## お手頃ナチュラルワインリスト【スティルワイン】

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

97 <del>2 1</del> 49	#/ / <b></b> /// / / / / / / / / / / / / / / / / /	<b>77</b> 1	W > 1 > 1		(基本的に15度以下の保存をお願いします)
33685	ルーション	36282	ラングドック	36831	ラングドック
VIN 2015	Jean Pla Selection Soleil du Sud	VIN 2023	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc	VIN 2024	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge
	ジャン・プラ セレクション ビオ ソレイユ デュ シュッド 撮好		マス・ド・ジャニーニ セ ビアン コム サ ブラン	1	マス・ド・ジャニーニ セ ビアン コム サ ルージュ
	呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		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/ <b>1500</b> JAN/ 4571455203194		参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4571455198971		参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4571455198988
m	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	A	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	ÆΛ	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	C nitbien command	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	2 m hism comme (4.	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
Soleil	土壌/ 粘土石灰	Company of the compan	土壌/ 粘土石灰	- AMA - IB LOSAR - Co-To-COL	土壌/ 粘土石灰
~	L <sup>3</sup> 11 1 2 700 2 7 700	Maria lette	ソーヴィニヨンブラン50%	Macketon S	. =
	グルナッシュ50% シラー50%	0	ヴェルメンティーノ50%		シラー50% カリニャン50%
ラージュした 間、セメントク	ョンの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブ 弊社ビオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日 タンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調	ん! という話 後プレスしス	イオニーが共同開発C'est bien commeça!=それええや 『味の気軽に楽しんでいただきたい辛ロ白ワイン、収穫 『テンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず	ん! という意 とシラーを収	イオニーで共同開発C'est bien commeça!=それええや 『味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャン 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
綺麗な酸が	Jやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、 流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが 味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。	レモンやライ	原詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、 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 ランスが取れています。	ビーの色調	4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ル に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこ こンが口中に拡がります。
36778	ラングドック	36779	ラングドック	36828	ラングドック
VIN 2023	Dom Azan AZAN Blanc	VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge	VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc
	ドメーヌ・アザン		ドメーヌ・アザン	(3)	マス・ド・ジャニーニ
h I	AZAN ブラン		AZAN ルージュ		ル タン デ ジタン ブラン
	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 d'Oc ペイ・ドック
	参考小売/ <b>2000</b> JAN/ 4582138365320		参考小売/ <b>2000</b> JAN/ 4582138365313		参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4582138365603
Allez 3	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	Aller 1	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
Allez Nature	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	Allez Nature	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	3.5	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
TT	土壌/ 粘土石灰	TI	土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰
	± ,± = ±1000/		+ 6 H + 2 H - 6 (- 72 F00)		ソーヴィニヨンブラン60%
	ヴィオニエ100%	<b>UU</b>	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%	(1)	ヴェルメンティーノ20% グルナッシュブラン20%
	めるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチ セージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農		・ ・ ・ ・トのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとお		ニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、 ジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康な
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。	り、無農薬栽	<b>は培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造してい</b>	ブドウを育て	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
	り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄ん 'エローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味		毎に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、 に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっか		こい辛口です。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨン 本のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸
	いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。		と 決味が強すぎないやわらかな飲み心地です。		どれも突出せず程良くまとまった味わいです。
			- 1919		
36852	ラングドック Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose	36853 VIN 2024	ラングドック Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan	36829 VIN 2024	ラングドック Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah
VIN 2024		VIN 2024		VIN 2024	
	マス・ド・ジャニーニ ル タン デ ジタン ロゼ	13 1	マス・ド・ジャニーニ ル タン デ ジタン カリニャン		マス・ド・ジャニーニ ル タン デ ジタン シラー
	呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
	参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4582138363180		参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4582138362947		参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4582138363418
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	$\mathbf{A}$	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ /300mm × 12 ライフ/ ロビ・ギロ 対 技法/ ビオロジック 認証/ エコセール	200		There were	栽培/ /30mm × 12 タイン/ が・ミノイノム   栽培/ ビオロジック   認証/ エコセール
374	土壌/ 粘土石灰	2	栽培/ ビオロジック   認証/ エコセール	337	土壌/ 粘土石灰
200			工場/ 柏工石灰	S. C. C. C.	工場/ 柏工石灰
1 7	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%	87.70	シラ―100%
南仏オーガ	 	ワイン専門	     	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
イン、ニーム	とベジェの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で	カルで陽気	なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ビオ	ル、ニームと	<u>-</u> ベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健
から、さくらん	ウを直接圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観 んぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽	ジル・ド・ラ・	タン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボ シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。	シラーならて	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
	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 軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。		る紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに ュームを伴うジューシーな味わいです。		果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻る 全体的にはフルーティーで優しい味わいです。
0 + H CXI	中に (	主反。小八	1 Acm // / / / / / / / / / / / / / / / / /	-7/L J J U S	上 man clas フルン・「 Class of the
36830	ラングドック	36850	ラングドック	36851	ラングドック
VIN 2024	Mas de Janiny Pin'Up de Janiny	VIN 2024	Living Earth Chardonnay	VIN 2024	Living Earth Cabernet Sauvignon
	マス・ド・ジャニーニ		リヴィングアース		リヴィングアース
	ピナップド ジャニーニ		シャルドネ		カベルネソーヴィニヨン
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
	参考小売/ <b>2200</b> JAN/ 4571455194348		参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461676825		参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461676818
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
PIN À	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	12 market	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB	LINES ENG.	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB
UP	土壌/ 粘土石灰	3	土壌/ 粘土石灰	1	土壌/ 粘土石灰
7007-1600	ピノノワール100%	Charden	シャルドネ100%	Calenda State	カベルネソーヴィニヨン100%
	- のピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールと 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		- お目見えしたエチケットはデザイナーmomo/植村胡桃 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		お目見えしたエチケットはデザイナーmomo/植村胡桃 温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウとき
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	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	しい星地球を	を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現
	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 もめたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、		シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。ク・ンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピ		カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、
					がランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。
少し高めの配	酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。				
	酸ですが果美の旨味が綺麗に溶け込みます。 	です。			

## お手頃ナチュラルワインリスト【スティルワイン】

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

044	() テユフルションリストー	<b>ハノ</b> 1	W9471		(基本的に15度以下の保存をお願いします)
36273	ラングドック	36690	スペイン/カタル―ニャ 酸化防止剤無添加	36314	スペイン/カタル一ニャ 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Dom Azan Picpoul de Pinet	VIN 2023	Amós Bañeres SIN Xarel-lo	VIN 2022	Amós Bañeres SIN UII de Llebre
	ドメーヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ	1	アモス・バニェレス シン チャレッロ	1	アモス・バニェレス シン ウイダ リェブレ
464	呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ		呼称/ D.O.Penedès ペネデス		呼称/ D.O.Penedès ペネデス
	参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4582138364224		参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461687777		参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461684073
A TOP OF THE PROPERTY OF THE P	   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/ -		栽培/ ビオロジック   認証/ -
70.20	土壌/ 粘土石灰	CIM	土壌/ 粘土石灰	CO WINE	土壤/ 石灰岩 砂
	14x/ 111/1	OIM	工物/ 加工口//	211	工物
	ピクプール100%	CHECKAL.	チャレッロ100%	The same of	ウイ・ダ・リェブレ(テンプラニーリョ)100%
プール・ド・ビ たっぷり含ん モンやグレー かなミネラル	で丁寧に育てたピクブール100%のワインです。ピク 『ネというエリアは地中海からわずか6kmで潮の香りを 」だ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレーブフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊 」と芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良いまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。	土石灰土壌 房でプレス( で瓶詰めま) 香りを感じま		農業も追求! 醸し後、ステ ンボワーズ・ わいでやさし	 と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい しています。テンプラニーリョを50%全房・50%は除梗し・ンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フラ やいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味 、レいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいディに仕上がっています。
36811	ラングドック	36812	ラングドック	36813	ラングドック
VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Blanc	VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rose	VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rouge
(III)	ドメーヌ・ド・ラ・ガランス	(II)	ドメーヌ・ド・ラ・ガランス		ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
Щ	風 ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	Ш	風 ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	A	風 ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689641		参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689658		参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689665
				$\mathbf{A}$	
	ヒオテノナミ		ヒオテノナミ		ヒナテノナミ
74 <b>200</b> 000 -	松培/ ビオロジック   総証/ エコセール	य द्वार्यकार :	ボード   ビオロジック   総証/ エコセール	is Therene	
a	土壌/ 粘土石灰 花崗岩	3	土壌/ 粘土石灰	司	土壌/ 粘土石灰
Chin	シャルドネ50% グルナッシュブラン30% ルーサンヌ20%		グルナッシュ、グルナッシュグリ	(Xes)	グルナッシュ、メルロー カリニャン、シラー
	E崗岩土壌で育った3品種を全房でプレスし、ステンレス 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		粘土石灰土壌で育ったグルナッシュとグルナッシュグリ 妾圧搾しセメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステン		壌で育つグルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラーを
アなグリーン	vイエロー色の外観、洋梨キャンディやカリン、完熟柑橘	レスタンクで	熟成し瓶詰めしました。淡いサーモンピンクの外観、ベ	ステンレスタ	マンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラック
	. 口あたりよくスムーズな飲み口、控えめな酸味とバラン 果実感、グレープフルーツピールのほろ苦さをアフター		ィの愛らしい香り、穏やかな酸とタンニンが全体をやさ 、軽やかさがありながら凛とした佇まいが印象的です。		/ランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよくロ 、味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中
に感じます。				程度です。	WHITE CONTROL TO THE CHARLES TO THE CONTROL TO THE CHARLES TO THE
36423	ロワール	36674	オーストリア/カルヌントゥム	36675	オーストリア/カルヌントゥム
VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon	VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner	VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt
	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール		レイザー・バイヤー		レイザー・バイヤー
D.1 1 (1990)	レドゥヴァン ソーヴィニヨン		カルヌントゥム グリューナー・ヴェルトリーナー	1	カルヌントゥム ツヴァイゲルト
	呼称/ IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール		呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4582138361025		参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461687562		参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461687579
	   規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	/	   規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック   認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate	-	栽培/ ビオロジック   認証/ LACON Bio Certificate
January and	土壌/ 粘土石灰	Watergar 18	土壌/ 粘土レス	Wenigot 1	土壌/ 粘土 黄土
JURIANI		RB		RB	
-	ソーヴィニヨンブラン100%	Constant of 12	グリューナー・ヴェルトリーナー100%	Kancestour (	ツヴァイゲルト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	ニーダーエス	 スタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントゥムで人気	ニーダーエス	│ スタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントゥムで人気
	zラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを くし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成し				を営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツ ・をステンレスタンクで発酵・熟成しました。色調の淡い
ました。クリス	アなライトイエロ一色、青りんごやアップルミントのフレッ	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	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
	爽快感とミネラリーな味わい、ロ中に拡がるフルーツ感 が印象的です。		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 爽快な味わいを楽しめます。		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 ∂涼感のあるスムースな味わいです。
		120 0 120 110	AUGUSTON O		
36960	ロワール	36974	コート・デュ・ローヌ	36932	コート・デュ・ローヌ
VIN 2024	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs	VIN 2023	Same River Twice Blanc	VIN 2021	Same River Twice Rouge
	ボネ・ユトー		セイム・リヴァー・トワイス		セイム・リヴァー・トワイス
8	ミュスカデ レ ボネブラン		ブラン	Ш	ルージュ
	呼称/ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461655493		参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461692696		参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461691507
	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/ -		栽培/ - 認証/ -
S CARET	土壌/ 緑岩 片麻岩	CA	土壌/ 粘土石灰岩 小石	CA.	土壌/ 右の混じる砂質 土壌/ 粘土石灰
DELANCS	ミュスカデ100%	" " C	クレレット35% グルナッシュブラン35%	Two Co	
	ニュハガ / 10070		ロール30%		グルナッシュ80% シラー20%
		南ルヴァル	ウーの地元生産者が粘土石灰岩・小石土壌で育てたク	天候的には	
ネ・ユトー、コ	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	レレット、グ	レナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、ステ で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外	ルモンターシ 濃い紫ルビ・	ジュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の 一色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリン
ネ・ユトー、コ 名を変更し業 酵後そのまま	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 新たな装いでお目見えです。地下のセメントタンクで発 ま6~10ヶ月熟成しました。 淡いクリーム色、レモンライ	レレット、グ ンレスタンク 観、洋梨やI	レナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、ステで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外 白桃、カリンのアロマを感じます。とがりのないスムーズ	ルモンターシ 濃い紫ルビ・ ゴの香り、柔	シュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の 一色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリン え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
ネ・ユトー、コ 名を変更し 酵後そのまる ムなどの柑橘	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 新たな装いでお目見えです。地下のセメントタンクで発	レレット、グ ンレスタンク 観、洋梨やI	レナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、ステで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外白桃、カリンのアロマを感じます。とがりのないスムーズ製を食べた時のジューシーさに、酸味と旨味がバランス	ルモンターシ 濃い紫ルビ・ ゴの香り、柔	ジュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の 一色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリン

## お手頃ナチュラルワインリスト【スティルワイン】

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

お手は	『ナチュラルワインリストー	スティ	ルワイン」		酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにこ注意ください (基本的に15度以下の保存をお願いします)
36639	イタリア/アブルッツォ	36832	イタリア/アブルッツォ	36421	イタリア/アブルッツォ
VIN 2023	Fabulas Fabulas Malvasia	VIN 2024	Fabulas Foeminae Pinot Grigio	VIN 2022	Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo
	ファビュラス	1	ファビュラス	8	ファビュラス
	ファビュラス マルヴァジア		フォエミネ ピノグリージョ		ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ DOC Montepulciano d'Abruzzo
	デッレ・ディ・キエーティ		呼称/ テッレ・ダブルッツォ		<sup>呼 孙 /</sup> モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
	参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8053839490063	<b>A</b>	参考小売 <b>2800</b> JAN 8053839490001	/A\	参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8053839490124
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	////	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/オレンジ ・ 辛口	////	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
200	双岩/ しろナイノミ   総証/ バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ピオテイテミ 認証/ バイオダイバーシティフレンド		
	土壌/ 石灰	- 1	土壌/ 石灰	2	土壌/石灰
Februial	マルヴァジア85% その他15%	Forminae	ピノグリージョ85% その他15%	Ton.	モンテプルチアーノ85% その他15%
イタリア・アン	 ブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農	イタリア・ア	 ブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農	イタリア・アン	 ブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農
	栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはプレアデ ばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説		イナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれ		は培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年 、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の
を題材にして	ています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アン	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。	一幕をラベル	レに起用しました。 モンテプルチアーノを主体にフードル
	≹で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモ ₃地よい苦みがアフターに流れます。		外観に、ハーノやチェリーの合り、さくらんはを連想する ミに控えめな酸が印象的です。		アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、プ り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。
			T.		
36833	イタリア/アブルッツォ	36640	イタリア/アブルッツォ	_	
VIN 2024	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay	VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	-	
BE	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ	30	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー		
	呼称/ IGT Terre d' Abruzzoテッレ・ダブルッツォ		呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ	1	
	参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8032692486482		参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8032692486512	1	
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		現格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	1	
( partie	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン パイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン パイオダイバーシティフレンド	1	
-	土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		
(Millouty 1	2	METLOT	J. I. T. 1000/	1	
metra 16	シャルドネ100%	sopplex.	メルロー100%		
	-州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで		·州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800~		
育つシャルト	ヾネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉 と酵母を使用し発酵・熟成しました。クリアなライトイエ	900mで育つ	メルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採		
ロ一色、青り	リんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりに	パープルガ・	F使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃い ーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟し		
ほんのり甘味	味を感じるミネラリーな味わいです。	た果実味やす。	ラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいま		
36882	ラングドック	36883	ラングドック	36725	イタリア/アブルッツォ
VIN 2024	Mas de Janiny BIB Blanc	VIN 2024	Mas de Janiny BIB Rouge	VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia
	マス・ド・ジャニーニ		マス・ド・ジャニーニ		カンティーナ・オルソーニャ
	BIB ブラン		BIB ルージュ		ルナーリア マルヴァジア
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ
1000	参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455201350	naning Selection	参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455201343	A	参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203958
A management	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口	\$ 143 y s	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口
日本の大学の大学の	栽培/ ビオロジック   認証/ エコセール	M STATE OF THE STA	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	The state of the s	土壌/ 石灰 石
	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%		マルヴァジア85% その他15%
	 ルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味し		 ルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美		 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
	ックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボ 、、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通る		ゴニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造った ン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこ		├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 酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りん
これぞカブ食	吹みタイプです。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨン 本のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸		なタイプです。 南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100% ある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに		5ニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。ク 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&
	るのハーブや相橋系の省りとブイムのような場々しい酸 どれも突出せず程良くまとまった味わいです。		める系色、ペミレや粒深パーノなどの肩が恋める音がこ 1ームを伴うジューシーな味わいです。		なりが然とに来来とエーは酸が交じり占うがりユーム。 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	36834	イタリア/アブルッツォ	36835	イタリア/アブルッツォ
36 / 26 VIN 2024	イダリア/アフルッツオ Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	30834 VIN 2024	イタリア/アフルツツオ Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	30835 VIN 2024	イタリアノアフルッツオ Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo
2024	カンティーナ・オルソーニャ	2024	カンティーナ・オルソーニャ	2024	カンティーナ・オルソーニャ
	ルナーリア ピノグリージョ		カンティーテ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ		ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
	IGT Terre di Chieti 呼称/ テッレ・ディ・キエーティ	1	呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ	1	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/ <b>5100</b> JAN/ 4571455205396		参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203972
	参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203965				
			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ ・辛口		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ
	参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203965			4	規格/ 3000ml × 6 タイフ/ 赤・フルホティ 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
	参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203965 規格/ 3000ml * 6 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 3000ml × 6 タイノ/ <sub>(薄赤)</sub> ・辛口		キャナ・/ ビナニ / ナコ ラ刃ミエ / エコセール ヴィーガン
	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 パイオダイバーシティフレンド       土壌/ 石灰 石		規格/ southi × 6 タ1フ/ (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		栽培/ ビオデイナミ 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
	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%		規格/ 3000ml × 6 ダイノ/ (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 モンテプルチアーノ100%		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセールヴィーガン パイオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテプルチアーノ100%
05年よりビオ	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%       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ディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、	05年よりビス	規格/ south × 6 タイノ/ (薄赤)・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バパオダイバーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテプルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレス	05年よりビオ	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセールヴィーガン パイオタイパーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテプルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育ったモンテプルチアーノをステンレス
05年よりビオ ステンレスで	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 パ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%       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トディナミ農法で育てたビノグリージョを主体に醸し後、で発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、り	05年よりビス で8時間醸し	規格/ south × 6 タイノ/ (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 モンテプルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレス 、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカ	05年よりビオ タンクで15日	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 モンテプルチアーノ100% 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 ディナニ農法で育ったモンテブルチアーノをステンレス 間 発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤
05年よりビオ ステンレスで んごキャンラ レープフルー	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 パ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% プルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が ディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ご発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが拡がります。グ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	05年よりビス で8時間醸し ラー、Ceras リーやあんご	規格/ 3000ml × 6 タイノ/ (薄赤)・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーカン パイオダイパーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテプルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレス 、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカ 3(伊語ーさくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェ ずの香りが拡がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨	05年よりビオ タンクで15日 紫の外観か じます。濃厚	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセールヴィーガン
05年よりビオ ステンレスで んごキャンラ レープフルー	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% 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 ディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ご発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが拡がります。グ	05年よりビス で8時間醸し ラー、Ceras リーやあんご	規格/ south × 6 タイノ/ (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 モンテブルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレス 、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカ は(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェ	05年よりビオ タンクで15日 紫の外観か じます。濃厚	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセールヴィーガン パイオタイパーシティフレンド 土壌/ 石灰 石 モンテプルチアーノ100% 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 ディナミ農法で育ったモンテプルチアーノをステンレス

3296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加	53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加	(基本的に15度以下の保存をお願いします)       35476
NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut	VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec	VIN 2020 Ferme de La Motte Poire Domfront
ル・セリエ・ド・ボール シードル フェルミエ ブリュット	ル・セリエ・ド・ボール シードル フェルミエ ドゥミセック	フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン
呼称/ - Cidre シードル	- F Cidre シードル	呼称/ Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン
参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 4582138363760	参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 4582138363753	参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138365412
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・やや辛口	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・やや辛
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/ エコセール
土壌/ 火山灰 粘土	土壌/ 火山灰 粘土	土壌/ 泥土石灰 SOLD OUT
ブルターニュ産リンゴ100%	ブルターニュ産リンゴ100%	ノルマンディ産洋梨100%
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、 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	リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にパインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジューシーで心地良い甘みが一杯に拡がります。	ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(プラン・ド・ブラン)で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、グラスファイバータンケー次発酵を2週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました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にしい旨味に甘みが安心感をもたらします。
1393 ブルゴーニュ	36687 スペイン/カタルーニャ	36688 スペイン/カタルーニャ
NV Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc	VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva	VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé
コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランド ブラン	カステル・ダージュ	カステル・ダージュ カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ
	カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ	
呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー	呼称/ D.O.Cava カヴァ	呼称/ D.O.Cava カヴァ
参考小売/ <b>2300</b> JAN/ 4571455199008	参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8423572009226	参考小売 <b>2800</b> JAN 8423572006232
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/ ロゼ泡・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/ ピオテイナミ 認証/ デメテール	
土壌/粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰
アイレン100%	チャレッロ40% マカベオ40% パレリャーダ20%	ピノノワール100%
コーゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨートの香りが次々と拡がります。爽やかな柑橘系のフルーティさみが浴れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差だ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。	成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味がロ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。	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、イチチェリーの甘やかで可愛らしい香り、活き活きした細かい泡立ち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く旨味あるロゼカヴァです。
6637 イタリア/アブルッツォ 酸化防止剤無添加	36638 イタリア/アブルッツォ 酸化防止剤無添加	36128 イタリア/アブルッツォ 酸化防止剤無添加
2022 Fabulas Spumante Pecorino	VIN 2023 Fabulas Spumante Pinot Grigio	VIN 2022 Fabulas Spumante Malvasia
ファビュラス スプマンテ ペコリーノ	ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ	ファビュラス スプマンテ マルヴァジア
呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 8053839490476	参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 8053839490490	参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 8053839490513
規格/ 750ml × 12 タイプ/白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ <sub>微泡</sub> ・辛口	規格/ 750ml × 12 タイプ/ <sup>オレンジ</sup> 辛口
栽培/ ビオロジック   認証/ エコセール デメテール	お培/ ビオロジック   認証/ エコセール デメテール   バイオダイバーシティフレンド	我培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレ
土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰	土壌/ 粘土石灰
ペコリーノ100%	ピノグリージョ100%	マルヴァジア100%
ファイン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が 残った状態で802無添加で瓶詰めしたスプマンテです。 憂いを含む アンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香	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「
886 スペイン/カタル―ニャ 酸化防止剤無添加	34836 ボルドー	33874 アルザス
2023 Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo	VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut	VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Cremant D'Alsace Brut Natu
アモス・バニェレス シン カヴァ チャレッロ	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	セレクショネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュール
呼称/ D.O.Cava カヴァ	呼称/ Cremant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー	呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461690753	参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461663160	参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4571455206256
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	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/ ビオロジック 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/ 粘土泥土	土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩
チャレッロ100%	セミヨン100%	オーセロワ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ
レーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、 レッロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で削 しルミアージュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるク	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	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 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=
に一な泡立ち、グリーンイエロ一色の外観、ライムやグレープラツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越しでライでな印象を受けます。	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、セルフィーユ、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ロあたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。	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 な泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由オ 奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。