワール			
呼称/　Alsace アルザス		呼称/　Alsace アルザス			
参考小売/ 5400 JAN/　4573461690241		参考小売/ 5400 JAN/　4573461689238			
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/　ビオロニック　認証/　エコセール バイオディナミ			
土壌/　花崗岩 砂利		土壌/　花崗岩			
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ビルで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリュディ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、スムーズでとがりのない良質な味わいで口の中で旨味が増しクランベリーの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。明るく紫ビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、やさしいアタックに上品なタンニンと少し高めめの酸味、ミネラリーでエレガントな味わいでアフターまでたっぷりの香りが口の中に充満します。			
アルザス　クラインクネヒト		44568　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature		44569　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature	
		VIN 2023　Kleinknecht Pet O Kask		VIN 2023　Kleinknecht Pet Nat La Bulle à Jules	
AVECJ					
2012年にバイオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目		新着　クラインクネヒト ペット オー カスク		クラインクネヒト ペットナットラブル アジュール	
アンドレ・クラインクネヒト		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/　4573461691415		参考小売/ 3600 JAN/　4573461691422	
		規格/　750ml × 12　タイプ/　オレンジ・辛口 微泡		規格/　750ml × 12　タイプ/　白微泡・辛口	
		栽培/　バイオディナミ　認証/　エコセール　デメテル		栽培/　バイオディナミ　認証/　エコセール　デメテル	
		土壌/　泥灰土 石灰		土壌/　泥灰土 石灰 SOLD OUT	
		ピノブラン40%ピノグリ40% ゲヴュルトトラミネール20%		ピノブラン35%シルヴァネール35%ミュスカ20% ゲヴュルトトラミネール10%	
		ピノブラン、ピノグリ、ゲヴュルトトラミネールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。桃の皮を思わせるピンクオレンジ色、細かな泡立ち、白桃やネクタリン、トマトのアロマ、わずかにプチプチ感じるアタック、ドライで程よい酸味とほろ苦さで、口あたりはよくアフターはすっと消え穏やかな印象です。		ピノブラン、シルヴァネール、ミュスカ、ゲヴュルトトラミネールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。クリーミーで細かな泡、淡い豊水梨のオレンジ色、ネクタリンやアプリコット、マンゴー、トロピカルな香り、アタックからジュシーで溢れ出す果実味、口あたりよく果実味と酸味にたっぷりの旨味、ドライな味わいは美味です。	
44567　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature		44570　アルザス		44575　アルザス	
VIN 20&21　Kleinknecht Crémant d'Alsace Brut		VIN 2023　Kleinknecht Fleur d'Or Brut		VIN 22&23　Kleinknecht Pinot Noir	
					
新着　クラインクネヒト クレマン・ダルザス　ブリュット		クラインクネヒト フルールドール		クラインクネヒト ピノワール	
呼称/　Crémant d'Alsace　クレマン・ダルザス		呼称/　Alsace アルザス		呼称/　Alsace アルザス	
参考小売/ 4100 JAN/　4573461691408		参考小売/ 3300 JAN/　4573461691439		参考小売/ 4200 JAN/　4573461691484	
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/　赤・ミディアム	
栽培/　バイオディナミ　認証/　エコセール　デメテル		栽培/　バイオディナミ　認証/　エコセール　デメテル		栽培/　バイオディナミ　認証/　エコセール　デメテル	
土壌/　泥灰土 石灰泥土 泥砂利		土壌/　泥灰土 SOLD OUT		土壌/　砂利 SOLD OUT	
シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ		シルヴァネール45%　ピノブラン45% リースリング10%		ピノワール100%	
シャルドネ、オーセロワ、ピノグリをプレスし、ステンレスタンクで発酵、シャンパーニュ酵母を添加し21年4月にティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し25年3月にデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、黄色の色調強い輝きのあるレモン色、リンゴやキウイ、穀物の香り、ドライでシャープなアタック、果実味が溢れ甘みのある旨味が拡がり、心地よくバランスのよいクリーミーな味わいを感じます。		泥灰土壌に植わるシルヴァネール、ピノブラン、リースリングの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵後、20hlのフードルで熟成し24年6月に瓶詰めしました。淡い黄金色、ライムや豊水梨、金木犀、カリンのアロマを感じます。口あたりよく爽やかな味わい、ジューシーで洋梨食べた時のスッパリとした味わいで、ミネラルの豊かさが目立ちます。		標高240mの砂利土壌で育つピノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した2022年と2023年をアッサンブラージュしました。淡いルビー色、さくらんぼやフランボワーズ、赤リンゴ、クランベリーのアロマを感じます。フレッシュな赤系果実のやさしいアタック、旨味に穏やかなタンニンと酸味がバランスよく拡がります。	

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。

3 SAVOIE & JURA

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。

サヴォワ ドメヌ・デ・ソネット(ソンシャイン・ヴァン)



サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト

リザンヌ・ヴァン・ソン

36230 サヴォワ

VIN 2022 Domaine des Sonnettes Pied de Mouton



ドメヌ・デ・ソネット
ピエド・ムートン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3600** JAN/ 4573461682758

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰

ガメイ80% ブールサル20%

ピエド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。

36231 サヴォワ

VIN 2022 Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge



ドメヌ・デ・ソネット
テットド・フリユール・ルージュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461682765

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 泥土

ピノノワール100%

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。ピノノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。

ジュラ ドメヌ・デ・キャヴァロド



2009年アルポワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

エティエンヌ・ティボー

36101 ジュラ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2020 Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles



ドメヌ・デ・キャヴァロド
シャルドネ・レ・ルマシュール

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461680983

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) **SOLD OUT**

シャルドネ100%

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

ジュラ ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ



「テールブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の醸成

ジェロー・フロモン

ジュラ ドメヌ・ジュリアン・ラベ



ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!!

ジュリアン・ラベ

44430 ジュラ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Julien Labet Savagnin Sur Charrière Macération



ドメヌ・ジュリアン・ラベ
サヴァニャン・シュール・シャリール・マセレーション

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **9800** JAN/ 4573461686930

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 青泥灰土 **SOLD OUT**

サヴァニャン100%

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

44517 ジュラ

VIN 2022 Dom Buronfosse Varron Savagnin



ドメヌ・ビュロンフォッス
ヴァロン・サヴァニャン

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **6500** JAN/ 4573461690012

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ AB

土壌/ ハンヨシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩 **SOLD OUT**

サヴァニャン100%

区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウイエシながら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、カリヤ白桃、ライム、フルーツマトのアロマを感じます。ドライなアタックで丸みのある柔らかな酸味と心地の良い果実味に詰まった旨味、ドライでジュシーな味わいです。

44539 ジュラ

VIN 2023 Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates



ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ
シャルドネ・レ・モラット

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461690531

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ リアス期の泥灰土 小石 石灰 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰の区画レモラットで育つ樹齢35年のシャルドネをプレス後、フードルと木樽でウイエシながら10ヶ月発酵・熟成しました。

ジュラ ドメヌ・ビュロンフォッス



ロタリエ村の土壌とテロワールを語ると止まらない男

ジャン・パスカル・ビュロンフォッス

44517 ジュラ

VIN 2022 Dom Buronfosse Varron Savagnin



ドメヌ・ビュロンフォッス
ヴァロン・サヴァニャン

呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売/ **6500** JAN/ 4573461690012

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ AB

土壌/ ハンヨシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩 **SOLD OUT**

サヴァニャン100%

区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウイエシながら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、カリヤ白桃、ライム、フルーツマトのアロマを感じます。ドライなアタックで丸みのある柔らかな酸味と心地の良い果実味に詰まった旨味、ドライでジュシーな味わいです。

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 BOURGOGNE1

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

ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ		36928	ブルゴーニュ	36926	ブルゴーニュ
		VIN 2023	Dom 47N3E Petit Chablis	VIN 2022	Dom 47N3E Chablis
		 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ プティ・シャブリ 呼称/ Petit Chablis プティ・シャブリ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461691361 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%	 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ 呼称/ Chablis シャブリ 参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691347 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%		
「最高熟成」・「厳選選果で食べたい!ブドウのみを压榨」、そんなシャブリです。 ギヨーム・ミシヨー		現当主のギヨームが厳しく選果したシャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、果樹の花、赤リンゴ、グレープフルーツ、アップルミントのアロマを感じます。柔らかなアタック、果実味たっぷりでリンゴを食べた時の味わい、プティシャブリとは思えない酸の低さです。		キンメリジャン土壌で育つ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。透き通ったグリーンイエローの外観、白い花、レモンピールやライム、グレープフルーツのしっかりとした香り立ち、ドライで豊かな果実味に引き締まった酸味によりバランスが保たれ、旨味があり、アフターにはわずかに火打石の香りを感じます。	
36927	ブルゴーニュ	36929	ブルゴーニュ	36930	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis	VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Cairn	VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Beauroy
 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ 呼称/ Chablis シャブリ 参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691354 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%	 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ ケルン 呼称/ Chablis シャブリ 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461691378 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%	 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ 呼称/ Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ 参考小売/ 8200 JAN/ 4573461691385 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%			
祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成しました。クリアで透明感のある淡いグリーンイエロー色、果樹の花、ユリ、レモンジャムやライムの香り、ミネラルたっぷりのアタック、酸味心地よく豊かな果実味、丸みがあり良質な年がと分かる味わいです。		樹齢25年と50年のキンメリジャン土壌で育つシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで14ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるレモン色の外観、アカシアや白い花、グレープフルーツのアロマ、ミネラルたっぷりの味わいで口中にリンゴや西洋スグリの味わいが拡がり、酸味や果実味がたっぷり感じられるドライで上質な仕上がりです。		キンメリジャン土壌で育つ樹齢40年のシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで14ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、すこし粘性があり、しっかりとした香り立ち、すりおろしリンゴやカリン、アカシア、果樹の花、アップルミントのアロマを感じます。複雑味あるアタックが口中に拡がり、しっかりとした旨味に甘みを感じるエキス感、上質で上品な逸品です。	
36931	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ		44279	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Côte de Savant			VIN 2021	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits
 新着 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン 呼称/ Chablis Premier Cru Côte de Savant シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン 参考小売/ 9500 JAN/ 4573461691392 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) シャルドネ100%	 ドメヌ・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%				
ギヨームの祖父アンリが植樹したブルミエクリュのコート・ド・サヴァンで育つシャルドネを全房でプレス後、500Lの木樽で14ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性あるグリーンイエローの外観、リンゴやカリン、アプリコット、スモーク香、火打石のアロマにマンゴーもほんのり香ります。しっかりとしたボディで果実味が口中に拡がり、コクとボリュームがしっかりと感じられる仕上がりです。		名門ジョルジュ・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		21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗で優しいアタックにバランスのとれた丸みのある味わい、上品で美しい味わいでアフターの長い逸品です。	
ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ		36648	ブルゴーニュ		
		VIN 2022	Dom Petit Roy Vigne Vilon		
		 ドメヌ・プティ・ロワ ヴィーニュ ヴィロン 呼称/ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボース 参考小売/ 7800 JAN/ 4573461687272 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 泥灰土 石灰 在庫1ケース ピノノワール100%			
コート・ボースで醸造、静謐なる熟成 エレガント×ナチュラル 齊藤 政一		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。			

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

5 BOURGOGNE2

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

ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ			36116	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	36836	ブルゴーニュ		
			VIN 2022	Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature	VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Aligote		
				オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル		オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ		
			呼称/	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ	呼称/	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		
			参考小売/ 4500	JAN/ 4573461681195	参考小売/ 4800	JAN/ 4573461689825		
			規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口		
			栽培/ ビオロジック	認証/ エコセール	栽培/ ビオロジック	認証/ エコセール		
凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花 オレリアン・ヴェルデ			土壌/ 粘土石灰	在庫15ケース	土壌/ 粘土石灰			
			アリゴテ100%		アリゴテ100%			
Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンブル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リングやライム、セルフィュー、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッパリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。			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色の色調、黄色リングやレモン、カボスのアロマを感じます。スッパリとしたアタックにたっぷりの果実味が加わり、リング食べたときのようなジュ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。					
36837	ブルゴーニュ		36838	ブルゴーニュ	36117	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature		
VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Blanc		VIN 2023	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc	VIN 2022	Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature		
	オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン			オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル プリュレ ブラン		オレリアン・ヴェルデ コトー・ブルギニヨン モン コトー ナチュラル		
呼称/	Bourgogne ブルゴーニュ		呼称/	Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ	呼称/	Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン		
参考小売/ 5500	JAN/ 4573461689832		参考小売/ 6000	JAN/ 4573461689849	参考小売/ 5000	JAN/ 4573461681201		
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/	ビオロジック 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 AB		
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%		ピノワール100%			
アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ル・ブローワ」のシャルドネと信頼できる醸造家からのシャルドネをプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しました。とてもクリアな濃いグリーンイエローの外観、ライムやすりおろしリンゴ、フルー・ツマトのアロマを感じます。アタックから果実味よく、口あたりはまろやかで尖りの全くない上品で優しい味わいです。			本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢約40年のシャルドネをプレス後、卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムや黄色リング、すりおろしリンゴのアロマ、シャープなアタックでブチブチとしたガス感、切れ味のある酸、心地よくジュシーな味わいです。		オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトー・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스가しっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。			
36463	ブルゴーニュ	A	36464	ブルゴーニュ	36840	ブルゴーニュ		
VIN 2022	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure		VIN 2022	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix	VIN 2023	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix		
	オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル プリュレ			オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャン ペルドリ		オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャン ペルドリ		
呼称/	Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ		呼称/	Marsannay マルサネ	呼称/	Marsannay マルサネ		
参考小売/ 6000	JAN/ 4573461686107		参考小売/ 8000	JAN/ 4573461686114	参考小売/ 8000	JAN/ 4573461689863		
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		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰	在庫4ケース	土壌/ 粘土石灰			
ピノワール100%			ピノワール100%		ピノワール100%			
アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高めの酸がバランスよく上品な味わいです。			2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年もののピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。黒味がかかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかく上品な味わいに仕上がっています。		2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つピノワールを全房でステンレスタンクで醸し・発酵後プレス、木樽(新樽率10%)で熟成、ステンレスタンクで追熟しました。淡いルビー色、ラズベリーやマッシュルーム、きのこ、雨上がりの森の中のアロマ、酸味が先立つアタックに中程度のタンニンとほのかな苦み、柔らかく上品でアメリカンチェリーの余韻を感じます。			
ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ			53005	ブルゴーニュ	A	53067	ブルゴーニュ	A
			VIN -	Alain Verdet Crème De Pêche		VIN -	Alain Verdet Crème De Cassis	
				アラン・ヴェルデ クレーム ド ペシェ			アラン・ヴェルデ クレーム ド カシス	
			呼称/ -	Liqueur リキュール		呼称/ -	Liqueur リキュール	
			参考小売/ 4100	JAN/ 4582138361445		参考小売/ 4100	JAN/ 4582138362138	
			規格/ 700ml × 12	タイプ/ -・甘口		規格/ 700ml × 12	タイプ/ -・甘口	
			栽培/	ビオロジック 認証/ -		栽培/	ビオロジック 認証/ -	
ワイン造りを引退したアラン・ヴェルデが造るナチュラルリキュール アラン・ヴェルデ			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
			ペシェ100%		カシス100%			
ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フオション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの旬の果実の香りが閉じ込められており、ひと口含んだだけでとりこになるような自然な味わいです。アルコール度数18%			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「フオション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの果実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%					

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 BOURGOGNE3

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

ブルゴーニュ サルナン・ペリュール		35530	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	36921	ブルゴーニュ
		VIN 2020	Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc	VIN 2022	Sarnin-Berrux Chablis
		サルナン・ペリュール ブルティ・テテブラン			
呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461674067		呼称/ Chablis シャブリ	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		参考小売/ 8900 JAN/ 4573461691293		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	
土壌/ 粘土石灰 在庫12ケース		土壌/ 粘土石灰 (キンメリジャン)		土壌/ 粘土石灰 (キンメリジャン)	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
ビュリー・モンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リュエのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスを複雑味があり、口の中に金木犀とハチミツの香りが広がる上質な味わいは余韻も長くクリュームが増していきます。		ブルゴーニュ地方北部、粘土石灰 (キンメリジャン) 土壌のシャブリ地区で育つシャルドネを古樽で12ヶ月発酵・熟成しました。黄色が強く緑を帯びたイエロー、果樹の花、ユリやグレープフルーツ、アップルミント、石灰の香り、ドライでしっかりとした味わいにコクと複雑味、酸味のキレ味の良さはシャブリらしくミネラル感もあり温度が上がると更に良さが伺えます。			
ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ ジャン・パスカル・サルナン & ジャン・マリー・ペリュール					
36920	ブルゴーニュ	36919	ブルゴーニュ	3593	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Savigny-lès-Beaune Blanc	VIN 2017	Sarnin-Berrux Saint Romain Blanc	VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・ペリュール サヴィニー・レ・ボヌブラン		サルナン・ペリュール サン・ロマンブラン		サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ
呼称/ Savigny-lès-Beaune サヴィニー・レ・ボヌ		呼称/ Saint Romain サン・ロマン (CombeBazinコンブ・バザン)		呼称/ Beaujolais ボージョレ	
参考小売/ 11000 JAN/ 4573461691286		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461691279		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461675507	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 灰色花崗岩	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		ガメイ100%	
ジャン・パスカルとジャン・マリーの二人三脚で運営するネゴシアン兼ドメーヌでサヴィニー・レ・ボヌの細かい粘土石灰質で育つシャルドネを全房でプレス後、古樽で熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。黄金色、リンゴや二十世紀梨、トロピカルフルーツの香りを感じます。しっかりとアタックからジューシーな果実味とたっぷりの旨味が広がり、コクと酸味のバランスよく角が取れた味へと変化していきます。		サンロマン村標高350m南西向き、急斜面コンブ・バザン区画の粘土石灰で育つ樹齢50年のシャルドネを全房でプレス、古樽で発酵・熟成しました。黄金色、とろりとした粘性、黄桃やアプリコットジャム、カリン、金柑コンポート、火打石、檀のアロマ、しっかりとしたボディにナッツや樽香が感じられ、広がる複雑味に丸みのあるボディ、酸味も感じられる綺麗なアフターです。		ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30〜50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、飲みやすくライトミディアムの味わいにほんのりタンニンが溶け込んでいます。	
36195	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	36192	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス	
VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	VIN 2020	Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain		
	サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ		サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン	ブルゴーニュ南部でビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ ローラン・トリボス	
呼称/ Beaujolais ボージョレ		呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン			
参考小売/ 3000 JAN/ 4573461682291		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			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ - 認証/ -			
土壌/ 灰色花崗岩		土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース			
ガメイ100%		ピノワール、ガメイ			
ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30〜50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのり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年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でピジャージュ・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。黒を帯びた紫がネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが広がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。			
36270	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature	ブルゴーニュ ポワセ・コレクション		34393	ブルゴーニュ A
VIN 2020	Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature			VIN NV	Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc
	セリーヌ・エ・ローラン・トリボス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル	ポワセに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル			コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランドブラン
呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ				呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー	
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683175				参考小売/ 2300 JAN/ 4571455199008	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰				土壌/ 粘土石灰	
シャルドネ100%				アイレン100%	
20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と広がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキスを溢れる仕上がりです。				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広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。	

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

7 BEAUJOLAIS1

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

ボージョレ シリル・アロンソ 		35852 VIN 2022  シリル・アロンソ スシネ パン ヴァン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461679352 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド	35854 VIN 2022  シリル・アロンソ マダレナ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679376 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 在庫6ケース シャルドネ・ミュスケ100%
かつてのStyleを取り戻しての再出発！ シリル・アロンソ		標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと拡がりのある旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。	
36476 VIN 2023  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7ケース 31種類のガメイ100%		35572 VIN 2021  シリル・アロンソ ルール マブル 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・ピカル、ピノワール	ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ 
イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフードで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、ブルー、イチゴジャムの完熟した甘い香り、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、余韻も長くたつぷりのエキシ感が心地の良い仕上がりです。		ブルイ近くMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカルとピノワールを5日間醸し、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口に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。	
36668 VIN 2023  ロミュアルド・ヴァロ ボージョレ・ヴィラージュ 呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461687500 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック ナチュラル エプログレ 土壌/ 水晶が混ざった花崗岩 SOLD OUT ガメイ100%		ボージョレ ドメヌ・ド・ラ・ガベット 	36172 VIN 2021  ドメヌ・ド・ラ・ガベット サンジュ 呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681744 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂質 花崗岩 ガメイ100%
水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。紫がかった黒ルビー色、ラズベリーやプラム、いちごジャムの完熟した甘い香り、フレッシュなアタックに柔らかなタンニンと揃ったベリーの酸、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。		サン・ジュリアンからの買いブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レン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。	
36439 VIN 2022  メヌ・ド・ラ・ガベット イン ヴェリト ヴィナス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461685230 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 青い石 シスト 片岩土 ガメイ100%		ボージョレ バティスト・ベルトラン 	36419 VIN 2021  バティスト・ベルトラン ボージョレ・ヴィラージュ セルムズィ 呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ 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 土壌/ 砂 泥土 ガメイ100%
ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas(まずいワイン)と言い間違えた事から順番も変え造語としました。ガメイをスミマセラシオンカルボニック後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズの香り、ドライで高め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。		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日間スミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みがか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シ感を楽しめます。	

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。

ボージョレ ドメヌ・ジョベール		44283	ボージョレ	44484	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence	VIN 2024	Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko
		ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス			
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス		呼称/ Beaujolais Villages ポージョレ・ヴィラージュ	
参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689252	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース		土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース		土壌/ 砂利石灰	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		ガメイ100%	
21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルファューのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれて飲みやすい仕上がりです。		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 ディアブルのガメイをマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクとジャーで発酵・熟成しました。パープルルビー色、ラズベリーやザクロ、白胡椒の香り、柔らかくミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで拡がりのあるエキ스가特徴です。			
カリヌ・ジョベール					
44020	ボージョレ	44286	ボージョレ		
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent	VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance		
					
ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン		ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス			
呼称/ Brouilly ブルイ		呼称/ Brouilly ブルイ			
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332			
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/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩		土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩			
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日間マセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く清涼な味わいです。		曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォア・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。			
ボージョレ レピキュリユー		43955	ボージョレ	43956	ボージョレ
		VIN 2019	L'épicurieux Régnier Chacha	VIN 2020	L'épicurieux Chacha
		レピキュリユー レニエ シャンシャ			
呼称/ Régnier レニエ		レピキュリユー レニエ シャンシャ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538	
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/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	
土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと拡がる酸味やほろ苦さ、高めの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。		綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みたてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。			
ボージョレ期待の新人					
セバスチャン・コングルテル					
43959	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43958	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe	VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrité	VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrité
					
レピキュリユー ヘイジョー		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ	
呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552	
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/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	
土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュしセメントタンクで発酵、5年落ちの樽樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やかに拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。		2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。		2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解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、ブラックチェリーやブルーン、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキスをじわじわと溢れる旨味、後半に拡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。					

9 COTES DU RHONE1

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

コート・デュ・ローヌ マチュ・パレー



北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すワフルシラー

マチュ・パレー

36724 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Matthieu Barret Petit Ours

マチュ・パレー
プティウルス

呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461688125

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **在庫35ケース**

シラー100%

エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的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で、瑞々しく充実したベリーの実味が口中に広がる好印象な仕上がりです。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマネー・デストウゼ



北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい

エルヴェ・スオー

34528 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2018

Dom Romaneau-Destezet Syrah

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
シラー

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461657657

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩

シラー100%

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

36721 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Dom Romaneau-Destezet Syrah

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
シラー

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461688095

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫7ケース**

シラー100%

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

36224 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2022

Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souterronne

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
ガメイ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461682697

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫8ケース**

ガメイ100%

全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラトゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスミセランシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに広がります。

36722 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023

Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souterronne

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
ガメイ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461688101

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

ガメイ100%

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

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ



サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!

セバスチャン・ヴァイマン

33361 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2012

Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose

ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ
ラ キュヴェ シ ローズ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3500** JAN/ 4571455197783

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 粘土石灰 **SOLD OUT**

シラー100%

サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスミセランシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ



大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パブ

スタニスラス・ワリュット

36678 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023

Dom de Villeneuve La Griffe

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラ グリフ

呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461687647

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ビオディナミ

土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石) **在庫12ケース**

グルナッシュ50% ムールヴェデル20%
サンソー20% シラー10%

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いガーネット色、ブルーベリーやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊か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。

36679 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2017

Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パブ

呼称/ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ

参考小売/ **8800** JAN/ 4573461687654

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディナミ

土壌/ 赤粘土 丸石(ガレ) **在庫7ケース**

グルナッシュ70% ムールヴェデル16%
シラー8% サンソー4% クレレット2%

赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。レンガ色に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。

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 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 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 2022	Le Clos des Grillons Calcaires Rose					VIN 2021	Le Clos des Grillons Une Ile				
				ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ						ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル				
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						
			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679307					参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387						
			規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口					規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム						
進化を超えるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々			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/ 石灰岩、砂 在庫2ケース					土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫5ケース						
			グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%					ムールヴェードル80% サンソー20%						
			石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブルブランを全房で7日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセロラカラー、イチゴやチェリーの香り、クリスピーなタッチに香りから想像する通りの果実感、飲み進めるとしっかりとしたタンニンが感じられじわっと広がるエキ스가美味です。					この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ベリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスを柔らかかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さを感じられます。						
			ニコラ・ルノー											
36287	コート・デュ・ローヌ		A	35849	コート・デュ・ローヌ			36295	コート・デュ・ローヌ					
VIN 2023	Le Clos des Grillons Vieux Sages			VIN 2022	Le Clos des Grillons La Pointue			VIN 2023	Le Clos des Grillons Cillet Rouge					
	ル・クロ・デ・グリヨン ヴュー サージュ				ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワントゥ				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			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			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618								
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml x 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			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール								
土壌/ 赤粘土 在庫1ケース			土壌/ 白色粘土 砂 在庫6ケース			土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース								
シラー100%			グルナッシュ75% その他8品種25%			グルナッシュ80% サンソー20%								
お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とベリーの存在感、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。クリスピーなタッチ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広がります。				南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキスを、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。						
コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイス				36973				コート・デュ・ローヌ		A	36974	コート・デュ・ローヌ		A
				VIN 2022	Same River Twice Blanc			VIN 2023	Same River Twice Blanc					
					セイム・リヴァー・トワイス ブラン				セイム・リヴァー・トワイス 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							
				参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692948			参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692696							
				規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口							
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				栽培/ ビオロジック 認証/ -			栽培/ ビオロジック 認証/							
				土壌/ 粘土石灰岩 小石			土壌/ 粘土石灰岩 小石							
				クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%			クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%							
				19年に南ローヌに設立した小さなネゴシアンでヴァントゥーの地元生産者が育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールをゆっくりプレス後、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、パッションフルーツなどのトロピカル香やリンゴジャムのアロマ、バランスよく良質な飲み口で酸味と旨味が広がりをみせ、コスバの良さが光ります。			南仏ヴァントゥーの地元生産者が粘土石灰岩・小石土壌で育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、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の外観、洋梨や白桃、カリンのアロマを感じます。とがりのないスムーズな味わいで梨を食べた時のジュシーさに、酸味と旨味がバランスよく合わさっています。							
36976	コート・デュ・ローヌ		A	36975	コート・デュ・ローヌ		A	36932	コート・デュ・ローヌ		A			
VIN 2022	Same River Twice Orange			VIN 2021	Same River Twice Rosé			VIN 2021	Same River Twice Rouge					
	セイム・リヴァー・トワイス オレンジ				セイム・リヴァー・トワイス ロゼ				セイム・リヴァー・トワイス ルージュ					
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス								
参考小売/ 2700 JAN/ 4573461692702			参考小売/ 2600 JAN/ 4573461692955			参考小売/ 2800 JAN/ 4573461691507								
規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口			規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口			規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム								
栽培/ ビオロジック 認証/			栽培/ ビオロジック 認証/			栽培/ - 認証/ -								
土壌/ 粘土石灰 小石			土壌/ ガレ(丸石) 粘土石灰			土壌/ 石の混じる砂質粘土石灰 ★								
グルナッシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20% ミュスカブティグラン15% ルーサンヌ10%			サンソー55% グルナッシュ45%			グルナッシュ80% シラー20%								
ヴァントゥー、地元の生産者が育てた5品種をステンレスタンクで3週間醸し発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。淡いゴールド色、少しの粘性、洋梨とアプリコット、オレンジピールや枇杷、フローラルな香り、アタックからピールの旨味とフレッシュさに甘味が溢れ、ジュシーかつキュッと引き締まった味わい、枇杷の甘さと旨味のある苦みがアクセントとなっています。				ローヌの小さなネゴシアンで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントゥー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナッシュを除梗後、数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いサーモンピンク色、スモモや摘みたての桃や梨のフルーティな香り、スッパリしたジュシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかくシャープなアフターです。				天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ブルー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らか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。						

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 COTES DU RHONE3 & AUVERGNE & CORSE

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

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ



均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品

セルジュ・フェリグール

36683 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023 Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette

ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ
フェリグレット

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461687692

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
バイオナミ 認証/ **バイオディヴァン**

土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 **SOLD OUT**

グルナツシュ、サンソー、カリニャン
クノワーズ、シラー

フェリグール家のちびちゃん達を意味するキュヴェ名です。ヴァケラスの高台、ガリッグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやブルーネ、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの花の甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキシ感のある逸品です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ



AJお墨付き！イタリア系ファミリーが作るチャーミングなローヌ

クリスチャン・ベネデッティ

44379 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Dom Benedetti Mère Nature Syrah

ドメヌ・ベネデッティ
メール ナチュラル シラー

呼称/ IGP Vacluse ヴォクリューズ

参考小売/ **2700** JAN/ 4573461686442

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス

土壌/ 粘土石灰

シラー100%

ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しSO2無添加で仕上げました。紫の強いガーネット色、クランベリーやイチゴ、プラム、レーズンのアロマを感じます。しっかりとしたアタックにたっぷりの果実味、ジュシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めめの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキシ系旨味に納得

ヴァンサン・トリコ

44478 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Vincent Tricot Escargot

ヴァンサン・トリコ
エスカルゴ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461688699

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

粘土石灰土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵後、濃引き、木樽とアンフォアで熟成し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広がるエキシ感が持続し、拡がりをみせる旨味とまろやかな酸味、ドライな味わいですが丸みがある綺麗な仕上がりです。

オーヴェルニュ フランソワ・デュム



オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル

フランソワ・デュム

44304 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461685315

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

シャルドネ100%

「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間マセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵・熟成しサンソフルで仕上げました。

オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ



ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は一無二

ピエール・ボージェ

44037 オーヴェルニュ

VIN 16/20 Dom Pierre Beauger SB

ドメヌ・ピエール・ボージェ
ソーヴィニヨンブラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **16000** JAN/ 4573461677914

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ボリュームのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキシに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキシ感が印象的な逸品です。

コルス ドメヌ・ウ・スティリチオス



コルシカの地場品種×テロワール×バイオナミの柔らかさと密度

セバスチャン・ポリ

35418 コルス

VIN 2018 Dom U Stillecionu Antica

ドメヌ・ウ・スティリチオス
アンティカ

呼称/ Ajaccio アジャクシオ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461672063

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル

土壌/ 砂化(風化)した花崗岩 **SOLD OUT**

シャカレロ(スカアカレロ)99% グルナツシュ1%

地中海コルシカ島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナツシュを除梗後、醸しプレス、ビジャージュアルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。

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

12 PROVENCE

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

プロヴァンス バスティアン・ブータロー 		35925 プロヴァンス VIN 2021 Bastien Boutareaud Jose Rose 	36479 プロヴァンス VIN 2023 Bastien Boutareaud Jose Rose 
プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ バスティアン・ブータロー		バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 土壌/ 粘土石灰 ヴィラールブラン、カラドック	バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686503 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 土壌/ 粘土石灰 ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%
35923 プロヴァンス VIN 2021 Bastien Boutareaud Novesque 		35604 プロヴァンス VIN 2020 Bastien Boutareaud Resistance 	36481 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Bastien Boutareaud Libre Arbitre 
バスティアン・ブータロー ノヴェスク 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461678867 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 土壌/ ガレ カベルネソーヴィニヨン50% シラー50% ノーヴ村のリシャール・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。		バスティアン・ブータロー レジスタンス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ガレ カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニャン、メルロー この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒード、ブルーンのアロマ、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。	バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686527 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他 キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかな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。
35927 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Bastien Boutareaud Energie Libre 		35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs 	
バスティアン・ブータロー エネルギー リーブル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461678904 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT クノワーズ40% サンソー40% グルナッシュ20% 身の回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るイルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかな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。		バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675620 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他 AOPボーード＝プロヴァンスとBeaux(美しい)を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクロやフランボワーズ、檜の香り、柔らかなアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキス感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。	
プロヴァンス アレクサンドル・ダレ 		35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge 	
プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン アレクサンドル・ダレ		アレクサンドル・ダレ グラブビュージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 砂 石灰 在庫7ケース グルナッシュ70% シラー30% 騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。	

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

ラングドック ル・シャ・ウアン 		ラングドック 44382 VIN 2023 Le Chat Huant Sittelle 		ラングドック 44381 VIN 2023 Le Chat Huant L'Alouette 	
Tピュズラやオルマッソンの系譜を継ぐ女性醸造家 ブランディヌ・フロック		ル・シャ・ウアン シテル 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461686473 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/ レス シラー70% グルナッシュ15% カリニャン15% 23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が広がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかな上品な味わいです。		ル・シャ・ウアン アルエット 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461686466 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/ レス グルナッシュ80% サンソー20% 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で発酵・熟成しました。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みだてイチゴ、ユウカリ香、イチゴの酸味に程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。	
44101 VIN 2022 Le Chat Huant Tichodrome 		44102 VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues 		ラングドック ラ・バロンヌ 	
ル・シャ・ウアン ティシヨドローム 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩 コー100% ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで程やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。		ル・シャ・ウアン レ・グリュ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩 ガメイ100% 粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ブドウのアロマ、摘みだてベリーの酸味が目立つアタックに優しいタンニンとスミレの香りが口中に広がります。		南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャン・ピエール・ニコル ジャン・リニエール	
44447 VIN 2023 La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté 		ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン 		44124 VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2 	
ラ・バロンヌ カリニャン サンズフル アジュテ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ★ カリニャン100% 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、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルガーネットの色調、レッドチェリーやヒノキ、プラムの香りが豊かに広がり、ジュシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。		ゼリージュ・キャラヴァン 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シラー100% 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、ボリュームのあるアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も目立たず心地の良い仕上がりです。		ラングドック 44125 VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour 	
ラングドック 44125 VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour 		ラングドック シャトー・ド・ゴール 		ラングドック 44487 VIN 2022 Ch de Gaure Campagne Blanc Chardonnay 	
ゼリージュ・キャラヴァン フルヴァムール 呼称/ Pic St Loup ピク・サン・ルー 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 在庫1ケース グルナッシュ60% シラー30% サンソー10% sur le fleuve amour(愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやブルーン、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タックに長く続きます。		シャトー・ド・ゴール カンパニニ ブラン シャルドネ 呼称/ Limoux リムー 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461689412 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディヴァン 土壌/ 粘土石灰 シャルドネ100% 粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し25年2月に瓶詰めしました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や摘みだてカリン、グレープフルーツ、トマトの葉の香りを感じます。アタックには火打石や胡椒のスパイスさ、綺麗に酸味が溶け込み果実味良くドライでジュシーな味わいを楽しめます。		リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さと安定した味わい ピエール・ファール	

14 LANGUEDOC2

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

ラングドック ドメヌ・ド・ラ・ガランス			36811	ラングドック	A	36812	ラングドック	A
			VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Blanc		VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rose	
			ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ブラン					
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
			参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689641					
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口					
			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール					
			土壌/ 粘土石灰 花崗岩					
暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培 ピエール・キノネロ			シャルドネ50% グルナツシュブラン30% ルーサンヌ20%			新着 グルナツシュ、グルナツシュグリ		
			粘土石灰・花崗岩土壌で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色の外観。洋梨キャンディやカリン、完熟柑橘の甘い香り、口あたりよくスムーズな飲み口、控えめな酸味とバランスのとれた果実感、グレープフルーツピールのほろ苦さをアフターに感じます。					
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 Armeries		
			ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ					
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
			参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665					
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール					
			土壌/ 粘土石灰					
粘土石灰土壌で育つグルナツシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸した後プレス、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。			グルナツシュ、メルロー カリニャン、シラー			トレビアーノ グルナツシュグリ		
ラングドック ボンフィス			36850	ラングドック	A	36851	ラングドック	A
			VIN 2024	Living Earth Chardonnay		VIN 2024	Living Earth Cabernet Sauvignon	
			リヴィングアース シャルドネ					
			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック					
			参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676825					
			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 AB					
			土壌/ 粘土石灰					
地球・大地・太陽・海 素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン			シャルドネ100%			カベルネソーヴィニヨン100%		
			装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momoko/植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、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。					
ラングドック マス・ド・ジャンニーニ			36828	ラングドック	A	36831	ラングドック	A
			VIN 2023	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge	
			マス・ド・ジャンニーニ 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					
			土壌/ 粘土石灰					
ブドウの新鮮感とフレッシュ感が共存 人気の南仏ナチュラルワイン パスカール・ティエリー・ジュリアン			ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティエーノ50%			シラー50% カリニャン50%		
			生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça!＝それえやん！という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン、収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。					
			生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça!＝それえやん！という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口の中に広がります。					

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

15 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。

36828	ラングドック	A	36852	ラングドック	A	36853	ラングドック	A
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose		VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan	
	マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジ タン ブラン			マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジ タン ロゼ			マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジ タン カリニャン	
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー		
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138365603			参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363180			参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362947		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティーノ20% グルナッシュブラン20%			サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナッシュ10%			カリニャン100%		
南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。			南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。			ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏バイオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。		
36829	ラングドック	A	36830	ラングドック	A			
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah		VIN 2024	Mas de Janiny Pin'Up de Janiny				
	マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジ タン シラー			マス・ド・ジャンーニ ピナップ ド ジャンーニ				
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363418			参考小売/ 2200 JAN/ 4571455194348					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰					
シラー100%			ピノワール100%					
南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりロースト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。			南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。					
36882	ラングドック	A	36883	ラングドック	A	ラングドック ドメヌ・アザン		
VIN 2024	Mas de Janiny BIB Blanc		VIN 2024	Mas de Janiny BIB Rouge				
	マス・ド・ジャンーニ BIB ブラン			マス・ド・ジャンーニ BIB ルージュ				
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201350			参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201343					
規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰					
ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20% ヴェルメンティーノ20%			カリニャン100%					
お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。			お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。			海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリージュ! オリヴィエ・アザン		
36778	ラングドック	A	36779	ラングドック	A			
VIN 2023	Dom Azan AZAN Blanc		VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge		VIN 2023	Dom Azan Picpoul de Pinet	
	ドメヌ・アザン AZAN ブラン			ドメヌ・アザン AZAN ルージュ			ドメヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ	
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ		
参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365320			参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365313			参考小売/ 2600 JAN/ 4582138364224		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
ヴィオニエ100%			カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%			ピクプール100%		
気軽に楽しめるスクリュューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおおり、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、澄んだホワイティエローの色調に、黄色い果実の香りやハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。			スクリュューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおおり、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と凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。			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。クリアな麦葉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。		

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

16 LANGUEDOC4 & ROUSSILLON1

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

ラングドック　ジョセフ・ロッシュ			36825　ラングドック　A			36880　ラングドック　A		
								
ブルゴーニュで1832年創設　フランスの代表的品種を飲み比べ			世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。			ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。		
36826　ラングドック　A			36276　ラングドック　A			36827　ラングドック　A		
VIN 2023　Joseph Roche Cabernet Sauvignon			VIN 2023　Joseph Roche Merlot			VIN 2023　Joseph Roche Syrah		
								
ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン			ジョセフ・ロッシュ メルロー			ジョセフ・ロッシュ シラー		
呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 1800　JAN/　3477602467055			参考小売/ 1800　JAN/　3477602467048			参考小売/ 1800　JAN/　3477602467062		
規格/ 750ml × 12　タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ -　認証/ -			栽培/ -　認証/ -			栽培/ -　認証/ -		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
カベルネソーヴィニヨン100%			メルロー100%			シラー100%		
カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。			ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。			近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなバワフルタイプから、華やいた香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。		
ルーション　ジャン・プラ セレクション			53405　ルーション　A			36884　ルーション　A		
			VIN NV　Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut			VIN 2024　Jean Pla Selection La Passion Blanc		
人気のパッション! ブドウがそのままワインになったような果実味								
			ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット			ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン		
			呼称/　Vin Mousseux ヴァン・ムスー			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		
			規格/ 750ml × 12　タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12　タイプ/ 白・辛口		
			栽培/ -　認証/ -			栽培/ -　認証/ -		
			土壌/ 火山灰 粘土			土壌/ 粘土石灰		
			マカブー70% ユニブラン30%			グルナッシュブラン80% グルナッシュグリー17%　ミュスカ3%		
			南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きた酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。			南仏目安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりのミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。		
36438　ルーション　A			33685　ルーション					
VIN 2023　Jean Pla Selection La Passion Grenache			VIN 2015　Jean Pla Selection Soleil du Sud					
								
ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ			ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド					
呼称/　IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ			呼称/　IGP Pays d'Oc ペイ・ドック					
参考小売/ 1900　JAN/　4582138361391			参考小売/ 1500　JAN/　4571455203194					
規格/ 750ml × 12　タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12　タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ -　認証/ -			栽培/　ビオロジック　認証/　エコセール					
土壌/ 黒シスト 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰					
グルナッシュ100%			グルナッシュ50%　シラー50%					
南仏ルーションで生まれる目安ワインの代表格パッション＝情熱、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残り、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。			南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社ビオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスをミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。					

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

17 ROUSSILLON2

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

ルーション ドメヌ・ブルノ・デュシェン		44350 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		ルーション ティエリー・ディアツ	
					
パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュラル ブルノ・デュシェン		VIN 2023 Dom Bruno Duchene La Luna ドメヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685933 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト SOLD OUT グルナツシュ グルナツシュグリ グルナツシュブラン90% カリニャン105% ルナは14年間に過ぎた愛犬の名前です。パニユルスの草に覆われた12ヘクタールの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。		VIN 2023 Dom Bruno Duchene La Luna ドメヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685933 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト SOLD OUT グルナツシュ グルナツシュグリ グルナツシュブラン90% カリニャン105% ルナは14年間に過ぎた愛犬の名前です。パニユルスの草に覆われた12ヘクタールの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。	
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		ブルノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼 ティエリー・ディアツ	
VIN 2019 Thierry Diaz Bang Bang Macabeu		VIN 2018 Thierry Diaz Rose Eclipse		ルーション ドメヌ・カルテロル	
					
ティエリー・ディアツ バンバン マカベ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461662095 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 マカベ100% ナンシー・シナトラの曲「Bang Bang」を冠したシリーズです。粘土石灰土壌で育つマカベを全房でプレス後、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、ライムやスイーティ、フルーツマトのアロマ、ピリリとした口あたりでフレッシュなニュアンスにカリンのほろ苦さがアクセントとなったドライな仕上がります。		ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 グルナツシュグリ100% 9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナツシュグリを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレンガ色の外観、マンゴーやマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。		9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追究 ジョアキム・ロック	
44390 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43895 ルーション		43893 ルーション	
VIN 2023 Dom Carterole Esta Fête Blanc		VIN 2021 Dom Carterole Seven Summit		VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge	
					
ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461686602 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/ 茶シスト グルナツシュブラン90% ルーサンヌ10% とても暑く乾燥した年で、グルナツシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、梅香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がります。		ドメヌ・カルテロル セブン サミット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461674487 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 砂 シルト ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30% 全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間スミセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、ボリュ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も感じます。		ドメヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂 シルト シラー80% カリニャン20% 全房のシラーとカリニャンをフールドで21日間スミセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、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ます。	
44128 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		42163 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		44129 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2022 Dom Carterole Esperanza Rouge		VIN 2015 Dom Carterole Esta Fête Rouge		VIN 2022 Dom Carterole Marcelito	
					
ドメヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461680334 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂 シルト シラー80% カリニャン20% 砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフールドでスミセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤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も感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジュシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がります。		ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 3600 JAN/ 4571455202456 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/ 茶シスト グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン80% カリニャン20% 9CAVESの一人ジョアキムがグルナツシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ビュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。		ドメヌ・カルテロル マルセリート 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680341 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂 泥土 グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン90% カリニャン、ミュスカ10% 砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにビールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱい広がる、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。	

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。

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　ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ		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	
					
9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！ マニュエル・ディ・ヴェツキ		VIN 2020　　Vinyer de la Ruca Hapax ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ アバックス 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6400 JAN/　　4573461668370 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　ロゼ・辛口 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　砂 在庫4ケース グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン		VIN 2022　　Vinyer de la Ruca Hapax ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ アバックス 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6500 JAN/　　4573461680396 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　オレンジ・辛口 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　砂 グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン	
アバックスは、コーパス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで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、酸のあるペリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。		アバックスは、コーパス言語学で"オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで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いちご、マッシュルーム、ドライアプリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。			
44407　　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature		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 2023　　Vinyer de la Ruca Ceci N' Est Pas Elio		VIN 2020　　Vinyer de la Ruca Silvano		VIN 2021　　Vinyer de la Ruca Silvano	
					
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ スシネパエリオ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/　　4573461687128 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ80%　ムールヴェードル20%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ シルヴァノ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5300 JAN/　　4573461668295 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ100%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ シルヴァノ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5300 JAN/　　4573461674494 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ100%	
シスト土壌に植わるグルナツシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破碎後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーンネット色、カシスやブルー、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。		ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナツシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーンネット色、とろりとした粘性、スモーキーでブルーやザクロ、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。		ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナツシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーンネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにどしとした果実味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。	
43897　　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature		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	
VIN 2021　　Vinyer de la Ruca Kik-off		VIN 2018　　Vinyer de la Ruca Orcio Judas		VIN 2020　　Vinyer de la Ruca Orcio Judas	
					
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ キックオフ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5500 JAN/　　4573461674500 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ70% グルナツシュブラン30%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ オルチョジュダ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/　　4573461656667 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト カリニャン100%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ オルチョジュダ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/　　4573461668325 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト カリニャン100%	
愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。濃いオレンジガーンネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかな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。		トスカーナではアンフォラ＝オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ＝背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、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＝オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ＝背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、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。	
43311　　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature		43898　　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature		43631　　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature	
VIN 2019　　Vinyer de la Ruca Ellittico		VIN 2021　　Vinyer de la Ruca Ellittico		VIN 2020　　Vinyer de la Ruca Ellittico	
					
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ エリディコ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6300 JAN/　　4573461662163 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ60% カリニャン40%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ エリディコ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6300 JAN/　　4573461674517 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト グルナツシュ60% カリニャン40%		ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ エリディコ 呼称/　VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6800 JAN/　　4573461668332 規格/　750ml × 6×2　タイプ/　赤・ミディアム 栽培/　ビオロジック　　認証/　エコセール 土壌/　シスト 在庫1ケース カリニャン50% グルナツシュ50%	
地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるグルナツシュとカリニャンを全房で足踏みし破碎後1日醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で発酵後、木樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。濃い紫ガーンネット色、カシスやブルー、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口の中にしっかりとした味わいが広がるミディアム・フルボディでしっかりとしたタンニンがアクセントとなっています。		地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるグルナツシュとカリニャ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。濃い紫ガーンネット色、カシスやブルー、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口の中にしっかりとした味わいが広がるミディアム・フルボディでしっかりとしたタンニンがアクセントとなっています。		地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニャンとグルナツシュを除梗せずに3～5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。	

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

19 ROUSSILLON4

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

43028	ルーシヨン 酸化防止剤無添加 Nature	43312	ルーシヨン 酸化防止剤無添加 Nature	43633	ルーシヨン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Vinyer de la Ruca Ullamp	VIN 2019	Vinyer de la Ruca Ullamp	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Elio
	ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランプ		ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ ウランプ		ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ 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/ 12000 JAN/ 4573461656650		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356
	規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ シスト 在庫12本		土壌/ シスト 在庫6本		土壌/ シスト 在庫2本
	ムールヴェードル100%		ムールヴェードル100%		グルナツシュ85% ムールヴェードル15%
地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45〜60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6〜8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある熟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のシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45〜60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6〜8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。		標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナツシュとムールヴェードルを足で破砕後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。	

44135	ルーシヨン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vinyer de la Ruca Banyuls
	ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ バニユルス
	呼称/ Banyuls バニユルス
	参考小売/ 16000 JAN/ 4573461680402
	規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ シスト
	グルナツシュ100%
地中海の影響を受け乾燥したシスト土壤に植わるグルナツシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバニラ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しぶドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ボリュームで豊かなタンニンが感じられます。	

ルーシヨン ノティール		43042	ルーシヨン	43919	ルーシヨン
 Graveの新人メンバーファビアン YOYOのデグー時を彷彿 ファビアン・ブラシェール		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
			参考小売/ 4000 JAN/ 4573461656797		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
			栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
			土壌/ シスト		土壌/ シスト 在庫3ケース
		グルナツシュ45% シラー35% ムールヴェードル20%		グルナツシュ85%カリニャン15%	
		よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とりとしたブラックガーネット色、カカオやブラックベリー、フランボワーズ、湿った土の香り、しっかりとした果実味でコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかで長い余韻を楽しめます。		若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでビジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーンの風味、熟成感がありしっかりとボディではありますに味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。	

44147	ルーシヨン	44394	ルーシヨン
VIN 2022	Nautile Fine Amor	VIN 2023	Nautile Fine Amor
	ノティール フィヌ アモール		ノティール フィヌ アモール
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680525		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686640
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ シスト 在庫8ケース		土壌/ シスト 在庫5ケース
	グルナツシュ100%		グルナツシュ100%
樹齢30年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわじわと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。		樹齢25年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルーン、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。	

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。

ルーション トウティ・フルッティ・アナナス		43908	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44136	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021		Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit		VIN 2022	
					
ルーションとイタリアのブドウを使い、ヴィンヤードルカマニエルのネオアングランド		トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット		トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット	
		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ	
		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680419	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
マニエール・ディ・ヴェッキ		土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon	
		メルロー90% パルベラ10%		メルロー90% パルベラ10%	
		カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とパルベラ10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとドライな酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。		カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。クリ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、スモモの香り、キリッとしたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライなオレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。	
44411	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44141	ルーション	44410	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Magrana	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Magrana	VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Mirtillo
	トウティ・フルッティ・アナナス マグラナ		トウティ・フルッティ・アナナス マグラナ		トウティ・フルッティ・アナナス ミルティロ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		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/ 4573461687166		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680464		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687159	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		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		土壌/ ComingSoon	
グルナツシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%カリニャン20%		シラー80% カリニャン20%		ムールヴェードル100%	
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。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。		マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、バラやスミレのフローラル香、赤色リンゴやグロセウイのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、しっかりとしたエキ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。		ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが拡がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりです。	
44140	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44412	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44142	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo	VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Morango	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango
	トウティ・フルッティ・アナナス ミルティロ		トウティ・フルッティ・アナナス モランゴ		トウティ・フルッティ・アナナス モランゴ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680457		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687173		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680471	
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/ ComingSoon		土壌/ シスト		土壌/ シスト	
ムールヴェードル100%		グルナツシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%		グルナツシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%	
ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボワーズやクランベリー、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。		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ツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。		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ツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザクロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタンニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘味が口中に拡がり、後口にも果実味が残ります。	
ルーション レ・ザヌ・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 Ânes Ailés Ticché		VIN 2022	
					
法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに驚き!! フランチェスコ・キッコー・ベッシ		レ・ザヌ・エーレ ティシェ		レ・ザヌ・エーレ 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	
		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461680792	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
		土壌/ シスト 在庫4ケース		土壌/ シスト	
		グルナツシュ カリニャン		グルナツシュ70% ムールヴェードル30%	
		ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナツシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャーシュとルモンターージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の濃いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかなアタックにじわりと果実味が拡がるエキス感と酸味、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、ビジャーシュとルモンターージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。	

21 SUD OUEST & BORDEAUX

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

シュドウエスト ロスタル			36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature			36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature		
								
カオール産オーセロワの魅力 たっぷり果実味に驚くべき冷涼感 ルイ・ペロ			VIN 2022 L'ostal Vendredi			VIN 2022 L'ostal Amselme		
			ロスタル ヴァンドルディ			ロスタル アンスルム		
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
			参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690			参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂					
オーセロワ(マルベック)100%			オーセロワ(マルベック)100%					
ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除梗し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ポリウムある黒色果実には酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。			ヴィニユロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画パランのマルベックを収穫後除梗し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっ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			36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature			シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン		
VIN 2022 L'ostal Hilarius			VIN 2022 L'ostal Maasaï					
ロスタル イラリウス			ロスタル マアサイ			寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト シルヴァン・ジュグラ		
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					
土壌/ CominSoon 在庫1ケース			土壌/ 粘土石灰 在庫7本					
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%			オーセロワ(マルベック)100%					
買いブドウのカベルネフランを主体に混植の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンがよいバランスを生みます。			パーセル"ビュイレヴァック"に16年に新たに植樹したセクションマサールのマルベックを除梗し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。しっかりと粘性あるパープルガーネット色、プラムやフランボワーズ、ブルーベリー、バニラ、クローヴのアロマ、しっかりとアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質な味わいです。					
36859 シュドウエスト			36860 シュドウエスト			ボルドー シャトー・オー・マレ		
VIN 2023 Le Petit Clou des Vents Les Grenades			VIN 2023 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Rouge					
ロ・プティ・クロ・デ・ヴォン レ・グルナード			ロ・プティ・クロ・デ・ヴォン アルウエストドモン・シュド・ルージュ			ボルドーの地で昔ながらの自然農法 織りで落ちついた味わい パトリック・ブドン		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690494			参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690500					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
土壌/ 粘土			土壌/ 粘土石灰					
メルロー100%			メルロー100%					
23年は秋の暖かい気温のおかげで、発酵はかなり早く進みました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色、フランボワーズやブルー、リコリスや黒胡椒のアロマを感じます。しっかりとボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スーッと消える果実味です。			23年は雨が多くうどん粉病の被害を受け、残ったブドウは非常に凝縮しました。粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、14日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、リコリスの香り、しっかりとアタックに目立った苦味、存在感のあるタンニンと果実味とのバランスがよいです。					
34836 ボルドー A			36666 ボルドー A			36667 ボルドー A		
VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut			VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc			VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge		
シャトー・オー・マレ ボルデュー 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			シャトー・オー・マレ ルージュ		
呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー			呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オー・ブージュ			呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール		
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830		
規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土泥土			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰 ★		
セミヨン100%			セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%			メルロー80% カベルネフラン15% カベルネソーヴィニヨン5%		
ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。			歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育ったセミヨンとソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやカリ、レモネード、セルフィユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジューシーで綺麗な味わいです。			歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のポリウムをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。		

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

ロワール	ボネ・ユトー
------	--------



果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミスカデ

ジャンジャック・ボネ

36960	ロワール	A
VIN 2024	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs	
ボネ・ユトー ミスカデ レ ボネブラン		
呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミスカデ・セーブル・エ・メーヌ	
参考小売/	2800	JAN/ 4573461655493
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	緑岩 片麻岩	
ミスカデ100%		

ミスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメーヌであるボネ・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新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6〜10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。

ロワール	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール
------	------------------



歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー

マルク・プルゾー

36423	ロワール	A
VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon	
シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レ ドゥヴァン ソーヴィニヨン		
呼称/	IGP Val de Loire ヴァール・ド・ロワール	
参考小売/	2700	JAN/ 4582138361025
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	
ソーヴィニヨンブラン100%		

1989年設立の歴史あるドメ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た後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラルな味わい、口中に広がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。

36959	ロワール	A
VIN 2024	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche	
シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シンノン リーヴ ゴッシュ		
呼称/	Chinon シノン	
参考小売/	2700	JAN/ 4582138361049
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	砂利	
カベルネフラン100%		

教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケツデザインにしたシン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。紫帯びたビーベ色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。

ロワール	ラ・グラップリ
------	---------



100年を数える高樹齢ピノドニス

ルノー・ゲティエ

36411	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	La Grapperie Adonis	
ラ・グラップリ アドニス		
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	5000	JAN/ 4573461685056
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	石灰上の粘土 シレックス	
ピノドニス100%		

ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われるその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトンコンニク樽は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、口中に広がるのあるコク旨で長めの余韻です。

36413	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	La Grapperie L'Enchanteresse	
ラ・グラップリ ランシャントレス		
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	6500	JAN/ 4573461685070
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	石灰岩上の粘土 シレックス	
ピノドニス100%		

明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトンコンニク樽で醸し発酵、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	ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェール
------	-------------------



ステファノサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル

ジュリアン・プレヴェール

44500	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Julien Préval MJ	
ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェール エムジェイ		
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	5500	JAN/ 4573461689566
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/	シレックス 砂質 粘土石灰 SOLD OUT	
シュナンブラン100%		

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ブランを9月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾し、220Lの木樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カリンや柚子、火打石、こぼしい香りを感じます。拡がりのある味わいのアタック、ボリューム感のあるボディに上質な仕上がりです。

ロワール	ヴァンサン・ベルジュロン
------	--------------



フランスの醸造所とピノワール 純粋無垢な男のナチュラル

ヴァンサン・ベルジュロン

44457	ロワール
VIN 2022	Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec
ヴァンサン・ベルジュロン セルタンレム セック	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	4200 JAN/ 4573461688286
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	砂 泥土 粘土 SOLD OUT
シュナンブラン100%	

モンリイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デゴルジュマンしたベティアンです。クリーミーで活力のある泡、クリアなグリーンイエロー色、レモンやアカシアの花、柚子ジャム、梨の種やかなアロマ、心地良くバランスのよい味わいが拡がり、アフターには柑橘と果実の甘みが感じられます。

ロワール クレモン・パロー		44018		ロワール	44491	ロワール	A
		VIN 2021		Clement Baraut Herbes Tendres Rose	VIN 2023		Clement Baraut Herbes Folles Blanc
		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			クレモン・パロー エルブ フォール ブラン
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	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		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/ シスト		土壌/ シスト			土壌/ シスト
		グロローグリー90% グロロー10%		グロローグリー90% グロロー10%			シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニヨンブラン10%
サヴニールでビオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味		4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリー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。濃いルビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。		通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みだての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。			
クレモン・パロー							
44492	ロワール	44262	ロワール	44493	ロワール	酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Clement Baraut Le Pitrouillet	VIN 2020	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre	VIN 2022	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre		
	クレモン・パロー ルピトルイェ		クレモン・パロー ルコトドレール		クレモン・パロー ルコトドレール		
	呼称/ Savennières サヴニール		呼称/ Savennières サヴニール		呼称/ Savennières サヴニール		
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461689474		
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
	土壌/ シスト		土壌/ シスト 砂岩 在庫6ケース		土壌/ シスト 砂岩		
	シュナンブラン100%		シュナンブラン100%		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。サヴニール、キュヴェコトドレールと同じ区画ピトルイェをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1〜6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。		区画ピトルイェの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1〜5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィューの香り、丸みのある味わいは完全熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。		区画ピトルイェの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1〜3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハツサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと広がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。			
44494	ロワール 酸化防止剤無添加	44495	ロワール 酸化防止剤無添加	44496	ロワール 酸化防止剤無添加		
VIN 2022	Clement Baraut Les Petites Combes	VIN 2023	Clement Baraut Herbes Rouge	VIN 2022	Clement Baraut La Nuit de Beltaine		
	クレモン・パロー レプティット コンブ		クレモン・パロー エルブ ルージュ		クレモン・パロー ラニユイドベルテーヌ		
	呼称/ Savennières サヴニール		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/ 7000 JAN/ 4573461689481		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461689498		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504		
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
	土壌/ スピリットと呼ばれる火山		土壌/ シスト		土壌/ シスト		
	シュナンブラン100%		グロロー100%		グロロー100%		
プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョーリ氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1〜3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が広がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。		23年は暑く雨の多い夏と乾燥した秋でした。グロローを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな透明感のあるパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、イチヂク、スモークのアロマ、フレッシュな果実味のあるアタック、中程度のタンニンと少し高めめの酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。		ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醗酵・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、じわっと広がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。			
ロワール ルドヴィック・シャンソン		44396		ロワール	44397	ロワール	
		VIN 2022		Ludovic Chanson Gavroche	VIN 2022		Ludovic Chanson Les Cabotines
		ルドヴィック・シャンソン ガヴロッシュ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			ルドヴィック・シャンソン レカボティヌ
		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686664		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686664	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461686671		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461686671
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
		土壌/ 石灰岩 シレックス		土壌/ 石灰岩 シレックス	土壌/ 石灰岩 シレックス		土壌/ 石灰岩 シレックス
		ソーヴィニヨンブラン100%		ソーヴィニヨンブラン100%			シュナンブラン100%
情熱家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト		レミゼラブルの登場人物で1832年のバ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ブランをステンレスタンクで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。		19〜20世紀のバ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ブランを全房でプレスし228Lと400Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。			
ルドヴィック・シャンソン							

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	
 					
フランツ・ソーモン ペティアン ラ ペティット ゴール デュ マタン		フランツ・ソーモン ペティアン ラ ペティット 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		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/ 4400 JAN/ 4573461689269		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689269		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687609	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰 シリス		土壌/ 粘土石灰 シリス		土壌/ シリカ シレックス 小石	
シュナンブラン80% シャルドネ20%		シュナンブラン80% シャルドネ20%		グロロー80% ガメイ20%	
フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達」がオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、ディルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さが滲み出ます。		フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達」がオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、ディルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さが滲み出ます。		ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態です。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、スツクリとした酸味にベリッたぶりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。	
モンロイの兄貴がフランツ 白ブドウの可能性をスティックに追求 フランツ・ソーモン					
44559	ロワール	44609	ロワール	44486	ロワール
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Gascogne Blanc	VIN 2024	Frantz Saumon Vin De Frantz Sauvignon	VIN 2023	Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc
	フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ガスコニュ ブラン	 新着	フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ソーヴィニヨン		フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ シュナンブラン
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	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	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461690302	参考小売/ 3200 JAN/ 4573461690302	参考小売/ 3400 JAN/ 4573461692139	参考小売/ 3400 JAN/ 4573461692139	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461689276	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461689276
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	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/ -	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
土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰 シリス	土壌/ 粘土石灰 シリス 在庫12ケース
ユニブラン、グロマンサン	ユニブラン、グロマンサン	ソーヴィニヨンブラン100%	ソーヴィニヨンブラン100%	シュナンブラン100%	シュナンブラン100%
粘土石灰土壌で育つ樹齢50年のユニブランとグロマンサンをプレス後、ステンレ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ウィーティ、青いバナナのアロマが広がります。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。		24年も23年と同様Loir-et-Cherで育ったソーヴィニヨンブランのみをプレス後、ステンレスタンクと樹脂製タンクで発酵・熟成しました。レモンカラーの外観、ソーヴィニヨンブランらしいフレッシュハーブ、アカシア、グレープフルーツ、ライムのアロマを感じます。ドライなアタックにジューシーでリング食べたような味わいはバランスよく、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。買いブドウのシュナンブランをプレス後、50%は8年落ちの古樽で、50%はステンレスタンクで発酵・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。	
44420	ロワール	44558	ロワール	ロワール マリー・チボー	
VIN 2022	Frantz Saumon Minéral +	VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Rose	 	
	フランツ・ソーモン ミネラル ブリュス		フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ ロゼ	マリ－・チボー	
呼称/ Montlouis sur Loire モンロイ・シュール・ロワール	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	マリ－・チボー	
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687623	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690296	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690296	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690296	マリ－・チボー	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	マリ－・チボー	
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	マリ－・チボー	
土壌/ 粘土 シレックス	土壌/ 粘土 シリス	土壌/ 粘土 シリス	土壌/ 粘土 シリス	マリ－・チボー	
シュナンブラン100%	グロロー50% ガメイ50%	グロロー50% ガメイ50%	グロロー50% ガメイ50%	マリ－・チボー	
フランツのドメーヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、1/4はタンクで12ヶ月間熟したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりで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。		2度目の入荷のこちらの22VTGは世界中に流通しているフランツのロゼで、グロロー50%ガメイ50%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るくチェリーカラーのピンクの外観、梨や赤スグリ、フルーツマトのアロマ、ジューシーな果実味のアタックをほんのりとした甘みが包み込み、酸は控えめで心地良く、のどごしは滑らかで調和のとれた仕上がりです。		シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリ－ マリ－・チボー	
43805	ロワール	44265	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44611	ロワール
VIN 2020	Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne	VIN 2021	Marie Thibault Pettillant La Roue qui Tourne	VIN 2021	Marie Thibault Premier Nez
	マリ－・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ		マリ－・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ		マリ－・チボー ブルミエール ネ
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	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/ 4573461672735	参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735	参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441	参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461692153	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461692153
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ 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/ ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土シレックス	土壌/ 粘土シレックス	土壌/ 粘土シレックス	土壌/ 粘土シレックス	土壌/ シレックス 粘土石灰	土壌/ シレックス 粘土石灰 SOLD OUT
シュナンブラン100%	シュナンブラン100%	シュナンブラン100%	シュナンブラン100%	シュナンブラン100%	シュナンブラン100%
時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハツサクやスウィーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。		21年は例年と比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが広がる辛口テイストの逸品です。		Lignières-de-Touraineのシレックスと粘土石灰が混じる土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを木樽や石器ジャー、セメントタンクで発酵・熟成しました。とろりとした粘性あるグリーンイエローの外観、スウィーティやライム、豊水梨、レモンピールのアロマを感じます。酸味の高いアタック、ドライな口あたり、フラットでシンプルな味わいは心地よさを感じます。	

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

ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ  		44252 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Les Jardins de Theseis Spectrum 	44254 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax 
ソーヴィニヨンブランの後継者 ピアと繊細感を共存 ポール・アンドレ・リス		レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%	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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683298 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%
ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジューシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。		粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2～10日間醸した後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリン、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。	
44455 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve 	44258 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve 	44453 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece 	
レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 コー100%	レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 コー100%	レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688231 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%	
除梗したコーをスミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーンネット色、ブルーベリージャム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりと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。	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸した後プレス、ビジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーンネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まるやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。	
44256 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece 	44454 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact 		
レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%	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 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ビノドニス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12日間醸した後プレス、ビジャージュ・ルモンタージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるアタックでジュシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。	粘土石灰土壌の22年のビノドニスを80%除梗し醸した後プレス、ビジャージュをしながら発酵途中で21・20年のビノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが広がりに少し高めめの酸味、アフターにはベリー香が広がります。		
ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー  		44376 ロワール VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven 	44216 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus 
クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル ジュリアン・ピノー		ドメヌ・ジュリアン・ピノー モンキー ゴントウ ヘブン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686411 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス ビノワール100%	ドメヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス コー100%
アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したビノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにこりある淡いルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが広がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジュシーなエキスを引き立てます。		元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40～140年のコーをグラスファイバータンクで醸した後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーンネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく広が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。	

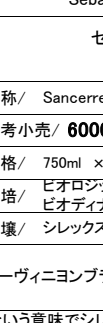
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。 全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

ロワール ドメヌ・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 2022  ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース ガメイ100% ドメ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)の掛け言葉です。グラスファイバータンクで醸した後プレスしルモンタージュを1回行い発酵・熟成し瓶詰めしました。紫ルビー色、カシスやブルー、黒胡椒、火打石の香り、土のようなしっとりとしたボディ、タンニンとエキ스가たっぷりであり旨味も詰まっています、豊かな果実味と心地の良いアフターです。	44503 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023  ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689597 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 ガメイ100% ドメ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)の掛け言葉です。23年は夏は暑く収穫前の降雨でガメイに成熟と複雑味が生まれました。ガメイを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、胡椒の香り、柔らかなアタックに広がるエキシセンス、タンニンと酸味のバランスよく口あたりもスムーズで22年と同様上品です。
44504 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023  ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461689603 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 粘土 シレックス コー グロロー 23年は夏は暑く収穫前の降雨でドウに成熟と複雑味が生まれました。コーとグロローを全房でスミマセランショナルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。淡い色調の明るい紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、スミシ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかなタッチにミディアムボディで少し高めめの酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。		44249 ロワール VIN 2022  ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ テット ノワール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス コー100% 丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキューヴェ名に冠しました。コーを全房でスミマセランショナ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、バランスよくしっとりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗な良質な逸品です。	44246 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022  ドメヌ・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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212 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 粘土 シレックス ガメイ、ピノノワール ビバニス1/3ずつ 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ビバニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カシスやザクロ、フランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに広がる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。
ロワール ジェレミー・クアスターナ&ジャン・クアスターナ 		44310 ロワール VIN 2023  ジェレミー・クアスターナ ランデミック 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685377 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂質 SOLD OUT ピノノワール80% ガメイ20% ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のドウを全房で10日間グラスファイバータンクでスミマセランショナルボニック後デキュヴェレプレス、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。	44172 ロワール VIN 2022  ジャン・クアスターナ デダル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681072 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂 SOLD OUT ピノノワール100% 砂質土壌で育つ樹齢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ミマセランショナ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広がり、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。
ロワール ジェレミー・ショケ 		43666 ロワール VIN 2020  ジェレミー・ショケ ラストコー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461669049 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂 在庫1ケース コー100% ラスコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。	44203 ロワール VIN 2022  ジェレミー・ショケ レッド ディア 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682086 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 在庫10ケース カベルネフラン100% 粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸した後プレスし、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、ブルーやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが広がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。

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。

27 LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE

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

ロワール セバスチャン・リフォー				44524				ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A				44527				ロワール 酸化防止剤無添加 Nature			
																			
VIN 2015				Sebastien Riffault Akmenine				VIN 2016				Sebastien Riffault Skeveldra							
セバスチャン・リフォー アクメニネ				セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ				セバスチャン・リフォー サンセル				セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ							
呼称/ Sancerre サンセル				呼称/ Sancerre サンセル				呼称/ Sancerre サンセル				呼称/ Sancerre サンセル							
参考小売/ 4600 JAN/ 4573461690081				参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690111				参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690111				参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690111							
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/ ビオロジック 認証/ カリテフランス				栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス				栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス				栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス							
栽培/ ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス				栽培/ ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス				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/ 小石まじりの粘土石灰				土壌/ 小石まじりの粘土石灰				土壌/ 泥土石灰				土壌/ 泥土石灰							
ソーヴィニヨンブラン100%				ソーヴィニヨンブラン100%				ノルマンディ産洋梨100%				ノルマンディ産洋梨100%							
リトアニア語で「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。				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週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもちます。				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週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもちます。				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週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもちます。							
サンセルで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産				ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
セバスチャン・リフォー				ジェローム・ルククロニエ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
44528				ロワール 酸化防止剤無添加 Nature				36173				ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature							
VIN 2016				Sebastien Riffault Auksinis				VIN NV(22)				La Cidrie du Golfe Hors-Norme							
セバスチャン・リフォー オクシニス				ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム				ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム				ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム							
呼称/ Sancerre サンセル				呼称/ - Cidre シードル				呼称/ - Cidre シードル				呼称/ - Cidre シードル							
参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690128				参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681713				参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681713				参考小売/ 2500 JAN/ 4573461681720							
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口							
栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス				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/ ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール							
土壌/ 粘土石灰				土壌/ 粘土 砂質 花崗岩				土壌/ 粘土 砂質 花崗岩				土壌/ 粘土 砂質 花崗岩							
ソーヴィニヨンブラン100%				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) シュドール(酸味)				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) シュドール(酸味)				ギルヴィック(酸味)100%							
リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しました。しっかり粘性のある濃い黄金色、白い花やネクタリン、ハチミツ香、丸みある優しい口あたりに桃の香りが溢れる味わい、アフターには詰まったエキス感とボリューム感を感じます。				ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたつぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。				ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたつぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。				ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたつぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。							
ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォールジュ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
44529				ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature A				53296				ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature A							
VIN NV				Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut				VIN NV				Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut							
ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット				ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット				ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット				ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット							
呼称/ - Cidre シードル				呼称/ - Cidre シードル				呼称/ - Cidre シードル				呼称/ - Cidre シードル							
参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760				参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760				参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760				参考小売/ 1800 JAN/ 4582138363760							
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				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口							
栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス				栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス				栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス				栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス							
土壌/ 火山灰 粘土				土壌/ 火山灰 粘土				土壌/ 火山灰 粘土				土壌/ 火山灰 粘土							
ブルターニュ産リンゴ100%				ブルターニュ産リンゴ100%				ブルターニュ産リンゴ100%				ブルターニュ産リンゴ100%							
リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたら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。				リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたら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。				リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたら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。				リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行きをもたら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。							
ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
ミシェル・ブゴー				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							
自然栽培無添加醸造でこの価格!ブルターニュ産シードルナチュラル				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ				ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ							

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

28 CHAMPAGNE

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

シャンパーニュ フランク・ボンヴィル		53002	シャンパーニュ	A	36854	シャンパーニュ	A		
		VIN NV	Franck Bonville Brut Selection		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/ シャンパーニュ グランクリュ		Champagne Grand Cru			呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ				
参考小売/ 7500		JAN/ 4582138361407			参考小売/ 9500 JAN/ 4573461690432				
規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口				
栽培/ -		認証/ HVEレベル3			栽培/ - 認証/ HVEレベル3				
土壌/ 白亜の石灰					土壌/ 白亜の石灰				
シャルドネ100%					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・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。					16年は異例の年でコート・デ・ブランのシャルドネはピノワールよりも後の収穫になりました。特級畑アヴィ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、青りんごや黄りんご、トーストのアロマ、口中にしっかりと広がる旨味、クリーミーな泡もしっかりとありボリュームのある骨格です。				
ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン オリヴィエ・ボンヴィル					シャンパーニュ モイヤ・ジョウリー・ギルボー				
36855		シャンパーニュ		A	36875		シャンパーニュ	A	
VIN 2017		Franck Bonville Les Belles Voyes			VIN NV		Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut		
		フランク・ボンヴィル レ ベール ヴォア					モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット		
呼称/ シャンパーニュ グランクリュ オジェ		Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ			呼称/ Champagne シャンパーニュ		Champagne シャンパーニュ		
参考小売/ 16000		JAN/ 4573461690449			参考小売/ 7300		JAN/ 4573461690739		
規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白泡・辛口		
栽培/ -		認証/ HVEレベル3			栽培/ -		認証/ HVEレベル3		
土壌/ 白亜の石灰					土壌/ キンメリジャン				
シャルドネ100%					ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%				
フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出し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、カプチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。					ビリゾ村で親子三代に渡る栽培家ローラン・ギルボーが最良のブドウで造ります。3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵・瓶内熟成しデゴルジュマンしました。細かでクリーミーな泡、リンゴ、アプリコット、梨、白桃のコンポートの香り、ドライなアタックに果実味と旨みが広がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。				
リュットレソネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加 ローラン・ギルボー					シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス				
36780		シャンパーニュ		A	36493		シャンパーニュ		
VIN NV		Mouzon Leroux et Fils L'Atavique			VIN 2019		Thomas Perseval Art Terre		
		ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック					トーマ・ペルスヴァル アール テール		
呼称/ シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー			呼称/ シャンパーニュ プルミエクリュ シャムリー		Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ プルミエクリュ シャムリー		
参考小売/ 8900		JAN/ 4573461689078			参考小売/ 12000		JAN/ 4573461686831		
規格/ 750ml × 6×2		タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白泡・辛口		
栽培/ ビオディナミ		認証/ デメテル			栽培/ ビオロジック		認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰 シレックス					土壌/ 粘土石灰 粘土 砂		SOLD OUT		
ピノワール65% シャルドネ35%					ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%				
セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスをアフターのプリオッシュ香が印象的です。					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、しっかりと広がるたつ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。				
「ヴェルジー」を追求するビオディナミのグランクリュシャンパーニュ セバスチャン・ムーゾン					プルミエクリュ「シャムリー」の柔らかなナチュラルシャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル				

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

カタルーニャ カステル・ダージュ		36687	スペイン／カタルーニャ	A	36689	スペイン／カタルーニャ	A
		VIN NV	Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva		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			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/ 2800 JAN/ 8423572009226			呼称/ D.O.Cava カヴァ		
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		
栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル			栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル		
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
チャレツロ40% マカベオ40% パレリヤーダ20%		チャレツロ40% マカベオ40% パレリヤーダ20%			チャレツロ40% マカベオ40% パレリヤーダ10% シャルドネ10%		
スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、果実細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。		スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、果実細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。			シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンクで発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きた細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。		
ペネデスの大地でビオディナミ栽培 手廻しミラーージュのカヴァ ジュニェント・ファミリー		カタルーニャ SIN プロジェクト			36886 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A		
36688 スペイン／カタルーニャ A		36886 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A			36886 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A		
VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé		VIN 2023 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo			VIN 2023 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo		
							
カステル・ダージュ カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ		アモス・バニェレス シン カヴァ チャレツロ			アモス・バニェレス シン カヴァ チャレツロ		
呼称/ D.O.Cava カヴァ		呼称/ D.O.Cava カヴァ			呼称/ D.O.Cava カヴァ		
参考小売/ 2800 JAN/ 8423572006232		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690753			参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690753		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口		
栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル		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			土壌/ 粘土石灰		
ピノワール100%		チャレツロ100%			チャレツロ100%		
バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノワールをゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチェリーの甘やかで可愛らしい香り、活き活きた細かい泡立ち、香りと反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・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレツロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアー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、グリーンイエロー色の外観、ライムやグレープフルーツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越し良くドライでな印象を受けます。			カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレツロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアー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、グリーンイエロー色の外観、ライムやグレープフルーツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越し良くドライでな印象を受けます。		
36690 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A		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		
VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel·lo		VIN 2022 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre			VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta		
							
アモス・バニェレス シン チャレツロ		アモス・バニェレス シン ウィダ リエブレ			アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ		
呼称/ D.O.Penedès ペネデス		呼称/ D.O.Penedès ペネデス			呼称/ D.O.Penedès ペネデス		
参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687777		参考小売/ 2600 JAN/ 4573461684073			参考小売/ 4900 JAN/ 4573461662736		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 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/ -		
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 石灰岩 砂			土壌/ 粘土石灰 砂		
チャレツロ100%		ウィ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ)100%			チャレツロ100%		
カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレツロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味が感じられる爽やかで心地の良い仕上がりです。		畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンブラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。			19年はよく雨が降り収量が多い年でした。「隠れた畑」意味するキュヴェ名です。収穫後、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。とろりと粘性ある黄金色、黄桃と洋梨のコンポート、はちみつやスパイスの香り、じわりと口中に広がる旨みにオレンジピールの渋味やわずかに高めの酸と豊かな塩味が調和し、ボリュームたっぷりな仕上がりです。		
35566 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 クロ・デ・レ・ソレレス			35211 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature		
VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta					VIN 2019 Clot de les Soleres Macabeu		
					クロ・デ・レ・ソレレス マカベウ		
アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ		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/ 4900 JAN/ 4573461674708		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461669179			参考小売/ 2800 JAN/ 4573461669179		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE			栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		
土壌/ 粘土石灰 砂		土壌/ 石灰岩 砂利 石			土壌/ 石灰岩 砂利 石		
チャレツロ100%		マカベオ100%			マカベオ100%		
「隠れた畑」意味するキュヴェ名で、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。粘性あるクリアな黄金色、マンダリンオレンジやネクターにほんのりエスニックな香り、オレンジピールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していきアフターへと続きます。		かつて一世風靡をしたローールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりで中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。			かつて一世風靡をしたローールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりで中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。		
17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル カルレス・モーラ		17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル カルレス・モーラ			17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル カルレス・モーラ		

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

30 SPAIN2

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

カタルーニャ シクス 		35865 VIN 2015 	スペイン／カタルーニャ Sicus Cru Mari シクス クリュ マリー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678980 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 カルトウシャマリ(ピンクのチャレツロ)100%	35864 VIN 2011 	スペイン／カタルーニャ Sicus Cru Blanco シクス クリュ ブランコ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678973 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂石灰岩粘土 カルトウシャ(チャレツロ)100%
潮風・石灰・土着品種(チャレツロ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアル・ピエ・パロメール		カルトウシャマリ(ピンクスキンのチャレツロ)を除梗し醸しブレス後、ステンレスタンクとアンフォラで発酵し糖が残った状態で瓶詰め後、長期瓶内発酵・熟成しました。おとなしい泡立ちの黄金色、カリンや金柑シロップ漬け、マーマレードの香りを感じます。柔らかなアタックにじわりと広がるたっぶりのエキスを、たっぶりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。		タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアルがチャレツロをステンレスタンクで発酵しオーガニック砂糖を添加しティラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金餡やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。	
35438 VIN 2019 	スペイン／カタルーニャ Sicus Corduixà Brisat シクス カルトウシャ ブリサット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャ(チャレツロ)100%	35867 VIN 2020 	スペイン／カタルーニャ Sicus Corduixà Brisat シクス カルトウシャ ブリサット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャ(チャレツロ)100%	35868 VIN 2017 	スペイン／カタルーニャ Sicus Sons Cartoixà シクス ソンズ カルトウシャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャ(チャレツロ)100%
石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレツロ)を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、梅のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に広がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。		石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレツロ)を除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ピワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口の中に広がり、複雑味のあるポリミーな味わいが広がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。		早朝に収穫したカルトウシャ(チャレツロ)を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジビールの香り、エキスタっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスをオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がります。	
35869 VIN 2017 	スペイン／カタルーニャ Sicus Sons Cartoixà Marí シクス ソンズ カルトウシャマリ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャマリ(ピンクのチャレツロ)100%	35436 VIN 2019 	スペイン／カタルーニャ Sicus Garrut Sassy シクス ガルー サシー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230 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/ 粘土 泥灰土 石灰 ガルー(モナストレル)100%	35870 VIN 2015 	スペイン／カタルーニャ Sicus Sons Garrut シクス ソンズ ガルー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 ガルー(モナストレル)100%
石灰土壌で育つカルトウシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレラ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がります。		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、すももや無花果、摘みたてベリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと広がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。		石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やプルーン、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりと味わいです。	
カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ 		36744 VIN 2023 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature Succés Vinícola Experiència Parellada スクセス・ヴィニコラ エスぺリエンシア パレリャーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461688637 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース パレリャーダ100%	36209 VIN 2019 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature 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 アルビール質の石 パレリャーダ100%
土着品種トレバットの魅力。かつての南仏ガルナッシュ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ&アルベール・カネラ		このキュヴェが初キュヴェであったため“経験”という意を冠しました。パレリャーダを除梗しブレス、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、黄色いリンゴ、クミンのスパイス香、活き活きとしたアタックは良質な味わいで口中にジュシーさが広がり、たっぶりのミネラル、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。		ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルビール質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと広がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。	

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

カタルーニャ 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	
		VIN 2021	Enric Soler Improvisació		VIN 2022	Enric Soler Improvisació	
				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			
		参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678942		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461685513			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE			
土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫1ケース		土壌/ 粘土 石灰砂 泥土		チャレツロ100%		チャレツロ100%	
元スペイン・ベストソムリエ、知るチャレツロはまるで地中海のムルソー		元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、白い花やリンゴや摘みたてカリン、ペパーミントの香り、ミネラリーで柑橘の酸味が心地よく溶け込んだ味わいは塩味も感じられます。		元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。透明なグリーンイエロー、ユリ、洋梨コンポート、ナッティなアロマ、アタックからバランス良くじわじわと広がる果実味と味わいが心地よく余韻まで長く続きます。			
36441	スペイン／カタルーニャ	36442	スペイン／カタルーニャ				
VIN 2022	Enric Soler Espenyalluchs	VIN 2022	Enric Soler Nun Vinya dels Taus				
	エンリック・ソレール エスペニャリュックス		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				
	参考小売/ 10000 JAN/ 4573461685520		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				
土壌/ 粘土	土壌/ 砂礫 粘土石灰						
チャレツロ100%	チャレツロ100%						
トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュ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ツロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、スウィーティやカリン、すりおろしリンゴの香り、心地良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質な仕上がりです。		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ィアスを指すヌンと命名しました。1945年に植樹されたセクションマサールのチャレツロをプレスし、300Lの古樽と新樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴジャムの香り、アタックからコクと旨味たっぷりのボリューム感と味わい、後半に酸を感じる目立つ長い余韻です。					
カタルーニャ ヴェガ・アイシャール		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		
		VIN 2021	Vega Aixelà Ancestral Fa Sèrre	VIN 2023	Vega Aixelà Emma Ancestral		
							
		ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ		ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル			
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689672		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689689			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE					
土壌/ 石灰 赤粘土		土壌/ llicorellaという粘板岩					
マカベオ100%		アルバリーニョ100%					
モンサル山脈のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール		ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語でこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成しました。しっかりとした泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強めの泡、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。		粘板岩土壌で育つアルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快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。			
エヴァ・ヴェガ							
36316	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 2022	Vega Aixelà Emma Ancestral	VIN 2021	Vega Aixelà Emma Carinyena	VIN 2022	Vega Aixelà Emma Syrah		
	ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル		ヴェガ・アイシャール エマ カリニエナ		ヴェガ・アイシャール エマ シラー		
	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/ 4600 JAN/ 4573461683854		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740				
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・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/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE				
土壌/ llicorellaという粘板岩 在庫1ケース	土壌/ llicorellaという粘板岩			土壌/ llicorellaという粘板岩			
アルバリーニョ100%	カリニエナ100%			シラー100%			
アルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちはカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ボリュームがありグレープフルーツのようにジュシー、前ミレジムより酸度が低く心地の良い逸品です。		カタルーニャ・コンカデバルベラ、高標高で育つカリニエナを醸し後プレスし、ビジャージュとルモンターージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーンネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。		10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、ビジャージュとルモンターージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しました。深みのある紫ガーンネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、ボリュームーな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやブルーの果実味が口中に広がります。			

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

カタルーニャ フリサック		44471	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44199	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2023	Frisach Vernatxa	VIN 2022	Frisach Les Alifares
フリサック ヴェルナツチャ		フリサック ヴェルナツチャ		フリサック レス アリファレス	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 ガルナツチャブランカ100%		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 ガルナツチャグリ100%		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 ガルナツチャグリ100%	
砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジュシーでたっぷりの果実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦さがアクセントとなった仕上がりです。		砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。		砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。	
スペイン新世代フランススクは難機無尽のエネルギ一満載! フランススク・フリサック					
44468	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44469	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44194	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	VIN 2021	Frisach Sang de Corb
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 サング デ コルブ	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688491 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% ガルナツチャティンタ30%		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507 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/ 粘土石灰 ガルナツチャネグロ50% カリニエナ50%		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 土壌/ 粘土石灰 ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ	
23年は涼しくドライな年でした。ガルナツチャ3種を収穫後、醸しプレス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでゴクゴクと飲んでしまいたいほどの飲みやすさ、酸味と果実のバランスもよくコスパの高い良質なロゼです。		メンダールのラウレアノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランススクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある明るいガーネット色、クランベリーやレッドチェリー、イチヂク、ミントのアロマ、柔らかな口あたりでバランスよく軽やかに飲める赤ワインでタンニン中程度のミディアムボディで全体的にまろやかな味わいです。		1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、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。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、柔らかな果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。	
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	44477	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Frisach Sang de Corb	VIN 2022	Frisach Gemma Miró Les Agulles	VIN 2023	Frisach Gemma Miró Les Agulles
フリサック サング デ コルブ		フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス		フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 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 土壌/ 粘土石灰 ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ		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/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%		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/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%	
1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、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。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。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い透明感の朱色でフルーッとマツやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジュシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良かつたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。		祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチヂク、完熟ベリーのアロマを感じます。ジュシーな果実味と旨味がたっぷり詰まり、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。	
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	44475	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2022	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2023	Frisach Gemma Miró La Partio
フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		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/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート 在庫8ケース カリニエナ100%		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/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%		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/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%	
フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチヂクやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。		フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るく紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完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。		ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。	

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

33 SPAIN5

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

43934	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Frisach L'Anit
	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	
土壌/ 石灰岩	
カリニエナ100%	

石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。

カタルーニャ メンダール



なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何？

ラウレアノ・セレス

44465	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Mendall La Plana de Guiu M
	メンダール ラ プラナ デ グイウ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% ガルナツチャブランカ30% モスカテル5%	

区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、グガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除梗し2～4日間醸し後プレス、ステンレスタンクで2週間発酵しアンフォアで3ヶ月熟成しました。琥珀色に近いオレンジゴールド色、アプリコット、マンゴーやトロピカルフルーツ、リコリスのアロマ、ネクタリンの果実味にオレンジピールのほろ苦さ、甘みたっぷりの味わいはコク旨でボディのよい仕上がりです。



革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル

エステル・ニン&カルラス・オルティス

34728	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 ガルナツチャ エン アンフォア
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) SOLD OUT	
ガルナツチャ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。ガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォアで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、カシス、湿った土、ブラックベリー香、旨味のあるアタック、溶け込んだタンニンがアクセントとなり、アフターの旨味を楽しめます。

35076	スペイン／カタルーニャ
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 ガルナツチャ エン アンフォア
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)	
ガルナツチャ100%	

スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォアで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が拡がる長いアフターの逸品です。

35712	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 ガルナツチャ
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)	
ガルナツチャ100%	

19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4～8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナツチャを4週間醸し、20%アンフォア・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。

34729	スペイン／カタルーニャ
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)	
ガルナツチャ60% カリニエナ40%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーやカシスジャム、スモーキーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく拡がるタンニン、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。

35077	スペイン／カタルーニャ
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)	
ガルナツチャ60% カリニエナ40%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとした果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。

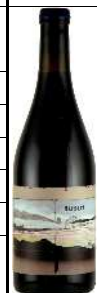
35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461671219	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ60% カリニエナ40%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。

35713	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ81% (内12%ガルナツチャペルーダ) 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ツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとしたボディ、心地の良い酸味が感じられます。

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

カタルーニャ ジョルディ・ロレンス 		35905 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Jordi Llorens Ancestral de la Cristina  ジョルディ・ロレンス アンセストラル デラ クリスティーナ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ピオディナミ 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。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかな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페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Jordi Llorens Blanc5.7  ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 石灰 パレリヤーダ60% マカベオ40% 21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっ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、グレープフルーツやライムの香り、柔らかな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。
ジョルディ・ロレンス 35900 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Jordi Llorens Parellada  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/ ピオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 パレリヤーダ100% パレリヤーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと拡がるアタック、詰まったエキシ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。		35904 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Jordi Llorens Tosut  ジョルディ・ロレンス トスト 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679789 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 シラー90% ガルナッチャ10% トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーンネット色、ブルーンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっかりとしたエキシ感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。	36771 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Jordi Llorens Garrut  ジョルディ・ロレンス ガル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461689009 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 ガル(モナストレル)100% ガル(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。
35903 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 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 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679772 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ10% 特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーンネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。		36772 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature 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 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461689016 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ 3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーンネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。	カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック  ナチュールの宝庫コンカデバルパ ジョルディを倒し持つ幸運! アイトール・エスパニョール・ヴァレス
35450 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel  セリエール・タランナ・ポエティック ダ ソカレル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオディナミ ホメオパシー 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT メルロー100% 直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。醸し後プレスしビジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、ザクザクやフランボワーズ、紅玉、石の香り、柔らかなアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが拡がる、しっとりまるやかな口あたりでアフターまで優しいエッセンスが続きます。		カタルーニャ サイクリック・ピア・ファーム  バルセロナ発 癒し&エキシ&酸味の絶妙バランスBEER ジョシユア&アルベルト	36795 ス페인/カタルーニャ A VIN NV Cyclic Beer Farm XinoXano  サイクリック・ピア・ファーム チャノチャノ 呼称/ - 参考小売/ 2400 JAN/ 4573461689399 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・- 栽培/ - 認証/ - 土壌/ - 大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ 穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10〜15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5〜10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンピールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。

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

カタルーニャ エスコーダ・サナフヤ		36325	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36327	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets	VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassots
		エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツツ			
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683946		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/ 5500 JAN/ 4573461683960	
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/ オレンジ ・辛口	
土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰岩		栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ5%		土壌/ 石灰岩 在庫1ケース		土壌/ 石灰岩	
コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ピオディナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。やや濁る濃いめのイエローの外観、スモモやアプリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーなタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にビターな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。		シュナンブラン100%		スペイン/コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで6〜7ヶ月発酵・熟成しました。うすすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ポリウムのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽しめる逸品です。	
人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。 ジョアン・ラモン・エスコーダ & マリー・カルメ・サナフヤ		36326	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 Nas del Gegant		VIN 2022	Escoda Sanahuja Les Paradetes	36329	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
		エスコーダ・サナフヤ ナス デル ジェガント		VIN 2022	Escoda Sanahuja Coll del Sabater
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		エスコーダ・サナフヤ コル デル サバテル	
参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
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/ 5500 JAN/ 4573461683984	
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		土壌/ 石灰岩		栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
メルロー70% カリニャンとガルナツチャ30%		ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20%		土壌/ 石灰岩 在庫4ケース	
セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。		以前に存在したバラデツツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。		昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除梗したカベルネフランとメルローを別々に醸し後ステンレスで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキースとタンニンが心地良いです。	
カタルーニャ アルテロヴィヌム		36177	スペイン／カタルーニャ	36426	スペイン／カタルーニャ
		VIN 2019	Alterovinum Camí de la Font	VIN 2021	Alterovinum Escabeces Cartoixà
		アルテロヴィヌム カミ デラ フォン			
呼称/ DO Tarragona タラゴナ		呼称/ DO Tarragona タラゴナ		呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685193	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
マカベオ100%		マカベオ100%		カルトウシヤ (チャレツロ) 100%	
カタルーニャのガルナツチャ (白・赤) を日々の喜びにしたい ウリオル・ペレス・トゥデラ		19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くバレンスが保たれた年で熱波の影響は受けませんでした。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで淡い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチーのアロマ、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。		ブドウ畑に隣接するビラベリヤ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。9月中旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いゴールドイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、晚白柚の香り、ドライな口あたりにスムーズな味わい、バランスよく穏やかなニュアンスで若い柑橘香と豊かなタンニンがアフターを演出します。	
36428	スペイン／カタルーニャ	36902	スペイン／カタルーニャ	36903	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Ostrea	VIN 2024	Alterovinum Sine Blanc	VIN 2024	Alterovinum Qua Negre
		新着 アルテロヴィヌム シーネ ブラン		新着 アルテロヴィヌム クア ネグレ	
呼称/ DO Tarragona タラゴナ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690913		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690920	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
マカベオ100%		ガルナツチャブランカ100%		ガルナツチャ100%	
多くの海洋化石が発見されている町であることから、オーストリア＝牡蠣をキュヴェ名に冠しました。マカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、300Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、穏やかな香り立ちでリンゴやカリン、摘みたて白桃のアロマを感じます。爽やかなアタックに豊かな果実味と喉越しの良さ、じわりと溢れる旨味が印象的です。		2022年から高温と干ばつが続いています。粘土石灰土壌で育つガルナツチャブランカを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、グレープフルーツやレモン、摘みたてカリン、ミント、ディルのアロマ、スッパリとした口あたり、爽快でドライな味わいはグレープフルーツのフレッシュさとピールのほろ苦さも若干感じられる味わいです。		白い粘土石灰土壌で育つガルナツチャを除梗し醸しプレス後、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。黒みがかったパープルガーネット色、フレッシュでトロピカルな香りにバナナやスミレ、クランベリージャムのアロマを感じます。高めの酸味にドライなアタック、中程度のタンニンと高く感じるアルコール感、ポリウムがありコスパの良い逸品です。	

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。

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

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℃以下の保存管理をお願いします。

ガリシア		アルベルト・ナクラレス	
			
最重要視するのは酸の質、冷涼感たっぷりなリアスパイシャス		アルベルト・ナクラレス テンプス ヴィヴェンディ	
アルベルト・ナクラレス		呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461679703	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 砂	
		アルバリーニョ100%	
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。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィューの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぷりのアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。		サンセンシヨにある16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、バトナーージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。	
36733	スペイン／ガリシア	36730	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Alberto Nancrales A Graña	VIN 2022	Alberto Nancrales Nancrales
			
アルベルト・ナクラレス ア グラニャ		アルベルト・ナクラレス ナクラレス	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 花崗閃緑岩 砂質		土壌/ 花崗岩 砂質	
アルバリーニョ100%		アルバリーニョ100%	
サンセンシヨの花崗閃緑岩・砂質土壌で育つアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくビュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。		カンパトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きな異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフロアで発酵、3ヶ月バトナーージュを行いながらシュールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。	
36731	スペイン／ガリシア	36735	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Alberto Nancrales A Senda Vermella	VIN 2022	Alberto Nancrales O Son das Pisadas
			
アルベルト・ナクラレス ア センダ ヴェルメーリャ		アルベルト・ナクラレス オ ソンダス ピサダス	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂 在庫1ケース		土壌/ 花崗岩 砂	
カイニョ・ロンゴ メンシア エスパディオロ		メンシア100%	
海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャーージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。		花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。	
36737	スペイン／ガリシア	ガリシア ファゼンダ・ブラディオ	
VIN 2022	Alberto Nancrales Pensares		
		AVECJ	
アルベルト・ナクラレス ペンサレス			
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			
エスパディオロ100%			
海側のカンパトス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディオロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキスを旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてペリーの酸味が余韻に残ります。		祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい	
		シャヴィエル・セオアナ	
42832	スペイン／ガリシア		
VIN 2017	Fazenda Prádio Pacio		
ファゼンダ・ブラディオ 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/ -			
土壌/ 花崗岩 スレート シスト 在庫1ケース			
メレンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ			
ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。			

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。

ガリシア		アウガレヴァーダ	
			
緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感！			
イアゴ・ガリード			

44324	スペイン／ガリシア	44328	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos Blanco	VIN 2022	Augalevada Areas de Rei
	アウガレヴァーダ オロス ブランコ		アウガレヴァーダ アレアス デレイ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4500 JAN/ 4573461685674	参考小売/	4500 JAN/ 4573461685711
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -	栽培/	- 認証/ -
土壌/	花崗岩 片麻岩 粘土 在庫4ケース	土壌/	砂化した花崗岩
アルバリーニョ40% トレイシャドウラ30% ゴデーリョ30%		ドニャブランカ100%	
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 压榨し、500～600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のある しっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬け やアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっ かりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長 めの余韻です。		スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ 樹齢80年のドニャブランカを全房で直接压榨し、500～600Lの木樽 で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープ フルーツやカボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで 柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめ ます。	

44329	スペイン／ガリシア	44326	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra	VIN 2021	Augalevada Ollos de Roque
	アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ		アウガレヴァーダ オロス デ ロケ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461685728	参考小売/	5900 JAN/ 4573461685698
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/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩	土壌/	花崗岩 在庫1ケース
アルバリーニョ100%		アグデロ45% トレイシャドウラ30% ラド25%	
リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョを全房で直接圧 搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグ リーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんの アロマ、ドライでジュシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊 かな逸品で、詰まったエキ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。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧 搾し330～840Lの木樽とアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。ク リアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑 橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジュシーなエキス 感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。	

44327	スペイン／ガリシア	ガリシア イリア・オテロ・マソイ	
VIN 2022	Augalevada Ollos de Maia		
	アウガレヴァーダ オロス デ マイア	DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家	
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	イリア・オテロ・マソイ	
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/ -		
土壌/	花崗岩		
カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%			
元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を 45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレ ンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルー ン、いちぢくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完 熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっ かりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。			

36455	スペイン／ガリシア 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma
	イリア・オテロ・マソイ アナグマ
呼称/	D.O.Ribeiro リバイロ
参考小売/	2800 JAN/ 4573461685667
規格/	1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	花崗岩
カイニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンク で48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフールドで熟成し 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、柔らかく冷涼で摘みだてベリーの酸味に控えめなタンニン、塩 味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベ リー香がアフターのアクセントとなっています。	

35242	スペイン／ガリシア	35832	スペイン／ガリシア
VIN 2020	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas	VIN 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas
	イリア・オテロ・マソイ ア セアラ カスタス ティンタス		イリア・オテロ・マソイ ア セアラ カスタス ティンタス
呼称/	D.O.Ribeiro リバイロ	呼称/	D.O.Ribeiro リバイロ
参考小売/	3200 JAN/ 4573461669971	参考小売/	3300 JAN/ 4573461678713
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -	栽培/	- 認証/ -
土壌/	花崗岩、粘土、砂利	土壌/	花崗岩、粘土、砂利
カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レンド5%		カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レンド5%	
地元の黒ブドウ5品種を9月中旬に収穫し醸し後プレス、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、イチヂクやブルーのアロマを感じます。骨格のしっかりとした フルボディで果実味よりもタンニンが先に感じられアフターに完熟 ベリーの香りが口中に拡がります。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスミセラシオンカルボニック後プレ 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。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズ ベリー、ブルー、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、や や強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした味わいを 楽しめします。	

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

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							
		VIN 2023		Adega Entre Os Rios Komokabras Verde Lias				VIN 2019		Adega Entre Os Rios Altares de Postmarcos							
				アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ヴェルデ リアス						アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス							
		呼称/		Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア				呼称/		Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア							
		参考小売/		3800 JAN/ 4573461685582				参考小売/		4300 JAN/ 4573461678560							
		規格/		750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/		750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口							
		栽培/		- 認証/ -				栽培/		- 認証/ -							
		土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫				土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫				アルバリーニョ100%							
		アルバリーニョ100%								アルバリーニョ100%							
コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジュシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。						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画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷりと拡がり、しっかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。											
リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ						35809		スペイン／リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature		35810		スペイン／リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature					
						VIN 2021		Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia		VIN 2018		Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco					
								ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア				ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ					
						呼称/		D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		呼称/		D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ					
						参考小売/		5000 JAN/ 4573461678485		参考小売/		7000 JAN/ 4573461678492					
						規格/		750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/		750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ					
						栽培/		ビオロジック 認証/ -		栽培/		ビオロジック 認証/ -					
						土壌/ ComingSoon				土壌/ 小石混じりの白砂質							
						マルヴァジア100%				テンブラニーリヨ85% アルビーリヨ15%							
ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、アプリコットや金木犀、カリンジャム、完熟した良質なオレンジのアロマ、口中丸みのあるトロツとした味にしっかりと拡がる旨味、タンニンも感じられる骨太な味わいでアフターも長い仕上がりです。						標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりとコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ポリウムのある味わいす。											
35811						スペイン／リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature		35812		スペイン／リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature							
VIN 2019						Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos		VIN 2018		Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla							
								ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴァルデオモス				ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴィニャス デ アルシージャ					
						呼称/		D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		呼称/		D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ					
						参考小売/		7000 JAN/ 4573461678508		参考小売/		7000 JAN/ 4573461678515					
						規格/		750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/		750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ					
						栽培/		ビオロジック 認証/ -		栽培/		ビオロジック 認証/ -					
						土壌/		赤砂質 石灰岩		土壌/		赤砂質 粘土					
テンブラニーリヨ95% アルビーリヨ5%								テンブラニーリヨ100%									
ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗し醸し後、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。						スペイン・リベラデルドウエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンブラニーリヨを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりとした旨味が拡がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでパワフルな印象です。											

バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ		44458	イタリア／バジリカータ		A	44459	イタリア／バジリカータ				
		VIN 2020	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto			VIN 2019	Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio				
		カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト						カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ パウチョ			
		呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ						呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ			
		参考小売/ 2400 JAN/ 4573461688293						参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ			
		栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト						栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト			
土壌/ 小石を含む粘土石灰		★			土壌/ 粘土 火山土						
アリアニコ100%						アリアニコ100%					
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た後プレス、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。						パウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたラズベリーやカシス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こなれたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。					
バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオロ・ラトラーカ											
アブルッツォ州 ファビュラス		36128	イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加		Nature	A	36637	イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加		Nature	A
		VIN 2022	Fabulas Spumante Malvasia			VIN 2022	Fabulas Spumante Pecorino				
		ファビュラス スプマンテ マルヴァジア						ファビュラス スプマンテ ペコリーノ			
		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ						呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ			
		参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490513						参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490476			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 微泡・辛口						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口			
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド			
土壌/ 粘土石灰					土壌/ 粘土石灰						
マルヴァジア100%						ペコリーノ100%					
粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュシーな旨味が感じられるコスパの良い逸品です。						イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。					
国立公園にバイオナミワイナリー ストリーセ立のエキゾチック											
36638	イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加	Nature	A	36639	イタリア／アブルッツォ		A	36832	イタリア／アブルッツォ		A
VIN 2023	Fabulas Spumante Pinot Grigio			VIN 2023	Fabulas Fabulas Malvasia			VIN 2024	Fabulas Foeminae Pinot Grigio		
	ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ				ファビュラス ファビュラス マルヴァジア				ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ		
				呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ			呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ				
				参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490063			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490001				
				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口				
				栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド				
				土壌/ 石灰			土壌/ 石灰				
ピノグリージョ100%				マルヴァジア85% その他15%			ピノグリージョ85% その他15%				
イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸した後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含むアンパーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。				イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。				イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。			
36421	イタリア／アブルッツォ			A							
VIN 2022	Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo										
	ファビュラス ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ			ファビュラス ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ							
				呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ			呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ				
				参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490124			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490124				
				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/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド				
				土壌/ 石灰			★				
モンテプルチアーノ85% その他15%											
イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるバイオナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、榎の木を火柱に交え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。											

41 ITALIA2 & SLOVENIA

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

アブルッツォ州&シチリア特別自治州 カンティーナ・オルソーニャ 			36833 イタリア／アブルッツォ A VIN 2024 Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay 	36640 イタリア／アブルッツォ A VIN 2023 Cantina Orsogna Vola Vole Merlot 	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ 呼称/ IGT Terre d' Abruzzo テッレ・ダブルッツォ 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 バイオダイバーシティフレンド 土壌/ 粘土石灰 ★ メロロ100% アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つメロロをステンレスタンクで醸した後、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。
36725 イタリア／アブルッツォ A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Malvasia 			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア 呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203958 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 マルヴァジア85% その他15% イタリア・アブルッツォ州で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。		
36726 イタリア／アブルッツォ A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio 			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ 呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ 参考小売/ 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/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 ピノグリージョ85% その他15% イタリア・アブルッツォ州で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た後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。	36834 イタリア／アブルッツォ A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo 	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ 呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455205396 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテブルチャーノ100% イタリア・アブルッツォ州で30年前より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ャーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラー、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 イタリア／アブルッツォ A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo 			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア モンテブルチャーノ・ダブルッツォ 呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチャーノ・ダブルッツォ 参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203972 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテブルチャーノ100% イタリア・アブルッツォ州で30年前より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ャーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。		
36984 イタリア／シチリア A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Grillo 			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア グリッロ 呼称/ DOP Sicilia シチリア 参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690173 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン 土壌/ 石灰岩 凝灰岩 グリッロ100% グリッロはもともとマルサラ地方で生まれ、現在は特にシチリア島西部で広く栽培されており高アルコール度のワインを造ることが出来ます。除梗したグリッロをステンレスタンクやセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある鮮やかなレモンイエロー色、洋梨や青りんごの爽やかな香り、心地の良い酸味に、オレンジピールの甘さと皮の苦みが調和し、アフターには白い花を思わせる優雅な香りで締めくくります。	36986 イタリア／シチリア A VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Zibibbo 	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア ジビッボ 呼称/ IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ 参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690180 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン 土壌/ 石灰岩 凝灰岩 ジビッボ85% その他15% ジビッボの起源はエジプトで、フェニキア人とギリシャ人によってシチリア島西部に持ち込まれ、紀元前800年から700年頃より広く普及しました。ジビッボを主体に醸した後、発酵・熟成しました。ゼラニウムを思わせる華やかなアロマに、アプリコットのふくやかな果実味、シチリアらしいミネラル感と心地よい塩味が拡がりドライで引き締まった味わい、余韻にはオレンジピールや紅茶のほろ苦さが感じられ上品にまとった仕上がりです。
36985 イタリア／シチリア A VIN 2022 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Nero d'Avola 			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア ネロ・ダーヴォラ 呼称/ DOP Sicilia シチリア 参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690197 規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン 土壌/ 石灰岩 凝灰岩 ネロ・ダーヴォラ100% bacca nera(ブラックベリー)とシラクーザの都市アーヴォラに由来のネロ・ダーヴォラは数世紀前ギリシャの入植者により島に持ち込まれ、シチリアで最も主要な品種となりました。醸した後ステンレスタンクやセメントタンクで発酵・熟成しました。輝くアマランスレッド色、チェリーやプラム、ベリーの暖かなアロマにシナモンのスパイスさと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかな丸みのある口当たりでシチリアの明るい太陽を思わせる熟した果実味が心地よい酸味が味わいを支えます。	36459 スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー VIN 2021 JNK Beli Pinot 	ユンク ベリ・ピノ 呼称/ Slovenia スロヴェニア 参考小売/ 6200 JAN/ 4573461686053 規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 泥灰土 粘土 在庫1本 ピノブラン100% 近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸した後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアブリコットや干し柿、ユーカリ、シシリースの香り、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。
			ヴィパーヴァ・ヴァレー ユンク  父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン メルヴィッチ・ユンク		

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 ENGLAND & GERMANY1

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

イースト・サセックス州		ウォルゲート		35164		イングランドノース・サセックス州		35163		イングランドノース・サセックス州			
		VIN 2019		Tillingham Col		VIN 2019		Tillingham Qvevri Orange					
		新着		ティリンガム コル				新着		ティリンガム クヴェヴリ オレンジ			
		呼称/		England イングランド				呼称/		England イングランド			
		参考小売/		4500 JAN/ 4573461667496				参考小売/		4600 JAN/ 4573461667489			
		規格/		750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口				規格/		750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口			
		栽培/		-		認証/		-		栽培/		-	
		土壌/		ComingSoon				土壌/		ComingSoon			
				ピノワール43%オーセロワ29% シャルドネ22%ピノムニエ6%						パッカス25% ミュラートウルガウ25% マドレーヌ・アンジュバイン25% オルテガ25%			
				4品種をそれぞれプレスし発酵・熟成後、瓶詰め前に8g/Lの糖分を加え、ステンレスタンクでアッサンブラージュし瓶詰めしました。クリーミーな泡立ち、淡い黄金色、黄桃やネクタリン、ドライフルーツ、プリオッシュパン、火打ち石の香り、ポリュミーのある味わいが広がるアタック、コクと旨味がしっかりある骨太な味わいで摘みためたフルーツの若々しさがアクセントとなっています。						粘土土壌で育つパッカス、ミュラートウルガウ、マドレーヌ・アンジュバイン、オルテガをそれぞれ破碎し、醸しや一部直接圧搾後、古樽とフドルで4ヶ月間発酵・熟成し、瓶詰め前にステンレスタンクでアッサンブラージュしました。黄金色、アプリコット、ネクタリン、イチヂクのアロマ、ドライなアタックにほのかにタンニンが柔らかく染み込む丸みのある味わいで余韻に金柑の香りが感じられます。			
ベン・ウォルゲート		36750		イングランドノース・サセックス州		36751		イングランドノース・サセックス州		36752		イングランドノース・サセックス州	
VIN 2022		Walgate Chardonnay		VIN 2022		Walgate Rosé		VIN 2022		Walgate Pinot Meunier			
		新着		ウォルゲート シャルドネ				新着		ウォルゲート ピノムニエ			
		呼称/		England イングランド				呼称/		England イングランド			
		参考小売/		6000 JAN/ 4573461688798				参考小売/		6000 JAN/ 4573461688811			
		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			
		栽培/		ビオロジック バイオディナミ		認証/		-		栽培/		ビオロジック バイオディナミ	
		土壌/		粘土				土壌/		粘土			
				シャルドネ100%						ピノムニエ72% ピノワール28%			
				粘土土壌で育つシャルドネを全房でプレス後、古樽とステンレスタンクで発酵・熟成し、無濾過・無清澄で仕上げました。粘性の高い淡い金色の外観、洋梨や白桃、スウィーティ、フルーツマトのアロマ、口の中にしっかりとし感じられる深みのある味わいで複雑味があり、柑橘の香りが広がるバランスよく酸味も心地の良い上質な仕上がりです。						ピノムニエ72%、ピノワール28%を全房のまま、セメントタンクで醸し、フリーランジュースとプレスしたジュースをセメントタンクで発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。濃いルビー色、ラズベリーやザクロ、ブルーベリーのアロマを感じます。口あたりはやさしく、ほんのり漂う青い果実味から穏やかな酸味を感じ、余韻にはベリーの香りがたっぷり感じられます。			
36753		イングランドノース・サセックス州		36754		イングランドノース・サセックス州		36755		イングランドノース・サセックス州			
VIN 2022		Walgate Pinot Noir		VIN 2022		Walgate Pinot Noir Reserve		VIN 2022		Walgate Cuvee 909			
		新着		ウォルゲート ピノワール				新着		ウォルゲート キュヴェ 909			
		呼称/		England イングランド				呼称/		England イングランド			
		参考小売/		6000 JAN/ 4573461688828				参考小売/		7800 JAN/ 4573461688842			
		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 バイオディナミ	
		土壌/		粘土				土壌/		粘土			
				ピノワール100%						ガメイ、ピノワール、ピノムニエ、シャルドネ			
				全房・除梗・粉碎したピノワールを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね、セメントタンクとステンレスタンクで3週間醸し、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しました。紫ルビーの外観、ラズベリーやブラックチェリー、ブルー、湿った土の香り、心地の良いアタックでたっぷり広がるポリュウム感に詰まったエクス感、控えめなタンニンに溶け込んだ酸味、ピノワールの特徴が上手に表現されています。						収穫期に800Lのクヴェヴリが一杯になるまで全房・除梗・粉碎したガメイ、ピノワール、ピノムニエ、シャルドネを少量ずつミルフィーユ状に積み重ね醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しました。淡いルビー色、おとなしい香り立ちにイチゴとクランベリーのアロマ、穏やかでやさしいアタックに心地の良い口あたりと中程度の酸、ほんのりタンニンが溶け込んだミディアムボディの仕上がりです。			
アール		マイヤー・ネーケル		34562		ドイツノール							
		VIN 2017		WG Meyer-Näkel Spätburgunder									
													
				WGマイヤー・ネーケル シュベートブルグンダー									
				呼称/		Q.b.A クーベアー							
				参考小売/		3300 JAN/ 4573461658005							
				規格/		750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム							
				栽培/		ビオロジック		認証/		Fair'n green			
				土壌/		青粘板岩 硬砂岩(グラウヴァッケ)		SOLD OUT					
						シュベートブルグンダー100%							
				赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュベートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フドルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エク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。									
シュベートブルグンダーの革命児。美しく輝くテイスティは造り手を映す													
ヴェルナー・ネーケル													

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。

モーゼル ヤン・マティアス・クライン		36114 ドイツ／モーゼル		35664 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat	VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat	
		ヤン・マティアス・クライン リズィー スター マスト ペットナット		ヤン・マティアス・クライン キス キス マディーズ リップス ペットナット
		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン
		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461681171		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461676115
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口
		栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic		栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic
土壌/ 灰色スレート		土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース		
リースリング100%		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ワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。濁りのあるピンク色、赤色リングや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく広がるアタック、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。		
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、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リング、セルフィーユ、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく広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、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。				
ヤン・マティアス・クライン				
36109 ドイツ／モーゼル	36110 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature			
VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard	VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf			
		ヤン・マティアス・クライン リトル バスタード		ヤン・マティアス・クライン リトル レッド ライディング ウルフ
		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン
		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681126		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133
		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/ ECOVIN, EU-Organic		栽培/ ビオロジック バイオナミ 認証/ ECOVIN, EU-Organic
土壌/ 灰色スレート SOLD OUT		土壌/ スレート 粘土石灰		
リースリング60% ソーヴィニオンブラン25% ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%		シュペートブルグンダー100%		
リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、プチプチとしたミネラリーなアタックにフレッシュでジュシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。		21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュペートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。		
ナーエ ビリ・ヴァイン	36431 ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	35919 ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature		
		VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat	VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé	
		ビリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット		ビリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ
		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン
		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684622		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ微泡・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		
土壌/ 青シスト ローム		土壌/ 粘土 ローム		
ショイレーベ100%		ドルンフェルダー100%		
ドイツのナーエ地方のビリヴァイン、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し1日醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子ジャム、レモングラスの爽快な香り、シャープでドライな味わいが心地よく後半にじわりとエキス感が増します。		ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うビリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュ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。		
土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者 クリスティン・ビーロート				
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			
VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Ponderosa	VIN 2022 Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir			
		ビリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ		ビリ・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		呼称/ Landwein ラントヴァイン
		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
土壌/ ローム 青色スレート		土壌/ 青色スレート		
ピノグリ90% ピノワール10%		ピノワール100%		
ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケツは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでピジャージュしながら1週間スミマセラ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、マンダリンやピワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。		全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでピジャージュしながら10～14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リング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。		

44 GERMANY3

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

ラインヘッセン ヴァインゲート・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
		VIN 2019	WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose
ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み マルティン・ヴェルナー			WGヴェルナー アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル		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/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト	呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
		参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884		
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口		
		栽培/ ビオロジック 認証/ -	栽培/ ビオロジック 認証/ -		
		土壌/ 砂岩 石灰	土壌/ 砂岩		
		ピノブラン50% リースリング50%	ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%		
		ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰め、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにフルとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。		Frauenは女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの2/3は全房で醸しプレス、1/3は直接圧搾、シルヴァナーは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。	
		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
VIN 2022		VIN 2021	WG Wörner Marto Manna	VIN 2021	WG Wörner Marto Pinot Noir
			WGヴェルナー マルト マンナ		WGヴェルナー マルト ビノワール
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678812	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678805	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678805	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・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	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/ -	栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 砂岩 石灰		土壌/ 粘土 石灰	土壌/ 石灰岩	土壌/ 石灰岩	
リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー		ポルトギーザー レгент ショイレーベ	ピノワール100%		
フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラ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、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。		旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。マルト自慢の区画のポルトギーザーは5日醸し、レгентは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブラッドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしリンゴの香り、酸味が高く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。		21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後〜収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミマセラシオンカルボニックし、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、クリスピーなタッチにトマをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みが感じられます。	
36368		ラインヘッセン WGベルククロシュター		36429	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
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 2022		WG Wörner Marto Pinot Noir		WG Bergkloster Cuvée weiß	
		WGヴェルナー マルト ビノワール		WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス	
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608	
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/ 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/ EU bio Logo	
土壌/ ローム		土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰岩	
ピノワール100%		パッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン		パッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン	
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、ペリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキシ感とプラムやベリージュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。		粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接圧搾し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。			
35718		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		36430	
ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2020		VIN 2022		VIN 2022	
WG Bergkloster Pinot Gris		WG Bergkloster Super Lecka		WG Bergkloster Super Lecka	
				WGベルククロシュター スーパーレッカ	
WGベルククロシュター ピノグリ		WGベルククロシュター スーパーレッカ		WGベルククロシュター スーパーレッカ	
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 4900 JAN/ 4573461677068		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615		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		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo		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	
土壌/ レス		土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰岩	
ピノグリ100%		レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ		レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ	
レス土壌で育つ樹齢9年のピノグリを8月下旬に収穫しプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みだて桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さは感じますが、味わいはクリアで透明感があり中程度の余韻を楽しめます。		『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーの穏やかな香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにペリーの風味がスーッとフェードアウトします。			

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

45 GERMANY4

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

ラインヘッセン

ヴァインゲート・マン

土地と緑をこよなく愛するナイスガイ

アンディマンのナチュラル

アンドレアス・マン

36866

ドイツ／ラインヘッセン

酸化防止剤無添加

Nature

VIN 2022

WG Mann Calx Grauburgunder

WGマン
カルクス グラウブルグンダー

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 4000 JAN/ 4573461690340

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 石灰岩 レス

グラウブルグンダー100%

カルクスとはドイツ語で石灰岩を意味します。グラウブルグンダーの皮は特殊なアロマを持つため皮ごと醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。粘性のある淡いオレンジピンク色の外観、びわや白イチゴ、赤リンゴのアロマを感じます。果実味の甘さにドライですが詰まったエキシ感、酸味とほろ苦さ、心地の良い仕上がりです。

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

WGマン
プファリースリング

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690333

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 斑岩(火成岩)

リースリング100%

プファリ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、12hlのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりです。

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

WGマン
ロートリヒ

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%パッカス12.5%

ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン。斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかな心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めめの酸味がアフターに散りばめられています。

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

WGマン
ヴァイス

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690319

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰

グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33%
リースリングとショイレーベ26%
フクセルレーベ26% ゲヴュルトツトラミネール15%

斑岩で育つ6品種を9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し23年7月にサンスフルで瓶詰めしました。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおしろりんご、カリン、完熟みかんのアロマを感じます。ジュシーな口あたりに豊かな果実味とバランスのよい酸味、喉越し良く飲み飽きない味わいです。

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

WGマン
リースリング グラウブルグンダー

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684394

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 粘土 花崗岩

リースリング50% グラウブルグンダー50%

粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピンク色、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが拡がるアタックにたっぶりの旨味とほんのりしたニュアンスを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりです。

36361

ドイツ／ラインヘッセン

酸化防止剤無添加

Nature

VIN 2022

WG Mann Rotlich

WGマン
ロートリヒ

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%

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。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。

36867

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

WGマン
ミュラートウルガウ

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690326

規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 斑岩(火成岩)

ミュラートウルガウ100%

ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラデッシュ、メロンやバナナのアロマを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジュシーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。

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

WGマン
プファヴァイスブルグンダー

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 斑岩(火成岩)

ヴァイスブルグンダー100%

ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後12hlのフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィュー、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。

36868

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

WGマン
ローザイクス

Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン

参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690357

規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ(薄赤)・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 斑岩(火成岩)

SOLD OUT

ドルンフェルダー52% パッカス27%
メルローとミュラートウルガウ21%

斑岩で育つドルンフェルダーを主体にパッカスとメルローとミュラートウルガウを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡く透明感のあるサーモンピンク色、しっかりとした香り立ち、バラの華やかな香りにクランベリーやいちご、フルーツマトのアロマを感じます。柔らかな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。

36363

ドイツ／ラインヘッセン

酸化防止剤無添加

Nature

VIN 2021

WG Mann Calx Spätburgunder

WGマン
カルクス シュペートブルグンダー

RheinischerLandwein
ライニッツシャー・ラントヴァイン

参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO

土壌/ 石灰 花崗岩

シュペートブルグンダー100%

カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーの果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。

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

ラインヘッセン デクスハイマー 		36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel 	36407 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Weiss 
ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌! マキシミリアン・デクスハイマー		デクスハイマー ペティアン ナチュレル 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 シルヴァナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバーミスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ	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 シルヴァナー65% ヴァイスブルグンダー35%
36686 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Pinot Blanc 		35911 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer Riesling 	35912 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc 
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1ケース ピノブラン100%		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%	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%
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ルド Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リング、ライム、グレープフルーツのアロマ、クリアでドライなアタックにシャープな味わい、広がる旨味とじわりと滲み出る酸味が広がります。		レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフールドで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、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スツキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。	レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフールドで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、ドライで拡がりがあり、ハツサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化していく逸品です。
36409 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 Dexheimer Nice Guy 		36410 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 Dexheimer BPN 	35913 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2019 Dexheimer Pinot Noir 
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 ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノグリ		デクスハイマー ベイビー ピノワール 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 ピノワール100%	デクスハイマー ピノワール 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 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 ピノワール100%
ナイスガイ のように飲みやすく美味いことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスマセランシカルボニック後プレス、フールドで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかな優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。		Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸した後12hlのフールドでピジャージュを施しながら発酵、24hlのフールドで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランドルボウスのアロマ、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、少し高め酸を感じるミディアムボディの逸品です。	粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノワールらしさが全面に押し出され、ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミディアムなアタックに高めの酸、赤果実の香りが味わいと共に広がる綺麗な仕上がります。
フランケン WGシュテファン・フェッター 		36400 ドイツ/フランケン VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein 	36401 ドイツ/フランケン VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk 
シルヴァナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱! シュテファン・フェッター		WGシュテファン・フェッター シルヴァナー ザントシュタイン 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684943 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩 シルヴァナー100%	WGシュテファン・フェッター シルヴァナー ムッセルカルク 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 シルヴァナー100%
		サンバツハ・カルペンシュタイン の段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35〜45年のシルヴァナーを12hlのフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、りんごを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。	ムッセルカルク は貝殻石灰岩の意味で樹齢25〜40年のシルヴァナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジューシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキスが感じられます。

47 GERMANY6

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。

35662	ドイツ/フランケン	36404	ドイツ/フランケン	36399	ドイツ/フランケン
VIN 2018	WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslucke	VIN 2021	WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel	VIN 2021	WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein
	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		WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー シャーレ シュティール&シュテンゲル		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/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684981		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart	
土壌/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース		土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩		土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩	
シルヴァーナー100%		シルヴァーナー100%		リースリング100%	
ヒンメルスリュッケはガームバッヒャー・カルペンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven(天国のかけら)というこの区画内で最も高地にあり素晴らしい景色を見渡せることも暗喩されています。シルヴァーナーをブレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスウィーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりとあり上品な酸味とじわりと広がるグレープフルーツ香が長く続きます。					
ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35~45年のリースリングを全房でブレスし、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。丸みのあるアタック、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。					
貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ハッサク、少し焦ばしい香りを感じます。アタックから旨味があり心地の良い酸味とジュシーな果実味、バランスのととても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと広がります。					
フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント  代々語り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュラル アンディ・ヴァイガント					
35954	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	35951	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36653	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Weigand Pet Nat Scheurebe	VIN 2021	WG Weigand Cider	VIN 2023	WG Weigand Pet Nat
	WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ		WGヴァイガント シードル		WGヴァイガント ペットナット
呼称/ Deutscher Perlwein ドイッチャー・パールヴァイン		呼称/ - Cidre シードル		呼称/ Deutscher Perlwein ドイッチャー・パールヴァイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口		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		栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)	
ショイレーベ100%		数品種のリンゴ100%		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%パッカス15% リースリング15%ショイレーベ15%	
22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。					
フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、ドメヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、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、酸味もあり、ジュ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ようで嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。					
23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をブレスし、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフィーユのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色リンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。					
36661	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	36655	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand Muller Thurgau	VIN 2023	WG Weigand Sylvaner
	WGヴァイガント ショイレーベ		WGヴァイガント ミュラートウルガウ		WGヴァイガント シルヴァーナー
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)	
ショイレーベ100%		ミュラートウルガウ100%		シルヴァーナー100%	
22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。					
フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でブレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完熟した果実味よく、洋梨のジュシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。					
コイパー土壌で育つシルヴァーナーを全房でブレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチしていて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。					
36662	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	36658	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder	VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder	VIN 2023	WG Weigand Rose
	WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー		WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー		WGヴァイガント ロゼ
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425	
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/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)	
ヴァイスブルグンダー100%		ヴァイスブルグンダー100%		ピノワール35%ドミナ35% ドルンフェルダ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。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フールドで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さで旨味、ドライなアフターが印象的です。					
フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でブレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めめの酸をカバーする旨味があります。					

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。

ヴァインフィアテル ミヒヤエル・ギンドル  ヴァインフィアテルで10代からワインを作るギンドル家最高傑作！ ミヒヤエル・ギンドル		36235 VIN 2022  オーストリア／ヴァインフィアテル Michael Gindl Little Buteo ミヒヤエル・ギンドル リトル ブテオ 呼称/ - 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ ローム レス 砂礫 グリューナー・ヴェルトリーナー100% エチケットは緑豊かな作物が育つ土地にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミヒヤエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。	36237 VIN 2018  オーストリア／ヴァインフィアテル Michael Gindl Riesling Sodalis 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/ デメテル 土壌/ 砂礫 砂 リースリング100% ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミヒヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸した後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハッサクやスウィーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に広がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。
カルヌントウム レイザー・バイヤー  ホイルゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！ ダニエル&ミヒヤエル・レイザー		36674 VIN 2023  オーストリア／カルヌントウム A Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner 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 呼称/ - 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562 規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 粘土 レス グリューナー・ヴェルトリーナー100% ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイルゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナー・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、爽快感の味わいを楽しめます。	36675 VIN 2023  オーストリア／カルヌントウム A Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト 呼称/ - 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579 規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 粘土 黄土 ツヴァイゲルト100% ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイルゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルガーネット色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで冷涼感のあるスムーズな味わいです。
ノイズドラーゼー ユーディット・ベック  ノイズドラーゼでシュタイナー醸造を実践する快活な女性醸造家 ユーディット・ベック		36698 VIN 2023  オーストリア／ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature Judith Beck Pet-Nat Bambule M ユーディット・ベック ペットナット バンブルM 呼称/ - 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ 砂利 ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10% ノイズドラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵。糖が残った状態でサンズフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。	36238 VIN 2022  オーストリア／ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature Judith Beck Pet-Nat Bambule P ユーディット・ベック ペットナット バンブルP 呼称/ - 参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ 砂利 在庫1ケース ピノワール50% ザンクト・ラウレント50% ブルゲンラント地方の北方ノイズドラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵。糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カ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。
36704 VIN 2022  オーストリア／ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature Judith Beck Neuburger Bambule ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913 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/ 砂 ローム 石灰岩 ノイブルガー100% ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に広がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。		36703 VIN 2022  オーストリア／ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature Judith Beck Welschriesing Bambule ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906 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/ 砂 ローム 赤砂利 石灰 岩 在庫1ケース ヴェルシュリースリング100% ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンズフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、広がるエキスと心地の良い酸味はジュシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。	36705 VIN 2022  オーストリア／ノイズドラーゼー Judith Beck Zweigelt ユーディット・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% ノイズドラーゼ湖北付近の平地の砂利土壌、ビオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸した後プレス、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系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。

49 AUSTRIA2

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。

36708	オーストリア／ノイジードラーゼー	36246	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	35650	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Pannobile	VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith
	ユーディット・ベック パノビレ		ユーディット・ベック ツヴァイゲルト バンブル		ユーディット・ベック ユーディット
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/ 砂 ローム 石灰岩		土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰	
ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%		ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%	
パノビレとは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、豊かなタンニンが広がります。		Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2～3週間マセラン・オンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。		2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabaritz vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、広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。	
ノイジードラーゼー マインクラング		36788	オーストリア／ブルゲンラント A	36998	オーストリア／ブルゲンラント A
		VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner	VIN 2024	Meinklang Weißer Mulatschak
			マインクラング グリュナー・ヴェルトリーナー		マインクラング ヴァイサー ムラチャック
		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689153		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461693105	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口	
		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
		土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★		土壌/ 砂質 ローム 岩石	
		グリュナー・ヴェルトリーナー100%		ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ビノグリー 25%	
これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み		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、爽やかでスクリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで涼感のある逸品です。		祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月に収穫した3品種を除梗後5日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。やや濁りあるオレンジ色、アプリコット、オレンジピール、白い花の香り、アタックからたっぷりのエキス感にオレンジや杏、パイナップルの果実味が広がり、ホエイのような酸と旨味が味わいを引き締め、控えめなタンニンが親しみやすく魅力的です。	
36789	オーストリア／ブルゲンラント A	ライタベルク リスト		37010	オーストリア／ライタベルク
VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot			VIN 2023	Liszt Grüner Veltliner
	マインクラング ブルゲンラントロート				リスト グリュナー・ヴェルトリーナー
呼称/ -				呼称/ -	
参考小売/ 2500 JAN/ 4573461689283				参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693228	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル				栽培/ ピオロジック バイオディナミ 認証/ LACON 、 デメテル	
土壌/ 粘土 砂質 ★				土壌/ 石灰 泥灰土	
ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%				グリュナー・ヴェルトリーナー100%	
バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスミマセラン・オンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりなく全体を通して落ち着いた味わいです。		元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサスティナブル農業		家族で養豚業やホイルゲを経営するワイナリーです。石灰・泥灰土土壌で育つ樹齢40年のグリュナー・ヴェルトリーナ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。輝きのあるグリーンイエローの色調、白い花や、青りんごのフレッシュな香りが漂います。酸味が味わいの骨格となり早熟な黄桃や青蜜柑のような果実味が流れ、ハーブ感と柔らかい酸により心地よいアフターを迎えます。	
37011	オーストリア／ライタベルク	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 2020	Liszt Blaufränkisch	VIN 2023	Liszt Komponszt	VIN 2023	Liszt Soliszt
	リスト ブラウフレンキッシュ		リスト コンポニスト		リスト ソリスト
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693235		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688040		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688019	
規格/ 1000ml × 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	
栽培/ ピオロジック 認証/ LACON		栽培/ ピオロジック バイオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ピオロジック バイオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ 石灰 泥灰土		土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫1ケース		土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫5ケース	
ブラウフレンキッシュ90% メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%		メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン		ブラウフレンキッシュ100%	
代々養豚業・ホイルゲを家族経営するワイナリーで、現当主ベルンハルトがブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でピジャージュを施しながら発酵、木樽とフドルで熟成しました。鮮やかなルージュ色、ザクロやブルーベリーのアロマ、ペリジェーの瑞々しさに白胡椒のスパイス感もあり、スルスルと飲める赤ワインです。		メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュ・アンフォラと木樽で熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、レッドプラムやフランボワーズ、火打石、イチヂクのアロマ、ジュシーな完熟感が口の中に広がるアタック、バランスの良い仕上がりで味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。		「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フ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、フランボワーズやブルー、湿った土の黒味を感じます。じわりとタンニンが広がる丸みある果実味に完熟ペリーの香りが広がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。	

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

50 AUSTRIA3

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

ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル 		36137 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature	35558 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature
真のファーマたれ! シュタイヤーマルクの生粋ナチュラル カール & エヴァ・シュナーベル		VIN 2021 Schnabel Silicium  シュナーベル シリチウム 呼称/ - 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681423 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン リースリング	VIN 2020 Schnabel Morillon Hohegg  シュナーベル モリヨン ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461674647 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン(シャルドネ)100%
オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアブリコット、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解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアブリコットのニュアンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。	
36140 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature	36141 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature	36692 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature	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 Hohegg  シュナーベル モリヨン ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン(シャルドネ)100%	VIN 2021 Schnabel Rosé  シュナーベル ロゼ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681461 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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%	VIN 2022 Schnabel Rosé  シュナーベル ロゼ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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%	VIN 2022 Schnabel Rosé  シュナーベル ロゼ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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%
オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。		シスト土壤で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調の濃いアセロラピンク、スモモやラズベリー、ミント、梅、赤リンゴのフロアを感じます。パツと口中で拡がる果実味とたっぷりのエキシ感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まったボディです。	
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  シュナーベル ウルゲシュタイン 呼称/ - 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687845 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40% ブラウフレンキッシュ30% ビノワール30%	VIN 2021 Schnabel Rotburger Kreuzegg  シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461687807 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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%	VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hohegg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100%	VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hohegg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100%
サウザルにある3つのブドウ畑で栽培された3品種をステンレスタンクで醸し・発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。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。しっかりと口中に拡がる味わいで中程度のタンニンと詰まったエキシ感、酸味は高めながらも口あたりのよい印象です。		ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、タンクで醸し・発酵後、古樽で熟成しました。紫の色調しっと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とりとした良質な味わいで余韻にはカシスの香りが拡がります。	
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	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  シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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%	VIN 2021 Schnabel Blaufränkisch Hohegg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461687814 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100%	VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Koregg  シュナーベル ピノワール コーエッグ 呼称/ - 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ピノワール100%	VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Koregg  シュナーベル ピノワール コーエッグ 呼称/ - 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート 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。紫色がかつたガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかりと密度が詰まった味わいがじわりとアフターに拡がります。		オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壤の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを醸し・発酵後、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の濃いルビ色、しっとりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ボリューム感があり豊かな果実味としっかりとタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。	

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

51 AUSTRIA4

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

36144	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature	36695	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Hocegg	VIN 2022	Schnabel Pinot Noir Hocegg
	シュナーベル ピノワール 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/ デメテル 土壌/ スレート シリカ ピノワール100%		シュナーベル ピノワール 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/ デメテル 土壌/ スレート シリカ ピノワール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、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、バラ、スミレのアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスを熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。		オーストリア南部シュタイヤー・マルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、バラやスミレ、土のアロマを感じます。アタックにはじわりと広がるエキス感と丸みがあり、エレガントな酸味に心地の良いタンニンがアクセントとなっています。	
ズュート・シュタイヤー・マルク WGヴァルガ・ハック  サウザルのテロワール それはスレート土壌×高標高×急斜面 レイナー&ジャスミン・ハック		36155	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク
		VIN 2021	Weingut Warga-Hack Welschriesling 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/ デメテル 土壌/ 千枚岩のシスト 在庫4ケース ヴェルシュリースリング100%
		ズュート・シュタイヤー・マルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。	
		36157	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク
		VIN 2021	Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer
			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%
		ズュート・シュタイヤー・マルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が広がります。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／ズュート・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／ズュート・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熟を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジュシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。		全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがあり、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。	
		全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンジャム、黄桃の香り、口中に広がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキスが余韻に残ります。	
36153	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature	36150	オーストリア／ズュート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Weingut 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壌です。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりとボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味の特徴です。		フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバニラ・フルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に広がって密度濃くボリューム感が増します。	
		フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。	

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

ズュートシュタイヤーマルク シャウアー		36298 オー Austria / ズュート・シュタイヤーマルク		36299 オー Austria / ズュート・シュタイヤーマルク	
					
情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者		22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フドル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リンゴを食べた時のジューシーな酸がアクセントとなる中程度の味わいです。		オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴー、トロピカルフルーツの香りを感じます。まろやかな辛口の味わいで口中にしっかりとフルーティな香りが拡がり、アフターには火打石のミネラルも感じられます。	
ステファン&ベルンハルト・シャウアー					
36300	オー Austria / ズュート・シュタイヤーマルク	36301	オー Austria / ズュート・シュタイヤーマルク		
VIN 2021	Schauer Riesling Kitzeck-Sausal	VIN 2021	Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen		
	シャウアー リースリング キツェックザウザル		シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン		
呼称/	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC	呼称/	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売/	4200 JAN/ 4573461683663	参考小売/	4200 JAN/ 4573461683670		
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/	- 認証/ Sustainable Austria	栽培/	- 認証/ Sustainable Austria		
土壌/	スレート	土壌/	石灰 在庫3ケース		
	リースリング100%		ソーヴィニヨンブラン100%		
シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキリッとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフターを彩ります。		エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、スウィーティ、ミントのアロマ、ドライな酸味が全体に拡がり、グレープフルーツの柑橘のジューシーな味わいが口中に拡がります。			
ケルンテン ゲオルギウム		36389 オー Austria / ケルンテン		36305 オー Austria / ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
					
南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン		ゲオルギウム ホプフェル		ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ	
マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	
		土壌/ 砂質 粘土		土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩	
		数種の土着品種のリンゴ100%		ピノワール100%	
		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、ピワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のポップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。		濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミゼージュをブレンドしました。ピノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。	
36304	オー Austria / ケルンテン	35634	オー Austria / ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36306	オー Austria / ケルンテン
VIN 2017	Georgium Burgundercuvée	VIN NV	Georgium Blanc de Noirs	VIN 2017	Georgium Pinot Noir
	ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ		ゲオルギウム ブランド ノワール		ゲオルギウム ピノワール
呼称/	-	呼称/	-	呼称/	-
参考小売/	6800 JAN/ 4573461683700	参考小売/	5800 JAN/ 4573461676245	参考小売/	7000 JAN/ 4573461683724
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	栽培/	ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate
土壌/	砂利、砂、粘土	土壌/	砂 粘土石灰	土壌/	砂 粘土石灰 SOLD OUT
	シャルドネ80% ピノブラン20%		ピノワール100%		ピノワール100%
ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで4時間～4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がりです。		砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンスフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。		2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育ったピノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。レンガ色、フランボワーズやレッドプラム、湿った土、杉の香り、丸みのあるアタックでたっぷりの熟成感と、やさしいタンニンが溶け込んだエレガントな酸、奥行きのある上質な逸品です。	

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

クヴェモ・カルトリ ゴツツァ 		34117 VIN 2016 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Pet Nat Tavkveri ゴツツァ ベツナット タヴクヴェリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461651167 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 ・ 辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム タヴクヴェリ100%	36376 VIN 2020 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Khikhvi ゴツツァ ヒフヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684707 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ヒフヴィ100%
中郡カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！ ベカ・ゴツツァゼ		砂・ローム土壌で育つ10月下旬に収穫したタヴクヴェリをプレスしクヴェヴリで醸しプレス発酵し、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成したメソッドアンセストラルで造るベツナットです。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。		粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のヒフヴィを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。濃いオレンジ色、トロピカルフルーツや茶葉、アプリコットやカリンジャムの香り、果実味が口中に広がるアタック、ビ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。	
35724 VIN 2020 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Tsitska-Tsolikouri ゴツツァ 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/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ50% ツオリコウリ50%	36372 VIN 2021 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Tsitska-Tsolikouri ゴツツァ 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/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ70% ツオリコウリ30%	36374 VIN 2021 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane ゴツツァ ルカツィテリ・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/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ルカツィテリ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リで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みだてカリンや梨、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・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツイツカとツオリコウリを全房でクヴェヴリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリンやすりおろしリンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高めの酸味と種まわりの苦みを感じるアタック、ミネラル感のよい味わいです。		粘土・ローム・玄武岩土壌で育つルカツィテリとムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にバタースコッチやキルシュのアロマを感じます。心地の良いアタックにママレードや甘い焼き菓子の香り豊かで、やや高めの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。	
35725 VIN 2020 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Mtsvane ゴツツァ 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/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%	36373 VIN 2021 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Mtsvane ゴツツァ 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/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ100%	36375 VIN 2018 	ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Saperavi ゴツツァ 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%
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ィテリを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、12.5hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、ママレードのアロマを感じます。ほろ苦さと果実味のバランスよくオレンジビ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リで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、16hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年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も感じられます。		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後醸し後プレス、クヴェヴリでビジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックガーンネット色、ブラックベリーやレーズン、ブルー、リコリスのアロマを感じます。渋味と酸味ある控えめな果実味に中程度のタンニンが溶け込んでいて、熟成によるまろやかな味わいと長めの余韻が感じられます。	
カヘティ ギウアーニ 		36937 VIN 2024 	ジョージア／カヘティ Giuaani Rkatsiteli Qvevri ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461691187 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 茶褐色の砂利 ルカツィテリ100%	36938 VIN 2022 	ジョージア／カヘティ Giuaani Mtsvane Qvevri ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461691194 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 茶褐色の砂利 ムツヴァネ100%
カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質 カハ・ギウアシュヴァリ		標高580mの茶褐色の砂利土壌で育つ樹齢45年のルカツィテリを除梗後クヴェヴリで醸しプレス、20hlのクヴェヴリで発酵・熟成しました。クリアな黄金色の外観、アプリコットやマンゴー、黒糖や紅茶のアロマを感じます。スムーズで優しい口あたりにタンニンと酸味ともに心地よく丸みのあるボディ、アフターにはビールのほろ苦さを感じます。		カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育つ樹齢45年のムツヴァネを除梗後クヴェヴリで醸しプレス、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃い輝きのある琥珀オレンジ色、洋梨キャンディやネクタリンやマンダリン、柿のアロマを感じます。スムーズで心地の良いアタック、中程度の酸味と口中にママレードの香り、口あたりよくほんのりと渋みがあります。	

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。

カヘティ チョティアシュヴィリ  ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン カハ・チョティアシュヴィリ	36935 ジョージア／カヘティ A VIN 2018 Tchotiashevili Rkatsiteli  新着 チョティアシュヴィリ ルカツィテリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461691163 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 ルカツィテリ100% ルカツィテリを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後ジュースだけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェシジュースのみをクヴェヴリで熟成しました。濃い輝きのある琥珀オレンジ色、百合や白い花のフローラル香やカリンジャムや金木犀、マーマレードのアロマを感じます。アタックからジャムの完熟果実味たっぷりのニュアンス、柔らかなタンニンにじわじわと広がる丸みのある味わいを楽しめます。	35795 ジョージア／カヘティ A VIN 2017 Tchotiashevili Mtsvane  チョティアシュヴィリ ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 ムツヴァネ100% ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェシ液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、香り立ち大人しく白檀や洋梨、白桃、マンダリンの香り、スッパリとした酸に口中で溶け込むタンニンが渋みと共に拡がり、やや渋い後口となります。
36936 ジョージア／カヘティ A VIN 2020 Tchotiashevili Kisi  新着 チョティアシュヴィリ キシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691170 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 キシ100% キシを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後ジュースだけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェシジュースのみをクヴェヴリで熟成しました。淡い透明感のあるオレンジカラー、マロンやオレンジピール、焼き菓子やプリオッシュ、キャラメルのアロマ、ジュシーで口あたり良く、アロマティックでジャムの香りが口中に拡がり、初めての方でも美味しく感じてもらえる逸品です。	カヘティ ラグヴィナリ  元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ イラクリ・グロンティ	33942 ジョージア／カヘティ VIN 2016 Lagvinari Chinuri  ラグヴィナリ チヌリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 5000 JAN/ 4571455208007 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 砂利 チヌリ100% イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破砕した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から香や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がりです。
カヘティ チュビニ・ワイナリー  超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で トルニケ・チュビニゼ	34583 ジョージア／カヘティ VIN 2017 Chubini Winery Saperavi  チュビニ・ワイナリー サペラヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461658807 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 沖積土 石 サペラヴィ100% ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルーベリー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、パランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。	イメレティ ケテヴァン・ニニツェ  ジョージア西部サメグロ地方、土着品種でのナチュラルワイン ケテヴァン・ニニツェ
35739 ジョージア／イメレティ VIN 2021 Ketevan Ninidze Irina  ケテヴァン・ニニツェ イリーナ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677273 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ オルベルリオジャレシ サメグロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリのオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。	35735 ジョージア／イメレティ VIN 2021 Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose  ケテヴァン・ニニツェ オルベルリ オジャレシ ロゼ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677235 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰岩 オルベルリオジャレシ100% ジョージア北西部、レチュミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。	35736 ジョージア／イメレティ VIN 2021 Ketevan Ninidze Dzelshavi  ケテヴァン・ニニツェ ゼルシャヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677242 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 ゼルシャヴィ100% 亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りが感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。

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

イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ		36382	ジョージア／イメレティ	36383	ジョージア／イメレティ
VIN 2022		Vino Martvillei Tsolikouri		VIN 2022	
					
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		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		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 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/ 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	
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・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
ザザ・ガデア					
36384	ジョージア／イメレティ	36385	ジョージア／イメレティ	36386	ジョージア／イメレティ
VIN 2022	Vino Martville Krakhuna	VIN 2022	Vino Martville Mtsvane Kakhuri	VIN 2022	Vino Martville Martha
	ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ		ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ		ヴィノ・マルトヴィレ マーサ
呼称/ Georgia ジョージア	呼称/ Georgia ジョージア	呼称/ Georgia ジョージア	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/ 4573461684790	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 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	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/ -	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	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%	SOLD OUT	ムツヴァネ・カフリ100%	ツオリコウリ95% アラダストウリ5%	ツオリコウリ95% アラダストウリ5%
ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したクラフナをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。イエローゴールドの外観、リンゴや豊水梨、ピワ、オレンジピールのアロマを感じます。アタックには穏やかな苦みが感じられ口あたり良く、ほんのり差のニュアンスもあります。	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したムツヴァネ・カフリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。しっとり濃い琥珀色、マロンやオレンジ、カリンジャム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味に完熟柑橘やハチミツの香りも拡がり、苦みや渋みがじわりと残ります。	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・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。しっとり濃い琥珀色、マロンやオレンジ、カリンジャム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味に完熟柑橘やハチミツの香りも拡がり、苦みや渋みがじわりと残ります。	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。	ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。
35734	ジョージア／ラチャレチュフミ	35332	ジョージア／ラチャレチュフミ	34124	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi	VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Aladasturi
	ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ
呼称/ Georgia ジョージア	呼称/ Georgia ジョージア	呼称/ Georgia ジョージア	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/ 4573461679046	参考小売/ 3200 JAN/ 4573461679046	参考小売/ 3200 JAN/ 4573461651235	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651235	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	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/ -	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	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
オジャレシ100%	オルベルリオジャレシ100%	オルベルリオジャレシ100%	アラダストウリ100%	アラダストウリ100%	アラダストウリ100%
ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオジャレシをクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブルーネや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。	ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、ブルーネ、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、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、ブルーネ、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。	ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや豊出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや豊出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや豊出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。
イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ		33940	ジョージア／イメレティ		
VIN 2016		Vartsikhe Marani Aladasturi			
					
ヴァルツィヘ・マラニ アラダストウリ		ヴァルツィヘ・マラニ アラダストウリ			
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア			
参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987		参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰			
アラダストウリ100%		アラダストウリ100%			
西部イメレティ 黒海の風に揺れる地産品種をクヴェヴリマセラシオン		ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストウリを直接破砕しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。			
アナ・ヒタリシュヴィリ					

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

Real Wine Guide

Selects

×

Diary

Presents

「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

山梨県甲州市塩山		奥野田ワイナリー		60001		日本／山梨県甲州市塩山		山梨県甲州市塩山		甲斐ワイナリー	
				VIN 2019		Okunota Winery Okunota Rosso Riserva					
		奥野田ワイナリー 奥野田ロッシェ リゼルヴァ		呼称/ -						歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目	
				参考小売/ 2400		JAN/ 4512108004195					
				規格/ 720ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム					
				栽培/ -		認証/ -					
				土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩							
みんなの心が集うワイナリー		中村雅量		マスカット・ベリーA90% メルロー10%				歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目		風間聡一郎	
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・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシスと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキ스가感じられる上品な味わいです。				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・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシスと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキ스가感じられる上品な味わいです。				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・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシスと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキ스가感じられる上品な味わいです。			
60045		日本／山梨県甲州市塩山		60025		日本／山梨県甲州市塩山		60046		日本／山梨県甲州市塩山	
VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu		VIN 2022		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie		VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie	
		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口				甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー				甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー	
呼称/ -				呼称/ -				呼称/ -			
参考小売/ 2300		JAN/ 4522430102117		参考小売/ 3000		JAN/ 4522430102070		参考小売/ 3200		JAN/ 4522430102148	
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/ 白・辛口	
栽培/ -		認証/ -		栽培/ -		認証/ -		栽培/ -		認証/ -	
土壌/ 関東ローム層				土壌/ 関東ローム層				土壌/ 関東ローム層			
甲州100%				甲州100%				甲州100%			
武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。23年は6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごや二十世紀梨、カボスの香り、喉越し良くシャープな味わいでバランスのよい果実味、程よい甘味も感じられます。				22年は6〜7月が少雨で果粒が肥大せず、収量こそ少ないものの高品質な収穫でした。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例年より糖度が伸びませんでした。発酵自体はスムーズで酸のバランスも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をともなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。				ブドウの糖度が高く、病果の全くないヴィンテージでしたが、酸の数値が例年より弱く、収穫を早めpHと酸の維持に気を使いました。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、カボス、梨、柚子のアロマ、酸味少し高めでドライで喉越しの良い逸品です。			
60027		日本／山梨県甲州市塩山		60047		日本／山梨県甲州市塩山		60048		日本／山梨県甲州市塩山	
VIN 2021		Kai Winery Kazama Merlot		VIN 2022		Kai Winery Kazama Merlot		VIN 2022		Kai Winery Cuvée Kazama Merlot	
		甲斐ワイナリー かざまメルロー				甲斐ワイナリー かざまメルロー				甲斐ワイナリー キュベ かざまメルロー	
呼称/ -				呼称/ -				呼称/ -			
参考小売/ 3000		JAN/ 4522430102056		参考小売/ 3300		JAN/ 4522430102155		参考小売/ 4600		JAN/ 4522430102162	
規格/ 720ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム		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/ -	
土壌/ シルト				土壌/ シルト				土壌/ シルト			
メルロー100%				メルロー100%				メルロー100%			
自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかく口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。				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ジュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。				6〜7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸し後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。			

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。

日本／岡山新見市哲多町		ドメヌ・テッタ	
			
石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う 高橋竜太		60042	日本／岡山新見市哲多町
		VIN 2023	Domaine Tetta Chardonnay Perlant
			ドメヌ・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/ 白極微泡・辛口		
栽培/ -	認証/ -		
土壌/ 石灰岩 粘土	SOLD OUT		
シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%			ドメヌ・テッタ ゲヴェルツトラミネール 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
		ゲヴェルツトラミネール100%	
		29年に植樹したゲヴェルツトラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いこともあってフレッシュさを活かせるペティアンにしました。収穫し選果後にプレス、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。黄金色の細かな泡、カリンジャムやライチ、ミントの香り、ドライなアタックに喉越しのよい味わいでホップのニュアンスを感じます。	

60032	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2022	Domaine Tetta Aki Queen
	ドメヌ・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	SOLD OUT
安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%	
毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通じて海外でもアキクイーンが認知されるようになり、特に欧米での評価はとて高くtettaの新たな顔になれると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワーサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強い酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくりと続きます。	

本物のワインは大地から、人の手から



ドメヌ・デ・ボワ・ルカ 新井順子

ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

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

価格以上の価値を提供し続けます

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

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理とのマリ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℃以下の保存管理をお願いいたします。

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

TEL(075)622-0850 FAX(075)601-5744

東京オフィス

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-22-11 サンクスプライムビル5F

TEL(03)5778-0170 FAX(03)5778-0278

info@diony.com



Instagram www.instagram.com/diony_wine/



www.facebook.com/dionyavecj

現地からのレポートやイベント情報、新着ワイン、イベント開催などの最新情報をご覧いただけます。
ぜひ「いいね！」をお願いいたします。



ディオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。

www.diony.com

