

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2026 Vol.2



*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 & LANGUEDOC1 :
Bastien Boutareaud / Alexandre Dalet / Le Chat Huant
13. LANGUEDOC2 :
Le Chat Huant / La Baronne / Zelige Caravent / Chateau de Gaure
14. LANGUEDOC3 :
Domaine de La Garance / Bonfils<Living Earth> / Mas de Janiny
15. LANGUEDOC4 :
Mas de Janiny / Domaine AZAN
16. LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1 :
Joseph Roche / Jean Pla Selection
17. ROUSSILLON2 :
Domaine Bruno Duchene / Thierry Diaz / Domaine Carterole
18. ROUSSILLON3 :
Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :
Nautille / Tutti Frutti Ananas
20. ROUSSILLON5 & SUD OUEST1 :
Tutti Frutti Ananas / Les Ânes Ailés / L'ostal
21. SUD OUEST2 & 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 :
Vincent Bergeron / Clement Baraut
24. LOIRE3 :
Ludovic Chanson / Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseis / Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Domaine Chahut et Prodiges / Jeremy Quastana / Jean Quastana
Jérémie Choquet
27. LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE :
Sebastien Riffault / Ferme de La Motte / La Cidrerie du Golfe
Le Cellier de Boâl
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 / La Del Terreno
36. SPAIN8 :
Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
37. SPAIN9 :
Ruben Diaz / Las Pedreras / Alberto Nanclares
38. SPAIN10 :
Alberto Nanclares / Fazenda Prádio / Augalevada
39. SPAIN11 :
Augalevada / Iria Otero Mazoy / Adega Entre Os Ríos
40. SPAIN12 & ITALIA1 :
Goyo Garcia Viadero / Cantine Madonna Delle Grazie / Fabulas
41. ITALIA2 :
Fabulas / Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>
42. SLOVENIA & ENGLAND & GERMANY1 :
JNK / 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。

<p>アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ</p>  <p>2005年から国内で大人気！シャボン大好きバイオダイナミの巨匠</p> <p>マルク・テンペ</p>		<p>33874 アルザス A</p> <p>VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature</p>  <p>セレクトシヨネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩 在庫350ケース</p> <p>オーセロフ、ビノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ</p> <p>テンペが日本の皆様へセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマシしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が舞い、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。</p>	<p>37046 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2024 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.01 Couleur Corail</p>  <p>セレクトシヨネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L.01 クルール コライユ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461692979</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂岩 SOLD OUT</p> <p>シルヴァネール50% リースリング25% ゲヴールツラミネール25%</p> <p>ヴォージュ山脈の砂岩土壌の畑で育つ3品種を全房でゆっくりプレスし、フードルで発酵・熟成し春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、マスカットやライチ、トロピカルフルーツ、洋梨のコンポートのアロマを感じます。ジュシーな果実味のあるアタック、心地の良い酸味がアクセントとなる口あたりの良い仕上がりです。</p>
<p>36803 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩 在庫18ケース</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし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、スイーティ、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。</p>	<p>36808 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリー アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ リアス期の粘土泥灰土</p> <p>ピノグリー100%</p> <p>片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリ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広がっていきます。</p>	<p>36800 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土泥灰土 在庫1ケース</p> <p>リースリング100%</p> <p>AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クロータ鳥)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した旨味が拡がり、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。</p>	
<p>36805 アルザス</p> <p>VIN 2019 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰岩 在庫1ケース</p> <p>ピノグリー100%</p> <p>ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土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。</p>	<p>36804 アルザス</p> <p>VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegel</p>  <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン プリーゲル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461688750</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 粘土 在庫2本</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>マルクのお父様が戦後何も無い野原にブドウを植えた畑ブリーゲル、砂利・粘土土壌に植わる樹齢60年のピノブランをプレス、24時間のデブルバージュ後、木樽で44ヶ月発酵・熟成しました。淡い色調でしっかりとした黄色、ライムやスイーティ、黄色リンゴ、デイルのアロマ、ドライなアタックに口中しっかりとした風味があり、たっぷりの果実味感とほんのり苦みがアクセントとなっています。</p>	<p>37047 アルザス</p> <p>VIN 2024 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins Pinot Noir</p>  <p>セレクトシヨネ パー マルク・テンペ MT ヴァン ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461692986</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂岩 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>敵の間に草が生い茂った砂岩土壌の畑で育つピノワールを10日間醸し後プレスし、木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。淡い透明感のあるルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、フランボワーズ、スミレの香りを感じます。やさしいアタックで、口あたり良くキメ細かく綺麗な酸がアクセントとなり、アフターはスイーツと心地よくフェードアウトしていきます。</p>	
<p>アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー</p>  <p>無添加醸造が奏でる土壌のエキストラと果実の旨味が絶妙ハーモニー</p> <p>パトリック・メイヤー</p>	<p>44686 アルザス</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Meyer A-La-Vie</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461692863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT</p> <p>ピノブラン シルヴァネール</p> <p>ナチュラルからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。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。淡いクリアなグリーンイエロー、カボスや黄リンゴ、摘みだてカリンのアロマを感じます。果実味良くじわりと拡がる旨味、リンゴ食べたときのジュシーな味わいが広がります。</p>	<p>44687 アルザス</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Meyer Riesling RN422</p>  <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング RN422</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461692870</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂質 花崗岩 SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p> <p>国道422号線(RN422)から程近いSaint Pierre村のリースリングをプレスし、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色、カボスやすりおろしリンゴや洋梨、わずかに火打石や湿った土の香りを感じます。プチプチ感を思わせるフレッシュなアタック、ドライで高めの酸味、たっぷりの果実味が拡がる味わいの良さに喉越しの良さも加わります。</p>	

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

2 ALSACE2

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

<p>アルザス クリスチャン・ビネール</p>  <p>ALVECI</p> <p>アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々</p> <p>クリスチャン・ビネール</p>	<p>44622 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 22&23 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Rose</p>  <p>クリスチャン・ビネール エルサシッシュ イズ ボンビッシュ ローズ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461692009</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ゲヴュルトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%</p> <p>近隣の友人4生産者が7区画の石灰土壌で育てたブドウをクリスチャン達が完全熟の状態を丁寧に選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴュルトラミネール60%、ピノグリ30%、リースリング10%を22年は6ヶ月、23年は8日間醸しセメントタンクで発酵・熟成したシロズの弟分です。輝くオレンジ色の外観、アプリコットや干し柿、オレンジピールのアロマ、旨みたっぷりで心地のよいタンニン、スムーズな味わいでバランスの良い仕上がりです。</p>	<p>44275 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Pinots Macérées</p>  <p>クリスチャン・ビネール エルサシッシュ イズ ボンビッシュ ピノ マセレ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684226</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 SOLD OUT</p> <p>ピノグリ ピノワール</p> <p>ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し、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タンニンが口中に感じられます。</p>
---	---	--

<p>44534 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Pinots</p>  <p>クリスチャン・ビネール コート ダムルシュヴィール ピノ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5400 JAN/ 4573461690241</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂利 在庫20ケース</p> <p>ピノグリ75% ピノワール25%</p> <p>GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュビールで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリュウディSonnenbergで育つブドウを足でビジャージュしながら醸し・発酵、フールドで12ヶ月熟成しました。透感のあるローズピンク色、白イチゴ、トマトの葉、スミレのアロマ、フレッシュでフルーティなアタック、スムーズでとがりのない良質な味わいで口中で旨味が増しクランベリーの実果がアフターまでしっかりと残ります。</p>	<p>44482 アルザス</p> <p>VIN 2023 Christian Binner Pinot Noir</p>  <p>クリスチャン・ビネール ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 5400 JAN/ 4573461689238</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩 在庫30ケース</p> <p>ピノワール100%</p> <p>品質保持に伴う二酸化炭素排出量を削減するため王冠を使用しました。ピノワールを昔ながらの足踏みビジャージュをしながら醸し・発酵後、フールドと木樽で11ヶ月熟成しました。明るく紫ルビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、やさしいアタックに上品なタンニンと少し高めめの酸味、ミネラリーでエレガントな味わいでアフターまでたっぷりの香りが口中に充滿します。</p>	<p>44621 アルザス</p> <p>VIN 2011 Christian Binner Gewurztraminer SGN</p>  <p>クリスチャン・ビネール ゲヴュルトラミネール SGN</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 11000 JAN/ 4573461691996</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・甘口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 石灰 在庫6ケース</p> <p>ゲヴュルトラミネール100%</p> <p>朝露に包まれた朝、日中は季節外れの暖かく乾燥した秋が貴重腐菌の付着が進む理想的な年でした。クランクリュケフェルコフとリュウディBildstoeckleのゲヴュルトラミネールをフールドで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロングラッセやライチ、メロン、アプリコットジャムのアロマ、トロリととろりとした口当たりは旨みたっぷりで、じわりと広がる甘味、アフターにはハチミツが感じられます。まるでやかく美味、余韻はとて長く上品な逸品です。</p>
---	--	---

<p>アルザス クラインクネヒト</p>  <p>ALVECI</p> <p>2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目</p> <p>アンドレ・クラインクネヒト</p>	<p>44568 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Kleinknecht Pet O Kask</p>  <p>クラインクネヒト ペット オー カスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691415</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 在庫13ケース</p> <p>ピノブラン40%ピノグリ40% ゲヴュルトラミネール20%</p> <p>ピノブラン、ピノグリ、ゲヴュル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。</p>	<p>44569 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Kleinknecht Pet Nat La Bulle à Jules</p>  <p>クラインクネヒト ペットナットラブル アジュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691422</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノブラン35%シルヴァネール35%ミュスカ20% ゲヴュルトラミネール10%</p> <p>ピノブラン、シルヴァネール、ミュスカ、ゲヴュル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。</p>
--	--	--

<p>44567 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 20&21 Kleinknecht Crémant d'Alsace Brut</p>  <p>クラインクネヒト クレマン・ダルザス ブリュット</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461691408</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰泥土 泥砂利 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ</p> <p>シャルドネ、オーセロワ、ピノグリをプレスし、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広がり、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。</p>	<p>44570 アルザス</p> <p>VIN 2023 Kleinknecht Fleur d'Or</p>  <p>クラインクネヒト フルール ドール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461691439</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 SOLD OUT</p> <p>シルヴァネール45% ピノブラン45% リースリング10%</p> <p>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のフールドで熟成し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、ジュースーで洋梨食べた時のスッキリとした味わいで、ミネラルの豊かさが目立ちます。</p>	<p>44575 アルザス</p> <p>VIN 22&23 Kleinknecht Pinot Noir</p>  <p>クラインクネヒト ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461691484</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>標高240mの砂利土壌で育つピノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフールドで熟成した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、旨みに穏やかなタンニンと酸味がバランスよく広がります。</p>
---	---	---

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

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 ドメーヌ・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
	ドメーヌ・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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	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、柔らかくしなやかに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
	ドメーヌ・デ・ソネット テットドフリユールージュ
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	5000 JAN/ 4573461682765
規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰 泥土
	ピノワール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 ドメーヌ・デ・キャヴァアロド



2009年アルポアで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

エティエンヌ・ティボー

36101	ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles
	ドメーヌ・デ・キャヴァアロド シャルドネ レルマジュール
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461680983
規格/	750ml x 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、フールドで発酵・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ンドン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 ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ



「テルブランシュ=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 ドメーヌ・ジュリアン・ラベ



ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!!

ジュリアン・ラベ

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

粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャンを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。

44539

ジュラ

VIN 2023

Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates



ドメーヌ・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 x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 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、フールド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 ドメーヌ・ピュロンフォッス



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・ピュロンフォッス

44517	ジュラ
VIN 2022	Dom Buronfosse Varron Savagnin
	ドメーヌ・ピュロンフォッス 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 x 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、カリンや白桃、ライム、フルーツマトのアロマを感じます。ドライなアタックで丸みのある柔らかな酸味と心地の良い果実味に詰まった旨味、ドライでジュシーな味わいです。

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。

<p>ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ</p>  <p>「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</p>	<p>36928 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Petit Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ プティ・シャブリ</p> <p>呼称/ Petit Chablis プティ・シャブリ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461691361</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) 在庫20ケース</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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。</p>	<p>36926 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691347</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) 在庫20ケース</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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。</p>
--	---	--

<p>36927 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691354</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) 在庫9ケース</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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。</p>
--

<p>36929 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Cairn</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ ケルン</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461691378</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) 在庫2ケース</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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や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ます。</p>

<p>36930 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Premier Cru Beauroy</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ</p> <p>参考小売/ 8200 JAN/ 4573461691385</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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سس感、上質で上品な逸品です。</p>
--

<p>36931 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Premier Cru Côte de Savant</p>  <p>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</p> <p>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</p> <p>参考小売/ 9500 JAN/ 4573461691392</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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ます。</p>
--

<p>ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ</p>  <p>名門ヨルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ醸出したピノワール ローラン・ルーミエ</p>
--

<p>44279 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2021 Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits</p>  <p>ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461684264</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗な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。</p>
--



<p>ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ</p>  <p>コートボーヌで醸造、静謐なる挑戦 エレガント×ナチュラル 齊藤 政一</p>
--

<p>36648 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022 Dom Petit Roy Vigne Vilon</p>  <p>ドメヌ・プティ・ロワ ヴィーニュ・ヴィロン</p> <p>呼称/ Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461687272</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>Cormot le Grand 地区ヴィーニュ・ヴィロンで育つピ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。</p>
--

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

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。

<p>ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ</p>  <p>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</p> <p>オレリアン・ヴェルデ</p>		<p>36116</p> <p>ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル</p> <p>呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461681195</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>アリゴテ100%</p>	<p>36836</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Aligote</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>アリゴテ100%</p>
<p>36837</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Blanc</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン</p> <p>呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689832</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>シャルドネ100%</p>		<p>36838</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc</p> <p>オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ ブラン</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689849</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫15ケース</p> <p>シャルドネ100%</p>	<p>36117</p> <p>ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature</p> <p>オレリアン・ヴェルデ コート・ブルギニオン モン・コート ナチュラル</p> <p>呼称/ Coteaux Bourguignons コート・ブルギニオン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681201</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>
<p>36463</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure</p> <p>オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686107</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>		<p>36464</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix</p> <p>オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ</p> <p>呼称/ Marsannay マルサネ</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686114</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p>	<p>36840</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix</p> <p>オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ</p> <p>呼称/ Marsannay マルサネ</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461689863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>
<p>ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ</p>  <p>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</p> <p>アラン・ヴェルデ</p>		<p>53005</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN -</p> <p>Alain Verdet Crème De Peche</p> <p>アラン・ヴェルデ クレームドペシェ</p> <p>呼称/ - Liqueur リキュール</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4582138361445</p> <p>規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ペシェ100%</p>	<p>53067</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN -</p> <p>Alain Verdet Crème De Cassis</p> <p>アラン・ヴェルデ クレームドカシス</p> <p>呼称/ - Liqueur リキュール</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4582138362138</p> <p>規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カシス100%</p>

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

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。

<p>ブルゴーニュ サルナン・ペリュール</p>  <p>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</p>		<p>35530 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール ル プティ テテブラン</p> <p>呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461674067</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫8ケース</p> <p>シャルドネ100%</p>	<p>36921 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022 Sarnin-Berrux Chablis</p>  <p>サルナン・ペリュール シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ 8900 JAN/ 4573461691293</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)</p> <p>シャルドネ100%</p>
<p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Savigny-lès-Beaune Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール サヴィニー・レ・ボヌブラン</p> <p>呼称/ Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボヌ</p> <p>参考小売/ 11000 JAN/ 4573461691286</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>		<p>36919 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2017 Sarnin-Berrux Saint Romain Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール サン・ロマンブラン</p> <p>呼称/ Saint Romain サン・ロマン (CombeBazinコンブ・バザン)</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461691279</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>	<p>35593 ポーゾレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra</p>  <p>サルナン・ペリュール ボーゾレ プリムール ル ボジョ ストラ</p> <p>呼称/ Beaujolais ポーゾレ</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461675507</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 灰色花崗岩 ★</p> <p>ガメイ100%</p>
<p>ポーゾレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra</p>  <p>サルナン・ペリュール ボーゾレ プリムール ル ボジョ ストラ</p> <p>呼称/ Beaujolais ポーゾレ</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461682291</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 灰色花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p>		<p>36192 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain</p>  <p>サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン</p> <p>呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682260</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース</p> <p>ピノワール、ガメイ</p>	<p>ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス</p>  <p>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</p>
<p>ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Cremant de Bourgogne クレマンド・ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461683175</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p>		<p>ブルゴーニュ ポワセ・コレクション</p>  <p>ポーヌに本拠を据えるクレマン・ヴァンヌスーのプロフェッショナル</p>	
<p>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色、洋梨やカリ、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。</p>		<p>有機栽培のスペイン品種アイルンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。</p>	

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

7 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



かつてのStyleを取り戻しての再出発!

シリル・アロンソ

35852 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin

シリル・アロンソ
スシネパアンヴァン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461679352

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩

シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド

標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味、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。

35854 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Cyril Alonso Magdalena

シリル・アロンソ
マダレナ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461679376

規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

シャルドネ・ミュスケ100%

フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネ・ミュスケをアンフォラで2ヶ月醸した後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アブリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわりと広がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。

36476 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2023 Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti

シリル・アロンソ
ブルミエール プレス デュ イエティ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461686398

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ ComingSoon **在庫4ケース**

31種類のガメイ100%

イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリリス、ブルー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキスが心地の良い仕上がりです。

35572 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Cyril Alonso Roule ma Poule

シリル・アロンソ
ルール マプール

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461675064

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩

ガメイ・ピカール、ピノワール

ブルイェ近隣のMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノワールを5日間醸した後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口に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。

ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ



ボージョレのナチュラル星人低収量、樽発酵で比類なきビュア

ロミュアルド・ヴァロ

36924 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2024 Romuald Valot Electron Libre

ロミュアルド・ヴァロ
エレクトロンリーブル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461691323

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ
ピオディナミ

土壌/ 花崗岩 石英 **SOLD OUT**

ガメイ100%

ボージョレ、ワイン造りに生涯をかけるロミュアルド・ヴァロが低収量のガメイを全房でマセラシオンカルボニックプレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、果樹の花のアロマを感じます。フレッシュなアタックで、タンニンと果実味のバランスよく、じわりと広がるエキスが心地の良い仕上がりです。

ボージョレ ドメーヌ・ドラ・ガベット



弊社ボージョレ随一の将来有望株、先行投資必至です。

ヴィクトール・ブロンダン

36172 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus

ドメーヌ・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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 砂質 花崗岩

ガメイ100%

サン・ジュリアンからの買いブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しぶどうの香り、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 ボージョレ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas

メーヌ・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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 青い石 シスト 片岩土

ガメイ100%

ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas(まずいワイン)と言い間違えた事から順番も変え造語としました。ガメイをス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。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。

ボージョレ バティスト・ベルトラン



完成度すでに高し。ブドウ畑で育った新世代ボージョレ生産者。

バティスト・ベルトラン

36419 ボージョレ

VIN 2021 Baptiste Bertrand Beaujolais Village Sermezy

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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ Alpes Contrôle

土壌/ 砂 泥土

ガメイ100%

区画名を冠したキュヴェ名で夏は暑く霜の害が厳しかった21年、樹齢60年のガメイを全房で12日間スマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みができていて中程度のバランスとタンニンが綺麗に詰まったエキスを楽めます。

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。

8 BEAUJOLAIS2

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

<p>ボージョレ ドメヌ・ジョベール</p>  <p>ボージョレ無農薬栽培のバイオニア名家、長女カリヌの挑戦 カリヌ・ジョベール</p>		<p>44283</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Joubert Chardonnay Confidence</p> <p>ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィユのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれて飲みやすい仕上がります。</p>	<p>44484</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2024</p> <p>Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko</p> <p>ドメヌ・ジョベール ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール ル ポン デュ ディアールブル ヴィニフィエ パー ジュンコ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ポージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689252</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂利石灰</p> <p>ガメイ100%</p> <p>雨が多く、収穫量は非常に少ない年でした。新井順子が収穫から醸造まで携わるキュヴェで、特別区画ル ポン デュ ディアールブルのガメイをマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクとジャーで発酵・熟成しました。パープルビー色、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。</p>
---	--	--	--

<p>44020</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent</p> <p>ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent(現在)をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間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涼やかな味わいです。</p>

<p>44286</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Renaissance</p> <p>ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォラ・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。</p>
--

<p>ボージョレ レピキュリユー</p>  <p>ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル</p>
--

<p>43955</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Régnié Chacha</p> <p>レピキュリユー レニエ シャンヤ</p> <p>呼称/ Régnié レニエ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ工場の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと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。</p>

<p>43956</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Chacha</p> <p>レピキュリユー シャンヤ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ工場の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みたてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。</p>

<p>43959</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Hey Joe</p> <p>レピキュリユー ヘイジョー</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ピンク花崗岩土壌で育つガメイをマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュしセメントタンクで発酵、5年落ちの樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクチャーで甘やかに拡がり、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。</p>
--

<p>43957</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p> <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。</p>

<p>43958</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p> <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやブルー、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキストラとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりあるタンニンと中程度の余韻を感じます。</p>

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

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



北ローヌで究極のピ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/ ピオロジック	認証/ エコセール
	土壌/ 粘土石灰	SOLD OUT
	シラー100%	

エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなピンクがかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たり、瑞々しく充実したベリーの実味が口中に広がる好印象な仕上がります。

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 Romaneaux-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/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩

シラー100%

ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩で育つシラーを全房でスマミセラン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ととれたバランス、骨太のタンニン、熟した果実味が溢れ出す上質なワインです。

36721	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2023	Dom Romaneaux-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/ ピオロジック	認証/ -
	土壌/ 花崗岩	在庫2ケース
	シラー100%	

ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つ全房のシラーを例年より長めにスマミセラン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しながら発酵・熟成しました。ガーネットの外観、フランボワーズやカシス、スミレ、リコリスのアロマ、22年より滑らかなアタックにバランスのよいタンニン、高めの酸が心地の良い味わいです。

36224 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2022 Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
ガメイラ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461682697

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫4ケース**

ガメイ100%

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

36722 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2023 Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souterronne

ドメヌ・ロマネー・デストウゼ
ガメイラ ストゥロンヌ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461688101

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫10本**

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マミセラン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/ ピオロジック 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マミセラン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、スモモやリコリスジャム、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・ワリユット

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/ ピオロジック ピオディナミ	認証/ エコセールピオディナミ
	土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石)	在庫6ケース
	グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%	

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸した後プレス、セメントタンクでビジャージュをしながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、ブルーベリーやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かかつぶりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。

36679 コート・デュ・ローヌ A

VIN 2017 Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape

ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パブ

呼称/ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ

参考小売/ **8800** JAN/ 4573461687654

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセールピオディナミ

土壌/ 赤粘土 丸石(ガレ) **SOLD OUT**

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

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。

<p>コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン</p>  <p>進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々</p> <p>ニコラ・ルノー</p>		<p>35847</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Le Clos des Grillons Calcaires Rose</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679307</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩、砂 SOLD OUT</p> <p>グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%</p> <p>石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブルブランを全房で7日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセロラカラー、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スが美味です。</p>	<p>35354</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Le Clos des Grillons Une Ile</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫4ケース</p> <p>ムールヴェードル80% サンソー20%</p> <p>この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ペリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さを感じられます。</p>
<p>36287</p> <p>コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Le Clos des Grillons Vieux Sages</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ヴュー サージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461683533</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 赤粘土 在庫8本</p> <p>シラー100%</p> <p>お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とペリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。</p>	<p>35849</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Le Clos des Grillons La Pointue</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ラポワンチュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5700 JAN/ 4573461679321</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 白色粘土 砂 在庫5ケース</p> <p>グルナッシュ75% その他8品種25%</p> <p>樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとポリウム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。</p>	<p>36295</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Le Clos des Grillons Cillet Rouge</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ウィエ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース</p> <p>グルナッシュ80% サンソー20%</p> <p>南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。</p>	
<p>コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイ</p>  <p>James&Shoko、ヴァントゥーから発信!</p> <p>ジェームス・ダンスタン&中川彰子</p>		<p>36974</p> <p>コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2023</p> <p>Same River Twice Blanc</p> <p>セイム・リヴァー・トワイブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692696</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰岩 小石</p> <p>クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%</p> <p>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。</p>	<p>36976</p> <p>コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2022</p> <p>Same River Twice Orange</p> <p>セイム・リヴァー・トワイオレンジ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461692702</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 小石 SOLD OUT</p> <p>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% ルーサヌ10%</p> <p>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、アタックからビール味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。</p>
<p>36975</p> <p>コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2021</p> <p>Same River Twice Rosé</p> <p>セイム・リヴァー・トワイロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2600 JAN/ 4573461692955</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ガレ(丸石) 粘土石灰</p> <p>サンソー55% グルナッシュ45%</p> <p>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、スモモや摘みだての桃や梨のフルーティな香り、スッキ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。</p>	<p>36932</p> <p>コート・デュ・ローヌ A</p> <p>VIN 2021</p> <p>Same River Twice Rouge</p> <p>セイム・リヴァー・トワイルーージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461691507</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石の混じる砂質粘土石灰 ★</p> <p>グルナッシュ80% シラー20%</p> <p>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ージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らか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。</p>		

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

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
バイオディナミ 認証/ **バイオディヴァン**

土壤/ 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

44560 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2024 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 Vaucluse ヴァオクリューズ

参考小売/ **2700** JAN/ 4573461690722

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

土壤/ 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。パープルガーネット色、イチゴやブルーネ、ブルーベリー、鉄分や土の香り、スムーズでバランスのよい味わい、中程度のタンニンに果実味たっぷりで酸味少なく完熟した味わい、ジュシーな喉越しを楽しめます。

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が納得

ヴァンサン・トリコ

44600 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2024 Vincent Tricot Les Petites Fleurs



ヴァンサン・トリコ
レ プティット フルール

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461691873

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壤/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

ガメイ・ドーヴェルニュ100%

粘土石灰土壌に植わる樹齢50年のガメイを全房で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・熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、レッドプラム、茎のアロマを感じます。優しい舌触り、種やかで上品なタンニンがアクセントとなり心地の良い酸味、バランスのよい味わいです。

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

44080 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Francois Dhumes Vénus



フランソワ・デュム
ヴェニユス

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461679437

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壤/ 粘土石灰 シルト 玄武岩 **SOLD OUT**

ガメイ・ドーヴェルニュ100%

愛の力と美の象徴Vénusをキュヴェ名にしました。「La Roche Blanche」で育つ高樹齢のガメイ・ドーヴェルニュを除梗後4週間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。鮮やかな明るい紫ルビー色、やさしい香り立ちでフランボワーズやレッドプラム、湿った土のアロマを感じます。柔らかなアタックに丸みのある味わいで心地よいバランス、果実味とタンニンが調和する上品な舌触りです。

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/ -

土壤/ 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・スティリチオヌ



コルシカの地場品種×テロワール×バイオディ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 Stiliocionu Antica



ドメヌ・ウ・スティリチオヌ
アンティカ

呼称/ Ajaccio アジャクシオ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461672063

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル

土壤/ 砂化(風化)した花崗岩 **SOLD OUT**

シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ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、ピ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揺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 & LANGUEDOC1

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

<p>プロヴァンス バスティアン・ブータロー</p>  <p>プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ</p> <p>バスティアン・ブータロー</p>	<p>35925 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Jose Rose</p> <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>ヴァイラルブラン、カラドック</p> <p>生き物やブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、粘土石灰土壌で育つヴァイラルブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかに爽やかな印象の仕上がります。</p>	<p>36479 プロヴァンス</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Jose Rose</p> <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686503</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴァイラルブラン90% アリカンテ5% カラドック5%</p> <p>畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3品種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッパリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキスのある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。</p>
<p>35923 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Novesque</p> <p>バスティアン・ブータロー ノヴェスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461678867</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%</p> <p>ノーヴ村のリシャル・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。</p>	<p>35604 プロヴァンス</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Resistance</p> <p>バスティアン・ブータロー レジスタンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニヤン、メルロー</p> <p>この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意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、じわりと広がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とビターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりがります。</p>	<p>36481 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Libre Arbitre</p> <p>バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686527</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩</p> <p>ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他</p> <p>キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。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、アメリカチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてベリーの酸がアクセントとなり、広がるエキスの感と口あたりの良さが印象的です。</p>
<p>35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs</p> <p>バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675620</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他</p> <p>AOPボー＝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た後、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、柔らかいアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキスの感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。</p>	<p>プロヴァンス アレクサンドル・ダレ</p>  <p>プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン</p> <p>アレクサンドル・ダレ</p>	<p>35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge</p> <p>アレクサンドル・ダレ グラビュージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰 SOLD OUT</p> <p>グルナッシュ70% シラー30%</p> <p>騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいつルビー色、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。</p>
<p>ラングドック ル・シャ・ウアン</p>  <p>Tピュストラやオルマツソンの系譜を継ぐ女性醸造家</p> <p>ブランディス・フロック</p>	<p>44612 ラングドック</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant Loriot</p> <p>ル・シャ・ウアン ロリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461692160</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>再入荷</p> <p>キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを9月に収穫後、全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。グリーンイエローの外観、梨やカボス、グレープフルーツ、アップルミントの香り、たっぷりのミネラル、ゆずジャムを思わせる香りと甘酸っぱさ、ドライで爽快な味わいです。</p>	<p>44614 ラングドック</p> <p>VIN 2023 Le Chat Huant Tsituri</p> <p>ル・シャ・ウアン ツイチュリ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692184</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス 堆積岩</p> <p>ブールブラン100%</p> <p>新着</p> <p>Tsituri はジョージア語で「赤毛」を意味し、娘が赤毛ことから命名しました。ブールブランを全房で3週間醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。濃い琥珀ゴールド色、金木犀やマンゴー、メロン、夏みかん、グレープフルーツのアロマを感じます。ドライなアタックにオレンジピールのほろ苦さを感じ、口中に広がるタンニンと中程度の酸味がアクセントとなっています。</p>

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

13 LANGUEDOC2

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

<p>44382 ラングドック</p> <p>VIN 2023 Le Chat Huant Sittelle</p>  <p>ル・シャ・ウアン シテル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461686473</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス</p> <p>シラー70% グルナツシュ15% カリニャン15%</p> <p>23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナツシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミ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後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかな上品な味わいです。</p>	<p>44615 再入荷 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues</p>  <p>ル・シャ・ウアン レ・グリュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461692191</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スミ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、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫がかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやブルーンの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは穏やかで心地よく優しい味わいです。</p>	<p>44613 新着 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant La Huppe</p>  <p>ル・シャ・ウアン ラ ユップ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461692177</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス 堆積岩</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>キュヴェ名は日本語名でヤツガシラという鳥の名前を冠しました。グルナツシュを全房で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。淡い色調のルビー色、干し柿やラズベリー、クランベリー、グレープフルーツのアロマを感じます。やさしいアタックで控えめなタンニン、クリアな味わいに中程度の酸味がアクセントとなっています。</p>
<p>44381 ラングドック</p> <p>VIN 2023 Le Chat Huant L'Alouette</p>  <p>ル・シャ・ウアン アルエット</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461686466</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス</p> <p>グルナツシュ80% サンソー20%</p> <p>ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュ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。グルナツシュとサンソーを全房でスミ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・熟成しました。明るいオレンジビー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。</p>	<p>44101 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant Tichodrome</p>  <p>ル・シャ・ウアン ティシドローム</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩</p> <p>コー100%</p> <p>ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスミ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、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。</p>	<p>ラングドック ラ・バロンヌ</p>  <p>南産高嶺地ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ</p> <p>ジャン・リニエール</p>
<p>44447 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2023 La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté</p>  <p>ラ・バロンヌ カリニャン サンズフル アジュテ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カリニャン100%</p> <p>09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。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拡がり、ジュシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。</p>	<p>ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン</p>  <p>ピクサンルー 標高×石灰土壌が作り出すエレガント&ミネラリー</p> <p>リュック・マリー・ミッシェル</p>	<p>44124 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2</p>  <p>ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェット パール2</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘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。</p>
<p>44125 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour</p>  <p>ゼリージュ・キャラヴァン フルヴァ アムール</p> <p>呼称/ Pic St Loup ピク・サン・ルー</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 在庫1ケース</p> <p>グルナツシュ60% シラー30% サンソー10%</p> <p>sur le fleuve amour(愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナツシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやブルーン、湿った土の香り、丸みのある熟成感と洗みやしっかりとしたタンニンで厚みのあるボディは完全熟した旨味がアフターに長く続きます。</p>	<p>ラングドック シャトー・ド・ゴール</p>  <p>リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さとつ安定した味わい</p> <p>ピエール・ファーブル</p>	<p>44487 ラングドック</p> <p>VIN 2022 Ch de Gaure Campagne Blanc Chardonnay</p>  <p>シャトー・ド・ゴール カンパニュ ブラン シャルドネ</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461689412</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し25年2月に瓶詰めました。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、綺麗な酸味が溶け込み果実味良くドライでジュシーな味わいを楽しめます。</p>

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

14 LANGUEDOC3












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

<p>ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス</p>  <p>暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培</p> <p>ピエール・キノネロ</p>	<p>36811 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Blanc</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689641</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 花崗岩 在庫25ケース</p> <p>シャルドネ50% グルナツシュブラン30% ルーサンヌ20%</p> <p>粘土石灰・花崗岩土壌で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色の外観。洋梨キャンディやカリン、完熟柑橘の甘い香り、口あたりよくスムーズな飲み口、控えめな酸味とバランスのとれた果実感、グレープフルーツピールのほろ苦さをアフターに感じます。</p>	<p>36812 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Rose</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689658</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュ、グルナツシュグリ</p> <p>樹齢35年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュとグルナツシュグリを全房で直接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、ベリーキャンディの愛らしい香り、穏やかな酸とタンニンが全体をやさしく包み込み、軽やかさがあがりながら濃とした佇まいが印象的です。温度を低めにする事で繊細さと清涼感がより一層引き立ちそうです。</p>
<p>36813 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Rouge</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュ、メルロー カリニャン、シラー</p> <p>粘土石灰土壌で育つグルナツシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく口あたりのよい味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中程度です。</p>	<p>35886 ラングドック</p> <p>VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>トレビアーノ グルナツシュグリ</p> <p>カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレビアーノとグルナツシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやマラレード、アプリコット、ミントやティルの香り、しっかりとココのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。</p>	<p>35885 ラングドック</p> <p>VIN 2019 Dom de La Garance Les Armeries</p> <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ ザルミエール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679673</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩</p> <p>カリニャン シラー</p> <p>石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しぶどう、スパイスの香り、しっかりとアタックに豊かなタンニンが口中に拡がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。</p>
<p>ラングドック ポンフィス</p>  <p>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</p>	<p>36850 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Living Earth Chardonnay</p> <p>リヴィングアース シャルドネ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>新しい見た目にお目見えしたエチケットはデザイナー・momomoto/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。</p>	<p>36851 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Living Earth Cabernet Sauvignon</p> <p>リヴィングアース カベルネソーヴィニオン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676818</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニオン100%</p> <p>新しい見た目にお目見えしたエチケットはデザイナー・momomoto/植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニオンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。</p>
<p>ラングドック マス・ド・ジャンニーニ</p>  <p>ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存 人気の南仏ナチュラルワイン</p> <p>パスカル&ティエリー・ジュリアン</p>	<p>36958 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc</p> <p>マス・ド・ジャンニーニ セ ビアン コム サブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティエー50%</p> <p>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン、収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。</p>	<p>36831 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge</p> <p>マス・ド・ジャンニーニ セ ビアン コム サルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー50% カリニャン50%</p> <p>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に広がります。</p>

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

15 LANGUEDOC4

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

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 x 12 タイプ/ 白・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/ 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くに最適な辛口です。透明感のある爽やかな色で、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ピオ「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	<p>ラングドック ドメーヌ・アザン</p>  <p>海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ!</p> <p>オリヴィエ・アザン</p>		
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 ジャニーニ				
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 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/ 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%			ピノノワール100%					
南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりとした果実味が感じられます。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	<p>海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ!</p> <p>オリヴィエ・アザン</p>		
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 x 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml x 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。透明感のある爽やかな色で、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。					
36962	ラングドック	A	36779	ラングドック	A	36961	ラングドック	A
VIN 2024	Dom Azan AZAN Blanc		VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge		VIN 2024	Dom Azan Picpoul de Pinet	
	ドメーヌ・アザン AZAN ブラン			ドメーヌ・アザン AZAN ルージュ			ドメーヌ・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 x 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			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エ・キャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。			スクリュエ・キャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカン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。クリアな爽やかな色で、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す、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。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

16 LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1

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

<p>ラングドック ジョセフ・ロッシュ</p>  <p>ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ</p>		<p>36825 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Chardonnay</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ シャルドネ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パインアップルやパイナップルなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。</p>	<p>36880 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Sauvignon Blanc</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。</p>
<p>36826 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Cabernet Sauvignon</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467055</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に程良い渋味とドライな味わいが特徴です。</p>	<p>36276 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Merlot</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ メルロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467048</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>メルロー100%</p> <p>ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。</p>	<p>36881 ラングドック A</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Syrah</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ シラー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1800 JAN/ 3477602467062</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーな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、食欲をそそるコンショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。</p>	
<p>ルーション ジャン・ブラ セレクション</p>  <p>人気のパッション! ブドウがそのままワインになったような果実味</p>		<p>53405 ルーション A</p> <p>VIN NV Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ブルド パッション ブリュット</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138364057</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>マカブー70% ユニブラン30%</p> <p>南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。</p>	<p>36884 ルーション A</p> <p>VIN 2024 Jean Pla Selection La Passion Blanc</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ラ パッション ブラン</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミュスカ3%</p> <p>南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりのミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスバ最高の逸品です。</p>
<p>36978 ルーション A</p> <p>VIN 2024 Jean Pla Selection La Passion Grenache</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ラ パッション グルナッシュ</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138361391</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 黒シスト 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>南仏ルーションで生まれる旨安ワインの代表格パッション＝情熱、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残り、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。</p>	<p>33685 ルーション</p> <p>VIN 2015 Jean Pla Selection Soleil du Sud</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ソレイユ デュ シュッド</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1500 JAN/ 4571455203194</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ50% シラー50%</p> <p>南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社バイオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。</p>		

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 ドメーヌ・ブルノ・デュシェン



パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュラル
ブルノ・デュシェン

44578	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2024	Dom Bruno Duchene La Luna
	ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ 5100 JAN/ 4573461691521
	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
	グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90% カリニャン10%
<p>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。</p>	

ルーション ティエリー・ディアツ



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

43304	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Thierry Diaz Bang Bang Macabeu
	ティエリー・ディアツ バンバン マカヴェー
	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 SOLD OUT
	マカヴェー100%
<p>ナンシー・シナトラの曲「Bang Bang」を冠したシリーズです。粘土石灰土壌で育つマカヴェーを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵しそのまま6ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。とろりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスイーティ、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。</p>	

43020	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Thierry Diaz Rose Eclipse
	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 SOLD OUT
	グルナッシュグリー100%
<p>9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナッシュグリーを全房で直接搾し、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、マンゴーマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。</p>	

ルーション ドメーヌ・カルテロル



9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及
ジョアキム・ロック

44390	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Dom Carterole Esta Fête Blanc
	ドメーヌ・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 在庫11ケース
	グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10%
<p>とても暑く乾燥した年で、グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、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、樟香、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。</p>	

43895	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit
	ドメーヌ・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 在庫13ケース
	ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30%
<p>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。濃いブラックガーンネット色、カシスジャムやブルー、ポリュミーアなアタックに若々しい酸と完熟した果実味がタンニンがうまく合わせ、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。</p>	

43893	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Esperanza Rouge
	ドメーヌ・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%
<p>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。濃いブラックガーンネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、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。</p>	

44128	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Carterole Esperanza Rouge
	ドメーヌ・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 在庫3ケース
	シラー80% カリニャン20%
<p>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。紫ガーンネットの外観、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き上質な仕上がります。</p>	

42163	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2015	Dom Carterole Esta Fête Rouge
	ドメーヌ・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
	グルナッシュ、グルナッシュグリー、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%
<p>9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ビュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチ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。</p>	

44129	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Carterole Marcelito
	ドメーヌ・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 在庫8ケース
	グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90% カリニャン、ミュスカ10%
<p>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ンネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいになり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。</p>	

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

18 ROUSSILLON3

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

<p>ルーシオン ヴィネヤード・ラ・ルカ</p>  <p>9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!</p> <p>マニュエル・ディ・ヴェッキ</p>	<p>43635 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6400 JAN/ 4573461668370</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 在庫4ケース</p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ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。とりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。</p>	<p>44134 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461680396</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂</p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>アパックスは、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。全房のグルナッシュ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。濃いオレンジ色、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。</p>
<p>44407 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Vinyer de la Ruca Ceci N' Est Pas Elio</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シネパエリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687128</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ80% ムールヴェードル20%</p> <p>シスト土壌に植わるグルナッシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破砕後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやブルー、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりとした果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。</p>	<p>43896 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674494</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルー、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っしとした果実味と拡がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。</p>	<p>43897 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Kik-off</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461674500</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% グルナッシュブラン30%</p> <p>愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。濃いオレンジガーネット色、とりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうずみで心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。</p>
<p>43630 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Orcio Judas</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ オルチョジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461668325</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニヤン100%</p> <p>トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。</p>	<p>43631 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Ellittico</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫1ケース</p> <p>カリニヤン50% グルナッシュ50%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニヤンとグルナッシュを除梗せずに3~5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6~8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。</p>	<p>43028 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫12本</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45~60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6~8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。</p>
<p>43312 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫6本</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45~60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6~8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。</p>	<p>44133 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Vinyer de la Ruca Elio</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ エリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 13000 JAN/ 4573461680389</p> <p>規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 在庫15本</p> <p>グルナッシュ80% ムールヴェードル20%</p> <p>エリオは茄子が好きなお父の名前で、吹きガラスのボトルはナスの形と色にしました。全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破砕後、5日間醸しプレス、木製開放桶で発酵後、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。わずかにレンガ色のガーネット、ブルーやカシスジャム、ブルーベリー、カカオのアロマ、しっかりとしたタンニンとポリウム感、こく旨でギッシと詰まったタンニンが余韻に感じられます。</p>	<p>44135 ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Banyuls</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ バニユルス</p> <p>呼称/ Banyuls バニユルス</p> <p>参考小売/ 16000 JAN/ 4573461680402</p> <p>規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥したシスト土壌に植わるグルナッシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバナナ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ポリウムミで豊かなタンニンが感じられます。</p>

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

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。

<p>ルーション ノティール</p>  <p>9カーヴを越えて更なる新境地へ ファビアン・ブラシェール</p>	<p>44669 ルーション</p> <p>VIN 2024</p> <p>Nautille Viognier</p> <p>ノティール ヴィオニエ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461692658</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>ヴィオニエ100%</p> <p>パニュルスで2017年からワイン造りをはじめたファビアンが、シスト土壌で育つ樹齢40年のヴィオニエを全房でプレスし500L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、洋梨や青バナナ、ライムや洋梨キャンディーのアロマ、口中にトロピカルな香りが拡がり、ドライな口あたりにもレモンピールのほろ苦さがアクセントとなっていて、アフターはスッパリとした印象です。</p>	<p>44144 ルーション</p> <p>VIN 2022</p> <p>Nautille Les Sylphes</p> <p>ノティール レシルフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680495</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ60%グルナツシュグリー30% カリニャン10%</p> <p>よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。グルナツシュを主体に3品種をブレンドしプレス後、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。黒色ガーネット、カシスやブルーベリー、トマト、湿った土のアロマ、力強いアタックに甘味のある果実味、おだやかな酸にしっかりとしたタンニンが溶け込み、18年よりジュシーさを感じます。</p>
<p>44393 ルーション</p> <p>VIN 2023</p> <p>Nautille L'étoile de Sérès</p> <p>ノティール レトワールドセリ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686633</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>パニュルス・地中海沿岸近くのシスト土壌に植わるムールヴェードルをブレンドしプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブラックプラム、チョコレート、湿った土、リコリスのアロマを感じます。力強いアタックでボリュームのあるしっかりとした果実味に完熟ベリーの味わい、タンニンと酸味がうまく溶け込んだ旨味のある仕上がります。</p>	<p>43919 ルーション</p> <p>VIN 2021</p> <p>Nautille Fine Amor</p> <p>ノティール フィニスアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 在庫1ケース</p> <p>グルナツシュ85%カリニャン15%</p> <p>若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナ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の風味、熟成感がありしっかりとボティではありませんが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>	<p>44147 ルーション</p> <p>VIN 2022</p> <p>Nautille Fine Amor</p> <p>ノティール フィニスアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680525</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 在庫4ケース</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>樹齢30年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回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ティの逸品です。</p>
<p>44394 ルーション</p> <p>VIN 2023</p> <p>Nautille Fine Amor</p> <p>ノティール フィニスアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686640</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 在庫2ケース</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>樹齢25年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回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、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ティの逸品です。</p>	<p>ルーション トウティ・フルッティ・アナナス</p>  <p>ルーションとイタリアのブドウを使用、ヴィニヤードラカマニエロの本格リアンテ マニュエル・ディ・ヴェッキ</p>	<p>43908 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ Coming Soon</p> <p>メルロー90% パルベラ10%</p> <p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とパルベラ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イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。</p>
<p>44136 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680419</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ Coming Soon</p> <p>メルロー90% パルベラ10%</p> <p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、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、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パリとしたアフターが印象的です。</p>	<p>44411 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Tutti Frutti Ananas Magrana</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687166</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%カリニャン20%</p> <p>マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいははやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。</p>	<p>44141 ルーション</p> <p>VIN 2022</p> <p>Tutti Frutti Ananas Magrana</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス マグラナ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680464</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、バラやスミレのフローラル香、赤色リンゴやグロセイユのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、しっかりとエキス感のあるまるやかな味わいは丸みがありアフターのフェードアウトも美しいです。</p>

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

20 ROUSSILLON5 & SUD OUEST1

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。

44410	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44140	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44412	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Mirtillo	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo	VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Morango
	トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ		トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ		トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ
呼称/ VdF ヴァンド・フランス		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/ 4573461687159		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680457		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687173	
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/ ComingSoon		土壌/ シスト	
ムールヴェードル100%		ムールヴェードル100%		グルナッシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%	
ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサン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広がります。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。		ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボワーズやクランベリー、ジャスミン、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ッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサン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。	
44142	ルーシオン	ルーシオン レ・ザヌ・エーレ	44670	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango		VIN 2024	Les Ânes Ailés Arlequin	
	トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ		レ・ザヌ・エーレ アルレカン		
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/ 4200 JAN/ 4573461680471		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692665			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ シスト		土壌/ シスト			
グルナッシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%		グルナッシュブラン80% ヴェルメンティー20%			
モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明る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。		シスト土壌で育つ全房のブドウを醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いゴールドイエロウの外観、少しの濁り、トロピカルフルーツや金柑シロップ漬け、アプリコットや黄桃のアロマを感じます。アタックからしっかりと拡がりのある味わい、ほろ苦いビールのような酸味が心地よくアフターに残ります。			
44401	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44671	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44167	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Les Ânes Ailés Pierrot	VIN 2024	Les Ânes Ailés Pierrot	VIN 2022	Les Ânes Ailés Ticché
	レ・ザヌ・エーレ ピエロ		レ・ザヌ・エーレ ピエロ		レ・ザヌ・エーレ ティシェ
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/ 4573461686718		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692672		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ シスト		土壌/ シスト		土壌/ シスト 在庫4ケース	
グルナッシュ100%		グルナッシュ100%		グルナッシュ カリニャン	
23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナッシュを5日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡く薄いガーネット色、スモモ、フルーツマト、樽のアロマを感じます。薄旨でやさしいアタック、口中にアメリカンチェリーを食べたような豊かな果実味と心地よい苦味を感じます。		シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある紫がかかったガーネット色、フルーツマト、木材のアロマを感じます。スムーズな口あたりに柔らかなタンニンが溶け込み、アメリカンチェリーの香りが口中に拡がるピュアな味わいです。		ルカのもとでインターンしていたKikkoが、グルナッ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、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかなアタックにじわりと果実味が広がるエキス感と酸味、中程度のボリューム感があります。	
44168	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44402	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	シュドウエスト ロスタル	
VIN 2022	Les Ânes Ailés Kick Off	VIN 2023	Les Ânes Ailés Kick Off		
	レ・ザヌ・エーレ キックオフ		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/ 5800 JAN/ 4573461680792		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461686725			
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			
グルナッシュ70% ムールヴェードル30%		グルナッシュグレイ70% グルナッシュ20% グルナッシュブラン10%			
Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと広がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。		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。3種のブドウを除理し醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、穏やかに香りが立ちレッドチェリーやイチゴ、ドライフルーツ、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックに高めの酸、穏やかなタンニンでスムーズな口あたり、アフターには柿の香りを感じます。			
予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。		カオール産オーセロフの魅力 たっぴり果実味に驚くべき冷涼感		ルイ・ペロ	

21 SUD OUEST2 & 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。

<p>36469 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 L'ostal Hilarius</p>  <p>ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461686329</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>ビュレヴァックの畑で育つ ピノワール以外の全品種</p> <p>パーセル"ビュレヴァック"で育つピノワール以外の全品種を全房でマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、レッドチェリーやレッドプラム、なめし皮、ユーカリやミントのアロマを感じます。じわりと拡がるエキ스는ブルーベリーの味わいへと変化し、全体的にまろやかでベリージャムの甘さを感じます。</p>	<p>36474 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 L'ostal Syrah</p>  <p>ロスタル シラー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461686374</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>シラー100%</p> <p>パーセル"ビュレヴァック"に21年に植樹されたシラーを全房で破碎後醸し、ステンレスタンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黒色の強い紫ガーネット色、カシスジャムやドライフルーツ、ブルー、リコリス、湿った土のアロマを感じます。ドライ口あたり控えめな果実味、少し強めのタンニンと中程度の酸、中程度の余韻が感じられます。</p>	<p>36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Vendredi</p>  <p>ロスタル ヴァンドルディ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>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種し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ボリュームある黒色果実には酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。</p>
<p>36470 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 L'ostal Zamble</p>  <p>ロスタル ザンブル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461686336</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>"デュラヴェル"のマルベックと"ルトウール"のマルベックを全房で破碎し醸し、フリーランジュースを木樽で15日間発酵後、木樽で6ヶ月熟成しました。透明感のある黒色の強い紫ガーネット色、イチゴやフランボワーズ、スミレ、スモークの力強い香りを感じます。フレッシュな口あたり丸みのあるアタック、ドライフルーツとジャムの豊かな果実味、エキ스가詰まっています涼涼な印象です。</p>	<p>36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Amselme</p>  <p>ロスタル アンセルム</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ヴィニキュロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バランのマルベックを取種後除種し開放桶で発酵、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、ブルーベリーやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感じられます。</p>	<p>36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 L'ostal Hilarius</p>  <p>ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681683</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ CominSoon 在庫1ケース</p> <p>カベルネフラン95% 混種の地ブドウ5%</p> <p>買いブドウのカベルネフランを主体に混種の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサン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拡がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。</p>
<p>シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="67 1178 550 1644">  <p>寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト</p> <p>シルヴァン・ジュグラー</p> </div> <div data-bbox="550 1133 1034 1644"> <p>36859 シュドウエスト</p> <p>VIN 2023 Le Petit Clou des Vents Les Grenades</p> <p>ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ グルナード</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690494</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>メルロー100%</p> <p>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。しっかりとしたボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スーッと消える果実味です。</p> </div> <div data-bbox="1034 1133 1536 1644"> <p>ボルドー シャトー・オー・マレ</p>  <p>ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい</p> <p>パトリック・ブドン</p> </div> </div>		
<p>34836 ボルドー A</p> <p>VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160</p> <p>規格/ 750ml x 6 x 2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土泥土</p> <p>セミヨン100%</p> <p>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%のクレマンでスリヤックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィユ、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。</p>	<p>36666 ボルドー A</p> <p>VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc</p>  <p>シャトー・オー・マレ ブラン</p> <p>呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オー・ブージュ</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%</p> <p>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、拡がりあるアタックに控えめな酸、ジュシーで綺麗な味わいです。</p>	<p>36667 ボルドー A</p> <p>VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge</p>  <p>シャトー・オー・マレ ルージュ</p> <p>呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリユール</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>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%</p> <p>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。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。</p>

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

ロワール	ボネ・ユトー
	
<p>果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミュスカデ</p> <p>ジャンジャック・ボネ</p>	

36960	ロワール	A
VIN 2024	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs	
		
ボネ・ユトー ミュスカデ レ ボネブラン		
呼称/ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・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		
ミュスカデ100%		
<p>ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメーヌであるボネ・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ます。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。</p>		

ロワール	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール
	
<p>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</p> <p>マルク・プルゾー</p>	

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 ソーヴィニオン		
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		
ソーヴィニオンブラン100%		
<p>1989年設立の歴史あるドメーヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーティ感と綺麗な酸が印象的です。</p>		

36959	ロワール	A
VIN 2024	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche	
		
シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴ ゴッシュ		
呼称/ Chinon シノン		
参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361049		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 砂利		
カベルネフラン100%		
<p>教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケツデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>		

ロワール	ラ・グラブプリ
	
<p>100年を数える高樹齢ピノドニス</p> <p>ルノー・ゲティエ</p>	

36411	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	La Grapperie Adonis	
		
ラ・グラブプリ アドニス		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 石灰上の粘土 シレックス		
ピノドニス100%		
<p>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つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口中に広がるあるコク旨で長めの余韻です。</p>		









36413	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	La Grapperie L'Enchanteresse	
		
ラ・グラブプリ ランシャントレス		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
土壌/ 石灰岩上の粘土 シレックス		
ピノドニス100%		
<p>明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロンコニック樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。</p>		

ロワール	ドメーヌ・ジュリアン・ブレヴェール
	
<p>ステファンソサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュール</p> <p>ジュリアン・ブレヴェール</p>	

44500	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Julien Prével MJ	
		
ドメーヌ・ジュリアン・ブレヴェール 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%		
<p>マイケルジャクソンへ捧げるオマージュワインです。シレックス・砂質・粘土土壌で育つシュナンブランを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、こぼし香りを感じます。拡がりある味わいのアタック、ボリューム感のあるボディは上質な仕上がりです。</p>		

ロワール	ヴァンサン・ベルジュロン
	
<p>フランスの醸造所とピノワール 精製無垢な男のナチュール</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン</p>	

44587	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/ 4800 JAN/ 4573461691613	
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 粘土 粘土	
シュナンブラン100%	
<p>モンレイの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1ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デゾルジュマンしたベティアンです。しっかり泡立つグリーンイエローの外観、レモンや二十世紀梨のアロマ、クリーミーで細かな泡にドライでキリッとした酸、完熟した柑橘の甘酸っぱさがアクセントとなっています。</p>	

44589	ロワール	44588	ロワール
VIN 2022	Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir	VIN 2022	Vincent Bergeron Maison marchandelle
	再入荷 ヴァンサン・ベルジュロン マタン ミディエ ソワール		再入荷 ヴァンサン・ベルジュロン メゾン マーシャンドル
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/ 5300 JAN/ 4573461691637		参考小売/ 5900 JAN/ 4573461691620	
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	
土壌/ 粘土、石灰、シレックス		土壌/ 泥土 石灰岩	
シュナンブラン100%		シュナンブラン100%	
モンルイで馬耕している粘土・粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はグラスファイバータンク・30%は木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。とろりと粘性あるグリーンイエローの外観、ゆず、グレープフルーツ、火打石、ミントに香ばしいトーストの香り、たっぷりの果実味にドライでシャープな酸が溶け込み、甘酸っぱい柑橘の余韻も楽しめいただけます。		フランツ・ソーモンの畑と醸造所を借りてワイン造りを行うヴァンサンがモンルイにある区画メゾン・マーシャンドルで育つ樹齢50年のシュナンブランをステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。淡い黄色の強いグリーンイエローの外観、かぼすや夏みかんの柑橘の香り、ドライで高めの酸にエキスがじわりと拡がり、ミネラル豊かでシャープなアフターを楽しめます。	
ロワール	クレモン・パロー	44018	ロワール
		VIN 2021	Clement Baraut Herbes Tendres Rose
サヴェニエールでビオディナミ 長期期待のミネラルと繊細な酸味 クレモン・パロー			クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
		土壌/ シスト	
		グロローグリー90% グロロー10%	
		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。	
44491	ロワール	44491	ロワール
VIN 2023	Clement Baraut Herbes Folles Blanc	VIN 2023	Clement Baraut Herbes Folles Blanc
	クレモン・パロー エルブ フォル ブラン		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689450			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ シスト			★
		シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニヨンブラン10%	
		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、リソゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みたての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。	
44492	ロワール	44262	ロワール
VIN 2022	Clement Baraut Le Pitrouillet	VIN 2020	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre
	クレモン・パロー ル ビトルイ		クレモン・パロー ル コトード レール
呼称/ Savennières サヴェニエール		呼称/ Savennières サヴェニエール	
参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467		参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410	
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	
土壌/ シスト		土壌/ シスト 砂岩	在庫4ケース
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。サヴェニエール、キュヴェコートドレールと同じ区画ビトルイをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1~6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、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。		区画ビトルイ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、セルフィューユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュシーな果実味はたっぷりのエキセンスと濃さのある綺麗な味わいです。	
44494	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44495	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Clement Baraut Les Petites Combes	VIN 2023	Clement Baraut Herbes Rouge
	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
呼称/ Savennières サヴェニエール		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	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ スピリットと呼ばれる火山		土壌/ シスト	
シュナンブラン100%		グロロー100%	
プティットクールからクール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、カリやネクダリン、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がネット色、カシ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の酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。	
44496	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44496	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Clement Baraut La Nuit de Beltaine	VIN 2022	Clement Baraut La Nuit de Beltaine
	クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテーヌ		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ シスト			
		グロロー100%	
バイオディナミカルデ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年のグロローを除根後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫がネット色の外観、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。			

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 ルドヴィック・シャンソン



情熱家ルドのだからささと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

44639 ロワール

VIN 2024 Ludovic Chanson Gavroche

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

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461692252

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/ 石灰岩 シレックス **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。24年は雨が多岐ミルデューの被害を受けた年でした。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25年5月に瓶詰めしました。

ロワール ドメーヌ・フランツ・ソーモン



モンロイの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をストイックに追求

フランツ・ソーモン

44485 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin

フランツ・ソーモン
ペティアン ラ プティット ゴール デュ マタン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4400** JAN/ 4573461689269

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 シリス

シュナンブラン80%
シャルドネ20%

フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がおナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、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、ハッサクや伊予柑、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。

44418 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe

フランツ・ソーモン
ロゼ ペティアン ラ カヴ ス ルビフ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461687609

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ シリカ シレックス 小石

グロロ-80% ガメイ20%

ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロロ-とガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態に瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スツクリとした酸味にベリーたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。

44559 ロワール

VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Gascogne 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

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461690302

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

ユニブラン、グロマンサン

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揺がります。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。

44609 ロワール

VIN 2024 Frantz Saumon Vin De Frantz Sauvignon

フランツ・ソーモン
ヴァンド フランツ ソーヴィニヨン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461692139

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%

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。

44420 ロワール

VIN 2022 Frantz Saumon Minéral +

フランツ・ソーモン
ミネラル プリュス

呼称/ Montlouis sur Loire モンロイ・シュール・ロワール

参考小売/ **5300** JAN/ 4573461687623

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 シレックス

シュナンブラン100%

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、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とジュシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸がアフターを彩ります。

44558 ロワール

VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Rose

フランツ・ソーモン
ヴァンド フランツ ロゼ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461690296

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 シリス

グロロ-50% ガメイ50%

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-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。明るい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。

ロワール マリー・チボー



シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

マリー・チボー

43805 ロワール

VIN 2020 Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne

マリー・チボー
ペティアン ラルー キトゥルヌ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461672735

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土シレックス

シュナンブラン100%

時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハッサクやスウィーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。

44265 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne

マリー・チボー
ペティアン ラルー キトゥルヌ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461683441

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土シレックス



シュナンブラン100%

21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマト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揺がる辛口テイストの逸品です。

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。

<p>ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ</p>  <p>トウレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと繊細感を共存</p> <p>ポール・アンドレ・リス</p>	<p>44252 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Les Jardins de Theseis Spectrum</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジューシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。</p>	<p>44254 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683298</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2~10日間醸し後、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。</p>
<p>44455 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダン ドラ メゾン ニューヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>コー100%</p> <p>除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックベリーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。</p>	<p>44258 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダン ドラ メゾン ニューヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>コー100%</p> <p>18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーベリージャム、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ます。</p>	<p>44453 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688231</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ガメイ100%</p> <p>粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸し後プレス、ビジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザク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。</p>
<p>44256 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ガメイ100%</p> <p>粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸し後プレス、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ーシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。</p>	<p>44454 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)</p> <p>粘土石灰土壌の22年のピノニスを80%除梗し醸し後プレス、ビジャージュをしながら発酵途中で21・20年のピノニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高めめの酸味、アフターにはベリー香が拡がります。</p>	<p>ロワール ドメーヌ・ジュリアン・ピノー</p>  <p>クロロシブブランシュの畑を取得 旨味や華のあるナチュラル</p> <p>ジュリアン・ピノー</p>
<p>44605 ロワール</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Pineau Pork Soda</p> <p>新着 ドメーヌ・ジュリアン・ピノー ポークソーダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461691927</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン</p> <p>24年は天候不順で、ソーヴィニヨンブランとカベルネフランを仕入れ造りました。発酵が非常に遅くベットの造ることができず、私のキャリアで初めてメトードトランシショナルで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです！活力ある強い泡、透明に近いクリアなグリーン色、ライムやグレープフルーツ、竹林、ハーブ、爽快なイメージのアロマ、ドライなアタックにライムの果実味、スムーズで口あたりの良い逸品です。</p>	<p>44376 ロワール</p> <p>VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー モンキー ゴートウヘブン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686411</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>ピノワール100%</p> <p>アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにご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拡がり、高め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。</p>	<p>44216 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>コー100%</p> <p>元クロ・ロシブ・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後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりあるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。</p>

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

<p>ロワール ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ</p>  <p>ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル グレゴリー・ルクレール</p>	<p>44245 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461683205</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ドメヌのあるシャルジュ村とシャルジュラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。グラスファイバータンクで醸した後プレスしルモンターージュを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、タンニンとエキスがたっぷり旨味も詰まっています、豊かな果実味と心地の良いアフターです。</p>	<p>44503 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dom Chahut et Prodiges La Mule</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689597</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ドメヌのあるシャルジュ村とシャルジュラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。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、柔らかいアタックに広がるエキス感、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。</p>
<p>44504 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dom Chahut et Prodiges Les Gros Locaux</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461689603</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス 在庫7本</p> <p>コー グロロー</p> <p>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マセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。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、薄旨の柔らかいタッチにミディアムボディで少し高め酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。</p>	<p>44249 ロワール</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ テット ノワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>コー100%</p> <p>丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキューヴェ名に冠しました。コーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、フラン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。</p>	<p>44246 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール デラックス エディション</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス</p> <p>ガメイ、ピノワール ピノニス1/3ずつ</p> <p>粘土石灰土壌で育つガメイとピノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで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。</p>
<p>ロワール ジェレミー・クアスターナ&ジャン・クアスターナ</p>  <p>人懐っこいクアスターナの兄 ラピエル仕込みのピュアティストクアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す ジェレミー・クアスターナ&ジャン・クアスターナ</p>	<p>44310 ロワール</p> <p>VIN 2023 Jeremy Quastana L'Endémique</p> <p>ジェレミー・クアスターナ ランデミック</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685377</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂質 SOLD OUT</p> <p>ピノワール80% ガメイ20%</p> <p>ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のドウを全房で10日間グラスファイバータンクでスマセラシオンカルボニック後デキュヴェしプレス、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。</p>	<p>44172 ロワール</p> <p>VIN 2022 Jean Quastana Dédale</p> <p>ジャン・クアスターナ デダル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681072</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢35年のピノワールを全房でグラスファイバータンクでスマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で熟成しました。紫がネット色、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。</p>
<p>ロワール ジェレミー・ショケ</p>  <p>シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします ジェレミー・ショケ</p>	<p>43666 ロワール</p> <p>VIN 2020 Jérémie Choquet Last Cow</p> <p>ジェレミー・ショケ ラストコー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461669049</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂 SOLD OUT</p> <p>コー100%</p> <p>ラスト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、しっとりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。</p>	<p>44203 ロワール</p> <p>VIN 2022 Jérémie Choquet Red Deer</p> <p>ジェレミー・ショケ レッドディア</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682086</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 在庫4ケース</p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>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。</p>

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



サンセルで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産

セバスチャン・リフォー

44524	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	A
VIN 2015	Sebastien Riffault Akmenine	
	セバスチャン・リフォー アクメニネ	
	呼称/ Sancerre サンセル	
	参考小売/ 4600	JAN/ 4573461690081
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス
	土壌/ 小石まじりの粘土石灰	
	ソーヴィニヨンブラン100%	



リトアニア語で「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シセンス、高めの酸が奥行きと複雑味を生み出し余韻まで長く続きます。

44527	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2016	Sebastien Riffault Skeveldra	
	セバスチャン・リフォー スケヴェドラ	
	呼称/ Sancerre サンセル	
	参考小売/ 6000	JAN/ 4573461690111
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ ビュローヴェリタス デメテール
	土壌/ シレックス(火打ち石)	
	ソーヴィニヨンブラン100%	



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

44528	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2016	Sebastien Riffault Auksinis	
	セバスチャン・リフォー オクシニス	
	呼称/ Sancerre サンセル	
	参考小売/ 6000	JAN/ 4573461690128
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス
	土壌/ 粘土石灰	
	ソーヴィニヨンブラン100%	



リトアニア語で「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シセンスとボリューム感を感じます。

ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット



ノルマンディ名産ポワレとボモ 自家栽培醸造の高貴な味わい

ジェローム・ルクロニエ

35476	ノルマンディ	
VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront	
	フェルム・ド・ラ・モット ポワレドムフロン	
	呼称/ Poiré Domfront ポワレドムフロン	
	参考小売/ 1900	JAN/ 4582138365412
	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・やや辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ エコセール
	土壌/ 泥土石灰 SOLD OUT	
	ノルマンディ産洋梨100%	



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

ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ



ピオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル

マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ

36173	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe Hors-Norme	
	ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム	
	呼称/ - Cidre シードル	
	参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681713
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口
	栽培/ ビオロジック	認証/ エコセール
	土壌/ 粘土 砂質 花崗岩	
	マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリエ(甘味) シュドール(酸味)	



ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。

36174	ブルターニュ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee	
	ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プチキュヴェ	
	呼称/ - Cidre シードル	
	参考小売/ 2500	JAN/ 4573461681720
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ エコセール
	土壌/ 粘土 砂質 花崗岩	
	ギルヴィック(酸味)100%	



複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からプチキュヴェと名付けました。酸の強いギルヴィック種を収穫、軽くプレスし、グラスファイバータンクで発酵後、瓶詰めしました。クリアな淡い黄金色、活力のある泡立ち、ふじりんご、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスッキリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。

ブルターニュ ル・セリエド・ボール



自然栽培無添加醸造でこの価格!ブルターニュ産シードルナチュラル

ミシェル・ブゴ

53296	ブルターニュ 酸化防止剤無添加	A
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut	
	ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット	
	呼称/ - Cidre シードル	
	参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363760
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ ビュローヴェリタス
	土壌/ 火山灰 粘土	
	ブルターニュ産リンゴ100%	



リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色で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。

53295	ブルターニュ 酸化防止剤無添加	A
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec	
	ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ドゥミセック	
	呼称/ - Cidre シードル	
	参考小売/ 1800	JAN/ 4582138363753
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口
	栽培/ ビオロジック	認証/ ビュローヴェリタス
	土壌/ 火山灰 粘土	
	ブルターニュ産リンゴ100%	



リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然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、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にバニリンやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジュシーで心地良い甘みが一杯に広がります。

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。

シャンパーニュ フランク・ボンヴィル



ノベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィス」のブランドブラン
オリヴィエ・ボンヴィル

36855	シャンパーニュ	A
VIN NV	Franck Bonville Brut Selection	
	フランク・ボンヴィル ブリュット セレクション 呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ 参考小売/ 7500 JAN/ 4582138361407 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%	



エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィス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。

36854	シャンパーニュ	A
VIN 2016	Franck Bonville Brut Millesime	
	フランク・ボンヴィル ブリュット ミレジム 呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ 参考小売/ 9500 JAN/ 4573461690432 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%	



16年は異例の年でコート・デ・ブランのシャルドネはピノワールよりも後の収穫になりました。特級畑アヴィスのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ティラーージュし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。

36855	シャンパーニュ	A
VIN 2017	Franck Bonville Les Belles Voyes	
	フランク・ボンヴィル レ・ベール ヴォア 呼称/ Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461690449 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ 白亜の石灰 シャルドネ100%	



フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出しで添加し瓶内二次発酵・熟成し、デゴルジュマンしました。グリーンを帯びたゴールドイエロー、カブチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。

シャンパーニュ モイヤ・ジョウリー・ギルボー



リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加
ローラン・ギルボー

36875	シャンパーニュ	A
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut	
	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/ Champagne シャンパーニュ 参考小売/ 7300 JAN/ 4573461690739 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ HVEレベル3 土壌/ キンメリジャン ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%	



ピ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拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

シャンパーニュ ムーゾン・レルー・エ・フィス



「ヴェルジー」を追求するピオディナミのグランクリュシャンパーニュ
セバスチャン・ムーゾン

36780	シャンパーニュ	A
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	
	ムーゾン・レルー・エ・フィス ラタヴィック 呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー 参考小売/ 8900 JAN/ 4573461689078 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ピノワール65% シャルドネ35%	



セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。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とアフターのプリオッシュ香が印象的です。

36780	シャンパーニュ	A
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	

シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル



ブルミエクリュ「シャムリー」の柔らかなナチュラルシャンパーニュ
トーマ・ペルスヴァル

36945	シャンパーニュ	A
VIN 2021	Thomas Perseval Art Terre	
	トーマ・ペルスヴァル アート テール 呼称/ Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー 参考小売/ 12500 JAN/ 4573461691736 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 粘土 砂 ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%	



フランス語の「Artere＝動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、22年9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。わずかにピンクがかった黄金色、クリーミーな泡にカリン、スウィーティ、ラフランスの香りが拡がります。たっぷりと詰まったエキスに丸みのある酸、じわりと旨みが拡がるとも上質な味わいです。

36952	シャンパーニュ	酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Thomas Perseval Coteaux Champenois Blanc		
	トーマ・ペルスヴァル コト・シャンブノワ・ブラン 呼称/ Coteaux Champenois コト・シャンブノワ 参考小売/ 18000 JAN/ 4573461691804 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シャルドネ50% ブティ・メリエ30% アルバンドヌ10% ピノブラン10%		



1本の桜の木(スリジエ)が枝を張り出している畑で育ったシャルドネを主体にブティ・メリエ、アルバンドヌ、ピノブランをシャンパーニュ用とは別の小型圧搾機でプレス、400Lの木樽で30ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

カタルーニヤ カステル・ダージュ



ペネデスの大地でビオディナミ栽培 手回しミラーージュのカヴァ
ジュニェント・ファミリー

36687 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2800** JAN/ 8423572009226

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%
パレリヤーダ20%

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

36689 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ
カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **3300** JAN/ 8423572009257

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%
パレリヤーダ10% シャルドネ10%

シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。パ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を感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。

36688 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2800** JAN/ 8423572006232

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

パ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。

カタルーニヤ SIN プロジェクト



ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール!
アモス&アレックス

37092 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2024 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo

アモス・バニェレス
シン カヴァ チャレッコ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 8410644130520

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッコをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしミラ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、喉越し良くドライな印象を受けます。

36690 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel·lo

アモス・バニェレス
シン チャレッコ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2700** JAN/ 4573461687777

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッコを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味を感じられる爽やかで心地の良い仕上がりです。

36314 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre

アモス・バニェレス
シン ウィダリエブレ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2600** JAN/ 4573461684073

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩 砂 ★

ウィ・ダ・リエブレ(テンプラニリーヨ)100%

畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニリーヨを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、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。

34813 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta

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

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461662736

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

チャレッコ100%

19年は大雨が降り雨量が多い年でした。「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。とろりと粘りある黄金色、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/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta

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

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461674708

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

チャレッコ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。粘り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リエスニックな香り、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くアフターへと続きます。

カタルーニヤ クロ・デ・レ・ソレレス



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

35211 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Clot de les Soleres Macabeu

クロ・デ・レ・ソレレス
マカベウ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **2800** JAN/ 4573461669179

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩 砂利石 **SOLD OUT**











マカベオ100%

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。

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

<p>カタルーニャ シクス</p>  <p>潮風・石灰・土着品種(チャレッコ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアル・ピエ・パロメール</p>		<p>35865</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Sicus Cru Mari</p> <p>シクス クリュ マリー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678980</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p>	<p>35864</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2011</p> <p>Sicus Cru Blanc</p> <p>シクス クリュ ブランク</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678973</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂石灰岩粘土</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>
<p>35438</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Sicus Corduixà Brisat</p> <p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>		<p>35867</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Sicus Corduixà Brisat</p> <p>シクス カルトゥシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>	<p>35868</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Sicus Sons Cartoixà</p> <p>シクス ソング カルトウシャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p>
<p>35869</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Sicus Sons Cartoixà Marí</p> <p>シクス ソング カルトウシャマリ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p>		<p>35436</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Sicus Garrut Sassy</p> <p>シクス ガルー サシー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p>	<p>35870</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Sicus Sons Garrut</p> <p>シクス ソング ガルー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p>
<p>カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ</p>  <p>土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グ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</p>		<p>36744</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Succés Vinícola Experiència Parellada</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エスベリエンシア パレリャーダ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461688637</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>このキュヴェが初キュヴェであったため「経験」という意を冠しました。パレリャーダを除種しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いイエロー、洋梨や熟したカリン、黄色いロコ、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拡がり、たっぷりのミネラル、ほんのりとした苦みがアクセントになり中程度の余韻が拡がります。</p>	<p>36209</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019</p> <p>Succés Vinícola El Pedregal</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682499</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 アルビール質の石</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルビール質の石(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種し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。</p>

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

<p>カタルーニャ エンリック・ソレール</p>  <p>元スペインBestソムリエ、抱るチャレッロはまるで地中海のムルソー</p> <p>エンリック・ソレール</p>		<p>35861</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Eric Soler Improvisació</p>  <p>エンリック・ソレール インプロヴィサシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678942</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫1ケース</p> <p>チャレッロ100%</p>	<p>36440</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Improvisació</p>  <p>エンリック・ソレール インプロヴィサシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461685513</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 石灰砂 泥土</p> <p>チャレッロ100%</p>
<p>36441</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Espenyalluchs</p>  <p>エンリック・ソレール エスペニャリュクス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461685520</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>チャレッロ100%</p>		<p>36442</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Nun Vinya dels Taus</p>  <p>エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 14000 JAN/ 4573461685537</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂礫 粘土石灰</p> <p>チャレッロ100%</p>	
<p>トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュクスは以前に登記された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹したチャレッロをブレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外觀、スウィーティヤカリン、すりおろしリンゴの香り、心地良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質な仕上がりです。</p>		<p>インプロヴィサシオの隣区画ヴィニャ・デルス・タウス(もぐらの意味)の高樹齢ブドウを使用、エジプト語でミステリアスを目指すンと命名しました。1945年に植樹されたセレクションマサールのチャレッロをブレスし、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。</p>	
<p>カタルーニャ ヴェガ・アイシャール</p>  <p>モンサナル山のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール</p> <p>エヴァ・ヴェガ</p>		<p>36815</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vega Aixelà Ancestral Fa Sère</p>  <p>ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689672</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰 赤粘土</p> <p>マカベオ100%</p>	<p>36816</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Vega Aixelà Emma Ancestral</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689689</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩</p> <p>アルバリーニョ100%</p>
<p>36316</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vega Aixelà Emma Ancestral</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4600 JAN/ 4573461683854</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩 在庫1ケース</p> <p>アルバリーニョ100%</p>		<p>36822</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vega Aixelà Emma Carinyena</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ カリニエナ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩</p> <p>カリニエナ100%</p>	
<p>アルバリーニョを除種しブレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活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。</p>		<p>粘板岩土壌で育つアルバリーニョを除種しブレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。</p>	
<p>カタルーニャ・コンカデルベラ、高標高で育つカリニエナを醸した後ブレスし、ビジャージュとルモンタージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。</p>		<p>10月上旬に収穫したシラーを除種し14日間醸した後ブレス、ビジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しました。深みのある紫ガーネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、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。</p>	

<p>カタルーニャ フリサク</p>  <p>AVEC.J</p> <p>スペイン新世代フランスは難儀無尽のエネルギ満載! フランススク・フリサク</p>		<p>44673 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2024</p> <p>Frisach L'abrunet Blanca</p> <p>フリサク ラブルネット ブランカ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692719</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャブランカ100%</p> <p>Corbera d' Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナツチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある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、西洋スグリ、ユーカリ、ミントのアロマ、フレッシュでドライなアタックにレモンピールの心地よい酸味、スムーズで瑞々しい味わいです。</p>	<p>44471 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach Vernatxa</p> <p>フリサク ヴェルナツチャ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質</p> <p>ガルナツチャブランカ100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、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ます。</p>
<p>44199 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Les Alifares</p> <p>フリサク レス アリファレス</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質</p> <p>ガルナツチャグリ100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりますが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。</p>	<p>44468 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach L'abrunet Rosado</p> <p>フリサク ラブルネット ロサード</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688491</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質 ★</p> <p>ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% カリニエナ30%</p> <p>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・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでゴクゴクと飲んでしまい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。</p>	<p>44469 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach L'abrunet Tinto</p> <p>フリサク ラブルネット ティント</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%</p> <p>メンダールのラウレアノなどに師事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。</p>	
<p>44194 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Frisach Sang de Corb</p> <p>フリサク サング デコルブ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ</p> <p>1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、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、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。</p>	<p>44473 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Sang de Corb</p> <p>フリサク サング デコルブ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688545</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ</p> <p>1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、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ます。</p>	<p>44198 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Gemma Miró Les Agulles</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ レス アグリエス</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682017</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>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。輝きある淡い透明感の朱色でフルツマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジュシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良かつたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。</p>	
<p>44477 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach Gemma Miró Les Agulles</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ レス アグリエス</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688583</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>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と詰まり、心地よいタンニンとベリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。</p>	<p>43935 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Frisach Gemma Miró La Partio</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ ラ パルティオ</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461675019</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート 在庫0ケース</p> <p>カリニエナ100%</p> <p>フリサクの彼女ジェンマ・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。</p>	<p>44196 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Gemma Miró La Partio</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ ラ パルティオ</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681997</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>カリニエナ100%</p> <p>フリサクの彼女ジェンマ・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・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクザクやレッドチェリー、レッドブ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。</p>	

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

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。

44475	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	43934	スペイン/カタルーニャ
VIN 2023	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2019	Frisach L'Anit
	フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		フリサック ラニット
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688569		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461675002
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 砂 粘土 スレート		土壌/ 石灰岩
	カリニエナ100%		カリニエナ100%
<p>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・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。</p>		<p>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日間醸した後プレス、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ます。</p>	

カタルーニャ メンダール



なぜ美味しい...スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何?

ラウレアーノ・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 グイウム
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688460
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土 ローム 石灰 SOLD OUT
	マカベオ65% ガルナツチャブランカ30% モスカテル5%
<p>区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、グガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除穢し2~4日間醸した後プレス、ステンレスタンクで2週間発酵しアンフォラで3ヶ月熟成しました。琥珀色に近いオレンジゴールド色、アプリコット、マンゴーやトロピカルフルーツ、リコリスのアロマ、ネクタリンの果実味にオレンジピールのほろ苦さ、甘みたっぷりの味わいはコク旨でボディのよい仕上がります。</p>	

カタルーニャ ファミア・ニン・オルティス



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

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 アンフォラ
	呼称/ DO Priorat プリオラート
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461666130
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE
	土壌/ シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ100%
<p>スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸した後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が拡がる長いアフターの逸品です。</p>	

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

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/ 4573461666002
	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%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスが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週間醸した後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかりと濃い紫残るガーネット色、ブルーンやカシスジャム、スモークで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく拡がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさを感じられます。</p>	

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%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスが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週間醸した後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとった果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。</p>	

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%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスが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週間醸した後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりとありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。</p>	

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%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスが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週間醸した後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとったボディ、心地の良い酸味を感じられます。</p>	

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

<p>カタルーニャ ジョルディ・ロレンス</p>  <p>全てのワインがアンフォラ性込み、その透明感は彼の人間性そのもの</p> <p>ジョルディ・ロレンス</p>		<p>35905 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Ancestral de la Cristina</p> <p>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</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>マカベオ100%</p> <p>22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破碎した後、4日間醸しプラス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、活のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。</p>	<p>35898 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blanc5.7</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩 石灰</p> <p>パレリャーダ60% マカベオ40%</p> <p>21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やと9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。</p>
<p>35900 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Parellada</p> <p>ジョルディ・ロレンス パレリャーダ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461679741</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと拡がるアタック、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。</p>	<p>35904 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Tosut</p> <p>ジョルディ・ロレンス トスト</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679789</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シラー90% ガルナッチャ10%</p> <p>トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除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、ブルンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっとりとした果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっとりとしたエキシ感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。</p>	<p>36771 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Garrut</p> <p>ジョルディ・ロレンス ガル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461689009</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガル(モナストレル)100%</p> <p>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。</p>	
<p>35903 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Atikete</p> <p>ジョルディ・ロレンス アティケテ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679772</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ10%</p> <p>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、ダ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とりとしたタンニン、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。</p>	<p>36772 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Atikete</p> <p>ジョルディ・ロレンス アティケテ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461689016</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ</p> <p>3品種をスミマセラシオンカルボニック後、ダ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とりとしたタンニン、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。</p>	<p>カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック</p>  <p>ナチュラルの宝庫コンカデバルバ ジョルディを倒し持つ幸運!</p> <p>アイトール・エスパニョール・ヴァレス</p>	
<p>35450 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel</p> <p>セリエール・タランナ・ポエティック ダソカレル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ ホメオパシー</p> <p>土壌/ 粘土石灰岩 SOLD OUT</p> <p>メルロー100%</p> <p>直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。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、ザクロやフランポワーズ、紅玉、石の香り、柔らかいアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが拡がる、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。</p>	<p>カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム</p>  <p>バルセロナ発 癒し&エキシ&酸味の絶妙フランスBEER</p> <p>ジョシュア&アルベルト</p>	<p>36795 スペイン/カタルーニャ A</p> <p>VIN NV Cyclic Beer Farm XinoXano</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム チャノチャノ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461689399</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ</p> <p>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、クリミーな泡、華やかにホップ由来の香り、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。</p>	

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

カタルーニャ エスコーダ・サナフヤ



人・テロワール・品種・伝統・文化を愛する、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

36325	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets
	エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683946
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ5%

コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ビオディナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸した後、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。

36326	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
	エスコーダ・サナフヤ ナス デル ジェガント
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	メルロー70% カリニャンとガルナツチャ30%

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た後、毎日5分間程度のルモンターージュを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、カンスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカンスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。

36328	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Les Paradetes
	エスコーダ・サナフヤ パラデテツ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20%

以前に存在したパラデテツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸した後、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、スラとした佇まいは薄旨の逸品です。

36329	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Escoda Sanahuja Coll del Sabater
	エスコーダ・サナフヤ コル デル サバテル
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩 在庫1ケース
	カベルネフラン80% メルロー20%

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た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、土ごぼろ、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキスとタンニンが心地良いです。

カタルーニャ アルテロヴィヌム



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

36177	スペイン/カタルーニャ
VIN 2019	Alterovinum Camí de la Font
	アルテロヴィヌム カミ デラ フォン
	呼称/ DO Tarragona タラゴナ
	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904
	規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰
	マカベオ100%


19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くバ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。マカベオを全房で長時間醸しプレス、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。

36428	スペイン/カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Ostrea
	アルテロヴィヌム オストレア
	呼称/ DO Tarragona タラゴナ
	参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216
	規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰
	マカベオ100%

多くの海洋化石が発見される町であることから、オステリア=牡蠣をキュヴェ名に冠しました。マカベオを除梗し醸した後プレス、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。

36902	スペイン/カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Sine Blanc
	アルテロヴィヌム シーネ ブラン
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690913
	規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 粘土石灰
	ガルナツチャブランカ100%

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、フィルのアロマ、スッキリとした口あたり、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ビールのほろ苦さも若干感じられる味わいです。

36903	スペイン/カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Qua Negre
	アルテロヴィヌム クア ネグレ
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690920
	規格/ 3000ml x 6 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100%

白い粘土石灰土壌で育つガルナツチャを除梗し醸した後、ステンレスタンクでビジャージュをしながら発酵・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、ボリュームがありコスパの良い逸品です。

ムルシア ラデル テッレーノ





スペイン南部ムルシアでチエロ奏者から女性醸造家への転身
フリア・カサド・マルコ

44005	スペイン/ムルシア
VIN 2021	La Del Terreno Ninja De Las Uvas
	ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デラ ウヴァ
	呼称/ DO Bullas ブーリャス
	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461675972
	規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・フルボディ
	栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD
	土壌/ 石灰 粘土
	ガルナツチャ100%

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

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

<p>マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス</p>  <p>コマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ マルク・イサール</p>	<p>36909 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Malvar</p>  <p>新着 ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン マルヴァール</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461690982 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 マルヴァール100%</p> <p>天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。粘土石灰土壌で育つマルヴァールを収穫し40日間醸した後プレス、フードルで発酵・熟成しました。輝きのある綺麗なゴールドの外観、完熟みかんや黄色りんご、洋梨のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、心地の良い味わいとじわりと溢れるエキシ感、りんごのようなやさしい酸味がアクセントとなっています。</p>	<p>36908 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Blanco</p>  <p>新着 ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461690975 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 マルヴァール、アイルン トロンテス、jaen</p> <p>23年は雨が多く暑い夏で収穫量が少ない年でした。粘土石灰土壌で育つマルヴァール、アイルン、トロンテス、jaenの4品種を収穫し40日間醸した後プレス、フードルで発酵、300Lの木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、黄色りんごや梨、白桃、ネクタリンのアロマを感じます。たっぷりの果実味、ジュース的な味わいが拡がり、レモンピールの酸味がアクセントとなっています。</p>
<p>36910 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Albillo</p>  <p>新着 ボデガ・シンコ・レグアス マリノ アルビリーヨ</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461690999 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 アルビリーヨ100%</p> <p>マリノは、はじめて飼った馬の名前です。花崗岩土壌で育つアルビリーヨを収穫しプレス、フードルで発酵、300L・500Lの木樽で熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスウィーティ、西洋スグリのアロマを感じます。まだ全体的に大人しいイメージですがドライで心地の良い酸と洋梨を食べたときのようなジュース感が溢れます。</p>	<p>36911 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Rosado</p>  <p>新着 ボデガ・シンコ・レグアス マリノ ロサード</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691002 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 ガルナツチャ100%</p> <p>キュヴェ名は馬の名前です。花崗岩土壌で育つガルナツチャを除梗後、直接圧搾しステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。輝きのある綺麗なローズピンク色、白イチゴやクランベリー、さくらんぼなど爽やかなイメージの香りを感じます。さくらんぼを食べた時の酸味とジュースさとたっぷりの果実味、心地よくジャブな辛口の味わいです。</p>	<p>35813 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2022 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</p>  <p>ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン ティントフィノ</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 2500 JAN/ 4573461678522 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫7本 ティントフィノ(テンプラニーリヨ)80% マルヴァール20%</p> <p>天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。22年は熱く乾燥した年でした。標高750mの粘土石灰土壌で育つティントフィノとマルヴァールをステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、いちごやラズベリージャム、スミレのアロマ、柔らかいアタックにしっかりとした酸味と中程度のタンニン、全体に丸みのあるミディアムテイストです。</p>
<p>36443 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</p>  <p>ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン ティントフィノ</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685544 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ティントフィノ(テンプラニーリヨ)75% マルヴァール25%</p> <p>ティントフィノとマルヴァールを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸した後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカンス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかいイメージの仕上がりです。</p>	<p>36444 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2021 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino</p>  <p>ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス ティントフィノ</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461685551 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ティントフィノ(テンプラニーリヨ)100%</p> <p>暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸した後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、ブルーベリーや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキシ感に包まれます。</p>	<p>36912 スペイン/マドリッド</p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Tinto</p>  <p>新着 ボデガ・シンコ・レグアス マリノ ティント</p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691019 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 ガルナツチャ100%</p> <p>花崗岩土壌で育つガルナツチャを除梗しプレス、1日1回ピジャージュをしながらステンレスタンクとセメントタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。とろりと粘性のある透明感のある紫ガーネットの色調、クランベリーやラズベリー、湿った土、ザクロ、黒クショウのアロマ、丸みのあるアタックでジュース的な旨みにバランスよくタンニンと酸が溶け込んだ複雑味ある仕上がりです。</p>
<p>カスティージャ・イ・レオン ルベン・ディアス</p>  <p>鋭敏地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える ルベン・ディアス</p>	<p>36887 スペイン/カスティージャ・イ・レオン</p> <p>VIN 2024 Ruben Diaz DORE</p>  <p>ルベン・ディアス ドレ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690760 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 シャスラ・ドレ100%</p> <p>シャスラ・ドレは色が早くDorado(黄金色)になることからキュヴェ名が名付けられました。除梗し醸した後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。黄色のしっかりとしたグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、ハツサクや青い香りを感じます。まろやかな果実味があり、完熟みかんの甘酸っぱさ、ジュースで口あたり良くカボスのようなほのかな苦みを感じます。</p>	<p>36888 スペイン/カスティージャ・イ・レオン</p> <p>VIN 2023 Ruben Diaz Finca La Coronilla</p>  <p>ルベン・ディアス フィンカラ コロニージャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690777 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 アルビリーヨ・アリアル70% シャスラ・ドレ30%</p> <p>バーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つアルビリーヨ・アリアルとシャスラ・ドレを除梗後20日間醸し発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、カリンジャムやネクタリン、バナナ、フルーツマトのアロマを感じます。完熟したたっぷりの果実味に酸味が溶け込んだスムーズな口あたり、長めの余韻です。</p>

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

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。

36889	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36891	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36890	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2023	Ruben Diaz La Peguera	VIN 2022	Ruben Diaz Guesta de Las Raices	VIN 2022	Ruben Diaz Fiorella
	ルベン・ディアス ラペグエラ		ルベン・ディアス クエスタ デ ラス ライセス		ルベン・ディアス フィオレラ
	呼称/ DO Cebreros セブレロス		呼称/ DO Cebreros セブレロス		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690784		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690807		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461690791
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 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/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩
	アルビーリオ・レアル100%		アルビーリオ・レアル100%		シャスラドレ100%
<p>標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキューヴェ名に冠しました。花崗岩で育つ樹齢100年のアルビーリオ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスコクのある味わいは中程度のボディです。</p>		<p>パーセル名をキューヴェ名に冠しました。花崗岩で育つ樹齢100年のアルビーリオ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスコクのある味わいは中程度のボディです。</p>		<p>アリアンナ・オッキペンティが訪問した際に教えてくれたシテリアで酵母の膜を意味する言葉にキューヴェ名に冠しました。除梗後12日間醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー、とろりとした粘性、洋梨、火打石やスモーク、こぼしきも感じます。口中に香りがしっかりと拡がり、たっぷりの旨みに複雑味も感じられレモンピールの苦みがアクセントとなっています。</p>	

36448	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2021	Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha
	ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ
	呼称/ DO Cebreros セブレロス
	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 花崗岩
	ガルナッチャ100%
<p>花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除梗後ステンレスタンク20日間醸し、ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックベリー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルー、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジュシーな味わいの逸品です。</p>	

カスティーリャ・イ・レオン ラス・ペドレラス



スペイン産の冷蔵産地グレス、コマンドGと肩を並べる生産者登場!

バルバラ・レケホ

36335	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Las Pedreras Linarejos
	ラス・ペドレラス リナレホス
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461684042
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 砂利砂 SOLD OUT
	アルビーリオ・レアル94% バロミノ6%
<p>冬と春は極端に雨が多かつたが史上最高に暑く乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリオ・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとボリュームよく拡がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味わいの深さもある上質な仕上がりです。</p>	

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、冷蔵感たっぷりなリアスパイシャス

アルベルト・ナクラレス

35896	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Tempus Vivendi
	アルベルト・ナクラレス テンプス ヴィヴェンディ
	呼称/ D.O. Rias 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%
<p>5生産者、17区画で育つアルバリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィューの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぷりなアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。</p>	


36729	スペイン/ガリシア
VIN 2023	Alberto Nanclares Tempus Vivendi
	アルベルト・ナクラレス テンプス ヴィヴェンディ
	呼称/ D.O. Rias Baixas リアス・バイシャス
	参考小売/ 4100 JAN/ 4573461688323
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 花崗岩 砂 ★
	アルバリーニョ100%
<p>サンセンシヨにある16区画で育つアルバリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりでリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。</p>	

36733	スペイン/ガリシア
VIN 2023	Alberto Nanclares A Graña
	アルベルト・ナクラレス アグラニャ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 花崗閃緑岩 砂質
	アルバリーニョ100%
<p>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、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。</p>	

36730	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Nanclares
	アルベルト・ナクラレス ナクラレス
	呼称/ D.O. Rias Baixas リアス・バイシャス
	参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 花崗岩 砂質
	アルバリーニョ100%
<p>カンバトスとポルタスの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・アンフォラを以て発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシュルリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。</p>	

36734	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Chuvisca Galega
	アルベルト・ナクラレス チュヴィスカ ガレガ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 花崗岩 砂
	カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ
<p>カンバトスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツマト、白イチゴ、赤スグリ、の香り、摘みだすベリー系の酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	

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

<p>36731</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares A Senda Vermella</p>  <p>アルベルト・ナクラレス ア センダ ヴェルメーリヤ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂 在庫1ケース</p> <p>カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデロ</p> <p>海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ 後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成し ました。わずかに紫がかつたルビー色の外観、ラズベリーやレッド プラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香 りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、 中程度の余韻です。</p>	<p>36735</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares O Son das Pisadas</p>  <p>アルベルト・ナクラレス オ ソン ダス ピサダス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>メンシア100%</p> <p>花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み 後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年 7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリー やフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、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。</p>	<p>36736</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Labores</p>  <p>アルベルト・ナクラレス ラボレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ100%</p> <p>内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15~90年のカイニョ・ロンゴ を全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナーージュを行い ながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビー の外観、ブラックチェリーやブルー、青ピーマンの香り、トマトのよ うな高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいで す。</p>
<p>36737</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Pensares</p>  <p>アルベルト・ナクラレス ペンサレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>エスパデロ100%</p> <p>海側のカンパダス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパデロ を全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行 いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの 外観、クランベリーやイチヂクの香り、たっぷりのエキスに旨味のある アタック、スムーズな口あたりで摘みたてベリーの酸味が余韻に残 ります。</p>	<p>ガリシア</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ</p>  <p>祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい</p> <p>シャヴィエル・セオアナ</p> <p>42832</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2017</p> <p>Fazenda Prádio Pacio</p>  <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 スレートシスト 在庫1ケース</p> <p>メンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ</p> <p>ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエル が花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし 各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成 しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プ ラムジャムの香り、穏やか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。</p>	<p>43703</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2019</p> <p>Fazenda Prádio Pazio Blanco</p>  <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ ブランコ</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461670083</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>ドニャブランカ ロウレイラ</p> <p>花崗岩・シスト土壌で育つドニャブランカとロウレイラをプレスし、 500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの 外観、とろりとした粘性、香り立ち力強く、ライムやミント、金木犀、 パッションフルーツのアロマを感じます。しっかりとした拡がりある アタック、豊かな果実味に酸味とほろ苦さ、口中にボリューム感が 増してゆきます。</p>
<p>44074</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2020</p> <p>Fazenda Prádio Mencia Tinto</p>  <p>ファゼンダ・ブラディオ メンシア ティント</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461678737</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>メンシア100%</p> <p>花崗岩・シスト土壌に植わるメンシアを醸しプレス後、20hの花崗岩 製タンクでピジャージュを施しながら発酵し、500Lの木樽で熟成し ました。透明感のある紫を帯びたガーネット色の外観、いちごやア メリカンチェリー、プラムのアロマを感じます。優しいアタック、口あた りよく上品なタンニンがスムーズで程よい酸味がアクセントとなっ ています。</p>	<p>42832</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2017</p> <p>Fazenda Prádio Pacio</p>  <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 スレートシスト 在庫1ケース</p> <p>メンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ</p> <p>ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエル が花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし 各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成 しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プ ラムジャムの香り、穏やか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。</p>	<p>43701</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2019</p> <p>Fazenda Prádio Brancellao</p>  <p>ファゼンダ・ブラディオ ブランセリャオ</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461670069</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>ブランセリャオ100%</p> <p>シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農業不使用の畑で育 つブランセリャオを9月10日に収穫、除梗し醸しプレス、20hの花崗 岩製タンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジ を帯びたガーネット色、いちごやフランボワーズ、イチヂク、杉やヒノ キのアロマを感じます。上品なアタックでじわりと拡がるエッセンス は果実味が豊かでタンニンも心地よく余韻も長く残る逸品です。</p>
<p>ガリシア</p> <p>アウガレヴァーダ</p>  <p>緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感!</p> <p>イアゴ・ガリード</p> <p>44324</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Augalevada Ollos Blanco</p>  <p>アウガレヴァーダ オロス ブランコ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫3ケース</p> <p>アルパリーニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリョ30%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接 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。</p>	<p>44324</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Augalevada Ollos Blanco</p>  <p>アウガレヴァーダ オロス ブランコ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫3ケース</p> <p>アルパリーニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリョ30%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接 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。</p>	<p>44328</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Augalevada Areas de Rei</p>  <p>アウガレヴァーダ アレアス デレイ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂化した花崗岩</p> <p>ドニャブランカ100%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ 樹齢80年のドニャブランカを全房で直接压榨し、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。</p>

39 SPAIN11

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

44329	スペイン/ガリシア	44326	スペイン/ガリシア	44325	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra	VIN 2021	Augalevada Ollos de Roque	VIN 2022	Augalevada Ollos Tinto
	アウガレヴァーダ バルセラ エイラヴェドラ		アウガレヴァーダ オロス デロケ		アウガレヴァーダ オロス テイント
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461685728	参考小売/	5900 JAN/ 4573461685698	参考小売/	4000 JAN/ 4573461685681
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -	栽培/	ビオロジック 認証/ -	栽培/	- 認証/ -
土壌/	花崗岩	土壌/	花崗岩 在庫1ケース	土壌/	花崗岩 片麻岩 粘土
アルパリーニョ100%		アグデロ45% トレイシャドウーラ30% ラド25%		カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパディオ15% ソウソン15%	
<p>リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルパリーニョを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジュシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキシ感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せませす。</p>		<p>イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330~840Lの木樽とアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジュシーなエキシ感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。</p>		<p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30~45日間スミマセリオンカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びだガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みたてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きしません。</p>	

44327	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos de Maia
	アウガレヴァーダ オロス デマイア
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	5500 JAN/ 4573461685704
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩
カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%	
<p>元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルーベリー、いちぢくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。</p>	

ガリシア イリア・オテロ・マソイ



DOリベイロの混種/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家

イリア・オテロ・マソイ

36455	スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加 Nature	35832	スペイン/ガリシア
VIN 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma	VIN 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas
	イリア・オテロ・マソイ アナグマ		イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス テインタス
呼称/	D.O.Ribeiro リベイロ	呼称/	D.O.Ribeiro リベイロ
参考小売/	2800 JAN/ 4573461685667	参考小売/	3300 JAN/ 4573461678713
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
栽培/	- 認証/ -	栽培/	- 認証/ -
土壌/	花崗岩	土壌/	花崗岩、粘土、砂利
カイニョ・ロンゴ50% ソウソン50%		カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レドンド5%	
<p>カイニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガーネット色、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たてベリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。</p>		<p>地元の黒ブドウ5品種を全房でスミマセリオンカルボニック後プレス、ピジャージュをしながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルーベリー、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした味わいを楽しめます。</p>	

ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス



地元自生のアルパリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現

ホセ・クルサット

36447	スペイン/ガリシア	35817	スペイン/ガリシア
VIN 2023	Adegas Entre Os Rios Komokabras Verde Lías	VIN 2019	Adegas 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・バルバンサ・エ・イリア	呼称/	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア
参考小売/	3800 JAN/ 4573461685582	参考小売/	4300 JAN/ 4573461678560
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 SOLD OUT	土壌/	花崗岩 珪岩 砂礫
アルパリーニョ100%		アルパリーニョ100%	
<p>コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。アルパリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジュシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。</p>		<p>キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルパ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、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたつぷりと拡がり、しっかりとしたボディに心地よいエッセンス、長い余韻が印象的です。</p>	

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

リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ



オヴェルノワの精華から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュラル

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

35810	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco
	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ
	呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ
	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 小石混じりの白砂質
	テンブラニーリヨ85% アルビーリヨ15%

35811	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
	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴァルデオモス
	呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ
	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508
	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/ 赤砂質 石灰岩
	テンブラニーリヨ95% アルビーリヨ5%

44617	イタリア/バジリカータ A
VIN 2021	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto
	カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセル オト
	呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ
	参考小売/ 2400 JAN/ 4573461691262
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト
	土壌/ 小石を含む粘土石灰
	アリアニコ100%

44459	イタリア/バジリカータ A
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 パウチョ
	呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ
	参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
	栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト
	土壌/ 粘土 火山土
	アリアニコ100%

バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ



バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/オト

パオロ・ラトラーカ

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後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイス系アロマ、しっかりコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ポリウムのある味わいです。

粘土石灰で育つ樹齢21年のアリアニコをステンレスタックで醸し後プレス、ルモンタージュを2回しながらステンレスタックで発酵・熟成しました。濃いガーネットの外観、ブラックベリーやカシス、イチゴジャム、火打石のアロマを感じます。丸みのあるアタックにスパイス系もあり、中程度のタンニンと中程度の酸味、熟成感もありじわりと広がる味わいです。

ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキウ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後醸し後、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。

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後ステンレスタックで醸し後発酵、古樽で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。

アブルッツォ州 ファビュラス



国立公園にビオディナミワイナリー ストリー仕立てのエチケット

36128	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
	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
	参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490513
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド
	土壌/ 粘土石灰
	マルヴァジア100%

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 Pecorino
	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
	参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490476
	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
	ペコリーノ100%

36639	イタリア/アブルッツォ A
VIN 2023	Fabulas Fabulas Malvasia
	ファビュラス ファビュラス 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/ 2800 JAN/ 8053839490063
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド
	土壌/ 石灰
	マルヴァジア85% その他15%

36832	イタリア/アブルッツォ A
VIN 2024	Fabulas Foeminae Pinot Grigio
	ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ
	呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ
	参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490001
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド
	土壌/ 石灰
	ピノグリージョ85% その他15%

36638	イタリア/アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature A
VIN 2023	Fabulas Spumante Pinot Grigio
	ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ
	呼称/ VINO Spumante ヴィーノ・スプマンテ
	参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490490
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド
	土壌/ 粘土石灰
	ピノグリージョ100%

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、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタックで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ビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフールドで発酵後、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ビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフールドで発酵後、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。

41 ITALIA2

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

<p>36421 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2022 Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>ファビュラス ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490124</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>モンテプルチアーノ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるピオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、檜の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カンス色の外観、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。</p>	<p>アブルツォ州&シチリア特別自治州 カンティーナ・オルソーニャ</p> 	<p>36833 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ</p> <p>IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸した後、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。</p>
<p>36640 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2023 Cantina Orsogna Vola Vole Merlot</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー</p> <p>IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486512</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>メルロー100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800~900mで育つメルローを全房で醸した後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟した果実味やラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいます。</p>	<p>36725 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Malvasia</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア</p> <p>IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203958</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスタンクで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。</p>	<p>36726 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ</p> <p>IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203965</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸した後、ステンレスタンクで発酵、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。</p>
<p>36834 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4571455205396</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ(薄赤)・辛口</p> <p>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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスタンクで8時間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラ、Cerasa(伊語=さくらんぼ)由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが拡がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しくアフターへと流れます。</p>	<p>36835 イタリア/アブルツォ A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4571455203972</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカンスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。</p>	
<p>36984 イタリア/シチリア A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Grillo</p>  <p>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</p> <p>DOP Sicilia シチリア</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690173</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>グリッロ100%</p> <p>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。</p>	<p>36986 イタリア/シチリア A</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Zibibbo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア ジビッポ</p> <p>IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690180</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>ジビッポ85% その他15%</p> <p>ジビッポ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。ジビッポを主体に醸した後、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よかな果実味、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。</p>	<p>36985 イタリア/シチリア A</p> <p>VIN 2022 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Nero d'Avola</p>  <p>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</p> <p>DOP Sicilia シチリア</p> <p>参考小売/ 5100 JAN/ 4573461690197</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>ネロ・ダーヴォラ100%</p> <p>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、シチリアで最も重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りと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかに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に心地よい酸味が味わいを支えます。</p>



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

42 SLOVENIA & 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。

<p>ヴィン・ヴァ・ヴァレー ユンク</p>  <p>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</p>	<p>36459 スロヴェニア/ヴィン・ヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2021 JNK Beli Pinot</p> <p>ユンク ベリ・ピノ</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ 6200 JAN/ 4573461686053</p> <p>規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 SOLD OUT</p> <p>ピノブラン100%</p> <p>近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸し後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアブリコットや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ポリウムのあるアタックとコク、シェリーやオークの複雑な香り、コクと酸のバランスのよい仕上がりです。</p>	
<p>イースト・サセックス州 ウォルゲート</p>  <p>ベン・ウォルゲート</p>	<p>35164 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2019 Tillingham Col</p> <p>ティリンガム コル</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461667496</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon 在庫3本</p> <p>ピノワール43%オーセロワ29% シャルドネ22%ピノムニエ6%</p> <p>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、ステンレスタッ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、プリオッシュマン、火打ち石の香り、ポリュー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てフルーツの若々しさがアクセントとなっています。</p>	<p>36750 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2022 Walgate Chardonnay</p> <p>ウォルゲート シャルドネ</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688798</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 SOLD OUT</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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ックで発酵・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広がり、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。</p>
<p>36751 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2022 Walgate Rosé</p> <p>ウォルゲート ロゼ</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688804</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 SOLD OUT</p> <p>ピノムニエ100%</p> <p>粘土土壌で育つピノムニエをプレス機で一晩寝かせ、翌日そのまま直接圧搾し、ステンレスタックで発酵、木樽で8ヶ月熟成し無濾過・無清澄で仕上げました。夕焼け空のオレンジピンク色の外観、イチゴやクランベリー、ザクロの甘い香り、赤系果実の香りが広がるアタック、甘酸っぱさがありほどよくタンニンもあるスッキリとした酸味が心地の良い逸品です。</p>	<p>36753 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2022 Walgate Pinot Noir</p> <p>ウォルゲート ピノワール</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688828</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>全房・除梗・粉砕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ックで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、ブルーベリー、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ウム感に詰まったエキスイ感、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く表現されています。</p>	<p>36755 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2022 Walgate Cuvee 909</p> <p>ウォルゲート キュヴェ 909</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461688842</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 SOLD OUT</p> <p>ガメイ、ピノワール、ピノムニエ、シャルドネ</p> <p>収穫期に800Lのクヴェヴリが一杯になるまで全房・除梗・粉砕したガメイ、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。</p>
<p>アール マイヤー・ネーケル</p>  <p>シュベートルグンダーの革命児。優美かつ繊細な味は造り手を映す ヴェルナー・ネーケル</p>	<p>34562 ドイツ/アール</p> <p>VIN 2017 WG Meyer-Näkel Spätburgunder</p> <p>WGマイヤー・ネーケル シュベートルグンダー</p> <p>呼称/ Q.b.A クーベアー</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461658005</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Fair'n green</p> <p>土壌/ 青粘板岩 硬砂岩(グラウ ヴァッケ) SOLD OUT</p> <p>シュベートルグンダー100%</p> <p>赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュベートルグンダーをステンレスタックで12日間醸し、フードルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキスイ感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。</p>	

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



<p>モーゼル ヤン・マティアス・クライン</p>  <p>ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者</p> <p>ヤン・マティアス・クライン</p>		<p>36114 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat</p> <p>ヤン・マティアス・クライン リズィー スター マスト ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461681171</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート</p> <p>リースリング100%</p> <p>リースリングを破碎し6時間醸し後プレスし20hlのフードルで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リンゴ、セルフィーユ、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に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。</p>	<p>36111 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat</p> <p>ヤン・マティアス・クライン キス キス マディーズ リップス ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461681140</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール80% ピノ・マドレーヌ20%</p> <p>ピノワールを主体に、別名ピノマドレーヌというフリュールブルグンダーを除後12時間醸し、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。泡立ち細かく、しっかりとした濁りあるサーモンピンクの外観、さくらんぼやイチゴ、赤リンゴ、アセロラのアロマを感じます。心地の良い口あたりにほろ苦さ、穏やかな果実味が余韻に残ります。</p>
<p>37037 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Jan Matthias Klein Little Bastard</p> <p>ヤン・マティアス・クライン リトル バスタード</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461693495</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート</p> <p>リースリング50% ソーヴィニヨンブラン20% ミュラートウルガウ10% その他20%</p> <p>リースリングを主体に6時間醸しプレス、ステンレスタンク80%・フードル20%で発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黄色中心としたグリーンイエロー色、ミントやシークワーサー、黄色リンゴ、セルフィーユのアロマを感じます。口あたりよく清涼感のあるほのかな酸味と摘みたてのみかんのような果実味、心地の良いほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	<p>37036 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2023 Jan Matthias Klein Muller Time Sanderstruck</p> <p>ヤン・マティアス・クライン ミュラータイム</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461693488</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート SOLD OUT</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>灰色スレート土壌で育つミュラートウルガウを1/4は3週間醸し、3/4は直接圧搾ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、果樹の花や白桃、バナナやマスカット、洋梨コンポートのアロマを感じます。スッキリとした口あたりで高めの酸味とバランスのよい果実味が瑞々しく、桃やトロピカルな香りが漂う心地の良い味わいです。</p>	<p>36110 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf</p> <p>ヤン・マティアス・クライン リトル レッドライディング ウルフ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ スレート 粘土石灰</p> <p>シュベートブルグンダー100%</p> <p>21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフェンケンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュベ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、ブルーベリー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかに涼爽な味わいです。</p>	
<p>ナーエ ピリ・ヴァイン</p>  <p>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</p> <p>クリスティン・ピーロート</p>	<p>36431 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat</p> <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684622</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 青シストローム 在庫4ケース</p> <p>シヨイレーベ100%</p> <p>ドイツのナーエ地方のピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。シヨイレーベを全房で軽く足踏みし1日醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、クレーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子シヤム、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سس感が増します。</p>	<p>35919 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé</p> <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土ローム</p> <p>ドルンフェルダール100%</p> <p>ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリステ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ルを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。</p>	
<p>35916 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Ponderosa</p> <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム 青色スレート</p> <p>ピノグリ90% ピノワール10%</p> <p>ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでピジャージュしながら1週間スミマセラ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、マレード、タイムの香り、ビールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。</p>	<p>36434 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir</p> <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 青色スレート 在庫10ケース</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。</p>		

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

<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー</p>  <p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal</p> <p>WGヴェルナー アラナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p> <p>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ブ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ッとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>35956</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose</p> <p>WGヴェルナー ヴァンドラガンバ フラウエン パワー ロゼ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩</p> <p>ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%</p> <p>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、1/3は直接压榨、シルヴァナーは全房で醸しブレス後、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。</p>			
<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>37023</p> <p>VIN 2024 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Fusion</p> <p>WGヴェルナー ヴァンドラガンバ フラウエン パワー フェュージョン</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461693358</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>ドルンフェルダー35% ピノワール35% ミュラートウルガウ30%</p> <p>24年は霜でブドウの50%を失ったため、私たちは創造性を発揮しました！赤とロゼをブレンドして「フェュージョン」を造り上げました。3品種をブレス後フードルで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。明るい紫を帯びたルビー色、イチゴミルク、スミレ、レッドプラム、華やかなベリーのアロマを感じます。心地の良いプチプチがわずかに残るアタック、瑞々しくジュシーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がりです。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>35957</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power</p> <p>WGヴェルナー ヴァンドラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰 ★</p> <p>リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー</p> <p>フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しブレス、その他6品種は全房でスマセラシオンカルボニック後ブレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が広がる柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>37024</p> <p>VIN 2023 WG Wörner Marto Weiss</p> <p>WGヴェルナー マルト ヴァイス</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461693365</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>ミュラートウルガウ34% ショイレーベ33% ケルナー22% リースリング11%</p> <p>ケルナーは初めて除梗をし、私たちがワインの中では個性的な味わいに仕上がったと思います。4品種を醸し後、木樽とステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しサンズフルで仕上げました。黄金色、アプリコットやカリ、ネクタリン、火打石のアロマを感じます。オレンジピールを思わせるほろ苦さとたっぷりの果実味、酸味をカバーするジュシーな果実味が豊かさを演出します。</p>	
<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>37026</p> <p>VIN 2023 WG Wörner Marto Manna</p> <p>WGヴェルナー マルト マンナ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461693389</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ポルトギーザー、ショイレーベ レгент、ドルンフェルダー</p> <p>旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。ショイレーベとポルトギーザーはステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ブレス、他2品種は直接压榨し、フードルで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、スモモ、ザクロの香り、わずかなタンニンと酸のバランスが心地よく、野菜のニュアンスやほろ苦さも感じます。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>36368</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Marto Pinot Noir</p> <p>WGヴェルナー マルト ピノワール</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム</p> <p>ピノワール100%</p> <p>ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後ブレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ベリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキسس感とプラムやベリージュースのエキスが広がりに細やかなタンニンが全体をまとうてくれます。</p>		<p>ラインヘッセン WGベルククロシュター</p>  <p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>36430</p> <p>VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka</p> <p>WGベルククロシュター スーパーレッカ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ</p> <p>『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でブレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーのような香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは程よくにペリーの風味がスーッとフェードアウトします。</p> <p>如でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない！！ ジェイソン・ベルククロシュター</p>	
<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>36429</p> <p>VIN 2022 WG Bergkloster Cuvée weiß</p> <p>WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>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、ソーヴィニオンブラン</p> <p>粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後ブレス、60%は直接压榨し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>35718</p> <p>VIN 2020 WG Bergkloster Pinot Gris</p> <p>WGベルククロシュター ピノグリ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4900 JAN/ 4573461677068</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ レス</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>レス土壌で育つ樹齢9年のピノグリを8月下旬に収穫しブレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みたての桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さは感じますが、味わいはクリアで透明感があり中程度の余韻を楽しめます。</p>		<p>ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>36430</p> <p>VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka</p> <p>WGベルククロシュター スーパーレッカ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ</p> <p>『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でブレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーのような香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは程よくにペリーの風味がスーッとフェードアウトします。</p>	

<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・マン</p>  <p>土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル アンドレアス・マン</p>		<p>36863 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Weiss</p> <p>WGマン ヴァイス</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690319</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰</p> <p>グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー-33% リースリングとシヨイレベ26% フケルレーベ26% ゲヴュルトツラミネール15%</p> <p>斑岩で育つ6品種を9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し23年7月にサンスフルで瓶詰めしました。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおろしリンゴ、カリ、完熟みかんのアロマを感じます。ジュース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。</p>	<p>36864 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Mann Müller-Thurgau</p> <p>WGマン ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690326</p> <p>規格/ 1000ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラディッシュ、メロンやバナナのアロマを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジュースーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。</p>
<p>36866 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Mann Calx Grauburgunder</p> <p>WGマン カルクス グラウブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461690340</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 石灰岩 レス SOLD OUT</p> <p>グラウブルグンダー-100%</p> <p>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。粘性のある深いオレンジピンク色の外観、びわやイチゴ、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がります。</p>	<p>36358 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Riesling Grauburgunder</p> <p>WGマン リースリング グラウブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684394</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 粘土 花崗岩 SOLD OUT</p> <p>リースリング50% グラウブルグンダー-50%</p> <p>粘土・花崗岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。明るくオレンジピンク色、アジアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが広がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりがります。</p>	<p>36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder</p> <p>WGマン ファファ ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) 在庫12ケース</p> <p>ヴァイスブルグンダー-100%</p> <p>ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後12hのフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセザンヌ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が広がる、酸味や果実味はバランスよくジュースーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。</p>	
<p>36865 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Mann Purpur Riesling</p> <p>WGマン ファファ リースリング</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690333</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>リースリング100%</p> <p>ファファとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。樹齢20年のリースリングをプレスし、12hのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりがります。</p>	<p>36868 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2020 WG Mann Herr Kretz Riesling</p> <p>WGマン ヘル クレツ リースリング</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461690364</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) SOLD OUT</p> <p>リースリング100%</p> <p>畑の名称はHeerkretzですがライニッシャー・ラントヴァインの呼称では畑名を記載できないため、Herr Kretz(クレツ氏)と命名しました。リースリングをプレスし600Lの木樽で発酵・熟成しました。粘性のある輝くグリーンイエロー色、リースリングらしいベトロール香、スウィーティやライム、洋梨コンポートのアロマ、上品な味わいでバランスよく、丸みのある心地の良い味わいでエキスタっぷりな良質な仕上がりがります。</p>	<p>36867 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV WG Mann Rosa X</p> <p>WGマン ローザイクス</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461690357</p> <p>規格/ 1000ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口(薄赤)</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) SOLD OUT</p> <p>ドルンフェルダー-52% パッカス27% メルローとミュラートウルガウ21%</p> <p>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ぢく、フルツマトのアロマを感じます。柔らかいアタックに白イチゴのような酸っぱさ、喉越し良く心地の良いスッキリとした味わいです。</p>	
<p>35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Mann Rotlich</p> <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩 在庫18ケース</p> <p>カベルネ・ドルサとポルトギーザ-45% ドルンフェルダー-30%メルロー-12.5%パッカス12.5%</p> <p>ラインヘッセンの土壌の多様性を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。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高い酸味がアフターに散りばめられています。</p>	<p>36361 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 WG Mann Rotlich</p> <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ いろいろ 在庫7ケース</p> <p>メルローとリースリング29%シヨイレベ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%</p> <p>ロートリヒとは赤みがかかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hのステンレスタンクで発酵、24hのフードルで熟成しました。やや粘性のある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。</p>	<p>36363 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Mann Calx Spätburgunder</p> <p>WGマン カルクス シュペートブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 石灰 花崗岩</p> <p>シュペートブルグンダー-100%</p> <p>カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーの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。</p>	










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

<p>ラインヘッセン デクスハイマー</p>  <p>ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌! マキシミアン・デクスハイマー</p>		<p>36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel</p> <p>デクスハイマー ペティアン ナチュレール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバー・ミュスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ</p>	<p>36407 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Weiss</p> <p>デクスハイマー ヴァイス</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰 ★</p> <p>シルヴァナー-65% ヴァイスブルグンダー-35%</p>
<p>36686 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Pinot Blanc</p> <p>デクスハイマー ピノブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687722</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノブラン100%</p>		<p>35911 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Riesling</p> <p>デクスハイマー リースリング</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>リースリング100%</p>	<p>35912 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc</p> <p>デクスハイマー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%</p>
<p>ドイツ/ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードル Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リンゴ、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。</p>		<p>レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スッキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。</p>	<p>レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハッサクの酸味と果実味がジュシーな味わいへと変化していく逸品です。</p>
<p>36409 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Nice Guy</p> <p>デクスハイマー ナイスガイ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685032</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰 ★</p> <p>ブラウアー・ポルトギーザ シルヴァナー ピノグリ</p>		<p>36410 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer BPN</p> <p>デクスハイマー ベビー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p>	<p>35913 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2019 Dexheimer Pinot Noir</p> <p>デクスハイマー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p>
<p>ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。</p>		<p>Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵、24hlのフードルで熟成しました。淡いローズビー色、ラズベリーやフランポワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高め酸を感じるミディアムボディの逸品です。</p>	<p>粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で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ローズビー色、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。</p>
<p>フランケン WGシュテファン・フェッター</p>  <p>シルヴァナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱! シュテファン・フェッター</p>		<p>36400 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein</p> <p>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</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684943</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァナー-100%</p>	<p>36401 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk</p> <p>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</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァナー-100%</p>
<p>ガンパッハ・カルベンシュタインの段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35~45年のシルヴァナーを12hlのフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のパランス、リンゴを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。</p>		<p>ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25~40年のシルヴァナーをプレス後、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。ジュシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキスが感じられます。</p>	




























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

47 GERMANY6

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

<p>35662 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke</p>  <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ヒンメルスリュッケ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース</p> <p>シルヴァーナー100%</p>	<p>36404 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel</p>  <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー シャーレ シュティール&シュテンゲル</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684981</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩</p> <p>シルヴァーナー100%</p>	<p>36399 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein</p>  <p>WGシュテファン・フェッター リースリング ムッセルカルク&ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩</p> <p>リースリング100%</p>
<p>ヒンメルスリュッケはゲームバッヒャー・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。シルヴァーナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスウィーティ、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。</p> <p>貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し、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。</p> <p>ムシエカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35・45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、金柑コンポートやアブリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。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プターです。</p>		
<p>フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント</p>  <p>代々語り受けつ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</p>	<p>35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Weigand Cider</p>  <p>WGヴァイガント シードル</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>数品種のリンゴ100%</p> <p>フランクトルトから東南東約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、澱もあり、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様で嫌味が感じられない心地の良い仕上がります。</p>	<p>36653 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Pet Nat</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>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%</p> <p>23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフィエのアロマ、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。</p>
<p>35954 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat Scheurebe</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>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。</p>	<p>36657 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Muller Thurgau</p>  <p>WGヴァイガント ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>フランクトルトから東南東約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プレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完全した果実味よく、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。</p>	<p>36655 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Sylvaner</p>  <p>WGヴァイガント シルヴァーナー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>コイパー土壌で育つシルヴァーナーを全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完全した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチして心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。</p>
<p>36661 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Scheurebe</p>  <p>WGヴァイガント ショイレーベ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>フランクトルトから東南東約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにコナツのアロマ、ジュシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキسس感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。</p>	<p>36662 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Weissburgunder</p>  <p>WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>フランクトルトから東南東約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プレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィエの香り、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。</p>	<p>36658 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Rose</p>  <p>WGヴァイガント ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ピノワール35%ドミナ35% ドルンフェルダ30%</p> <p>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旨味、ドライなアフターが印象的です。</p>

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

<p>ヴァインフィアテル ミハエル・ギンドル</p>  <p>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!</p> <p>ミハエル・ギンドル</p>	<table border="1"> <tr> <td>36235</td> <td>オーストリア/ヴァインフィアテル</td> <td>36757</td> <td>オーストリア/ヴァインフィアテル</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td>Michael Gindl Little Buteo</td> <td>VIN 2020</td> <td>Michael Gindl Riesling Sodalis</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>ミハエル・ギンドル リトル ブテオ</p> </td> <td colspan="2">  <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">呼称/ -</td> <td colspan="2">呼称/ -</td> </tr> <tr> <td colspan="2">参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802</td> <td colspan="2">参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866</td> </tr> <tr> <td colspan="2">規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> <td colspan="2">規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</td> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</td> </tr> <tr> <td colspan="2">土壌/ ローム レス 砂礫 在庫14ケース</td> <td colspan="2">土壌/ 砂礫 砂</td> </tr> <tr> <td colspan="2">グリューナー・ヴェルトリーナー100%</td> <td colspan="2">リースリング100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタック、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、晚白袖のアロマ、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。</p> </td> <td colspan="2"> <p>20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白袖のアロマ、とろりとした口あたりがまるやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキスを感ずります。</p> </td> </tr> </table>	36235	オーストリア/ヴァインフィアテル	36757	オーストリア/ヴァインフィアテル	VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo	VIN 2020	Michael Gindl Riesling Sodalis	 <p>ミハエル・ギンドル リトル ブテオ</p>		 <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p>		呼称/ -		呼称/ -		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		土壌/ ローム レス 砂礫 在庫14ケース		土壌/ 砂礫 砂		グリューナー・ヴェルトリーナー100%		リースリング100%		<p>エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタック、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、晚白袖のアロマ、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。</p>		<p>20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白袖のアロマ、とろりとした口あたりがまるやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキスを感ずります。</p>																						
36235	オーストリア/ヴァインフィアテル	36757	オーストリア/ヴァインフィアテル																																																											
VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo	VIN 2020	Michael Gindl Riesling Sodalis																																																											
 <p>ミハエル・ギンドル リトル ブテオ</p>		 <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p>																																																												
呼称/ -		呼称/ -																																																												
参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866																																																												
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口																																																												
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル																																																												
土壌/ ローム レス 砂礫 在庫14ケース		土壌/ 砂礫 砂																																																												
グリューナー・ヴェルトリーナー100%		リースリング100%																																																												
<p>エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタック、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、晚白袖のアロマ、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。</p>		<p>20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白袖のアロマ、とろりとした口あたりがまるやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキスを感ずります。</p>																																																												
<p>カルヌントウム レイザー・バイヤー</p>  <p>ホイリ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売!</p> <p>ダニエル&ミハエル・レイザー</p>	<table border="1"> <tr> <td>37048</td> <td>オーストリア/カルヌントウム</td> <td>A</td> <td>36675</td> <td>オーストリア/カルヌントウム</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2024</td> <td>Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner</td> <td></td> <td>VIN 2023</td> <td>Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー</p> </td> <td colspan="2">  <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト</p> </td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">呼称/ -</td> <td colspan="2">呼称/ -</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">参考小売/ 2700 JAN/ 4573461693846</td> <td colspan="2">参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</td> <td colspan="2">規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</td> <td colspan="2">栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">土壌/ 粘土 レス</td> <td colspan="2">土壌/ 粘土 黄土</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">グリューナー・ヴェルトリーナー100%</td> <td colspan="2">ツヴァイゲルト100%</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナー・ヴェルトリーナーをステンレスタックで発酵・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、ゆず、ミント、白コショウのアロマ、ドライで心地の良い酸でスッキリとした味わい、コスバ抜群の1リットル白です。</p> </td> <td colspan="2"> <p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタックで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルカーネーション色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで涼感のあるスムーズな味わいです。</p> </td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	37048	オーストリア/カルヌントウム	A	36675	オーストリア/カルヌントウム	A	VIN 2024	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner		VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt		 <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー</p>		 <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト</p>				呼称/ -		呼称/ -				参考小売/ 2700 JAN/ 4573461693846		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579				規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム				栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate				土壌/ 粘土 レス		土壌/ 粘土 黄土				グリューナー・ヴェルトリーナー100%		ツヴァイゲルト100%				<p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナー・ヴェルトリーナーをステンレスタックで発酵・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、ゆず、ミント、白コショウのアロマ、ドライで心地の良い酸でスッキリとした味わい、コスバ抜群の1リットル白です。</p>		<p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタックで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルカーネーション色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで涼感のあるスムーズな味わいです。</p>				
37048	オーストリア/カルヌントウム	A	36675	オーストリア/カルヌントウム	A																																																									
VIN 2024	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner		VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt																																																										
 <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー</p>		 <p>レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト</p>																																																												
呼称/ -		呼称/ -																																																												
参考小売/ 2700 JAN/ 4573461693846		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579																																																												
規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム																																																												
栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate																																																												
土壌/ 粘土 レス		土壌/ 粘土 黄土																																																												
グリューナー・ヴェルトリーナー100%		ツヴァイゲルト100%																																																												
<p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナー・ヴェルトリーナーをステンレスタックで発酵・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、ゆず、ミント、白コショウのアロマ、ドライで心地の良い酸でスッキリとした味わい、コスバ抜群の1リットル白です。</p>		<p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタックで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルカーネーション色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで涼感のあるスムーズな味わいです。</p>																																																												
<p>ノイズドラーゼー ユーディット・ベック</p>  <p>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</p> <p>ユーディット・ベック</p>	<table border="1"> <tr> <td>36698</td> <td>オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</td> <td>36238</td> <td>オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Judith Beck Pet-Nat Bamble M</td> <td>VIN 2022</td> <td>Judith Beck Pet-Nat Bamble P</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルM</p> </td> <td colspan="2">  <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルP</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">呼称/ -</td> <td colspan="2">呼称/ -</td> </tr> <tr> <td colspan="2">参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852</td> <td colspan="2">参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833</td> </tr> <tr> <td colspan="2">規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</td> <td colspan="2">規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</td> </tr> <tr> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</td> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">土壌/ 砂利</td> <td colspan="2">土壌/ 砂利 SOLD OUT</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%</td> <td colspan="2">ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>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オットネルをブレンドしたメードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタックで発酵、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。</p> </td> <td colspan="2"> <p>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。カプチャーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミンの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。</p> </td> </tr> </table>	36698	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36238	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2023	Judith Beck Pet-Nat Bamble M	VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bamble P	 <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルM</p>		 <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルP</p>		呼称/ -		呼称/ -		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡 ・辛口		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		土壌/ 砂利		土壌/ 砂利 SOLD OUT		ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%		ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%		<p>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オットネルをブレンドしたメードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタックで発酵、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。</p>		<p>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。カプチャーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミンの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。</p>																						
36698	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36238	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature																																																											
VIN 2023	Judith Beck Pet-Nat Bamble M	VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bamble P																																																											
 <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルM</p>		 <p>ユーディット・ベック ペットナット バンブルP</p>																																																												
呼称/ -		呼称/ -																																																												
参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833																																																												
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡 ・辛口																																																												
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN																																																												
土壌/ 砂利		土壌/ 砂利 SOLD OUT																																																												
ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%		ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%																																																												
<p>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オットネルをブレンドしたメードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタックで発酵、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。</p>		<p>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。カプチャーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミンの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。</p>																																																												
<p>36704 オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Neuburger Bambule</p> <p>ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 石灰岩</p> <p>ノイブルガー100%</p> <p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサンフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。</p>	<table border="1"> <tr> <td>36703</td> <td>オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</td> <td>36243</td> <td>オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td>Judith Beck Welschriesing Bambule</td> <td>VIN 2021</td> <td>Judith Beck Neuburger Bambule</td> </tr> <tr> <td colspan="2">  <p>ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p> </td> <td colspan="2">  <p>ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">呼称/ -</td> <td colspan="2">呼称/ -</td> </tr> <tr> <td colspan="2">参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906</td> <td colspan="2">参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888</td> </tr> <tr> <td colspan="2">規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</td> <td colspan="2">規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</td> <td colspan="2">栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</td> </tr> <tr> <td colspan="2">土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰岩 在庫1ケース</td> <td colspan="2">土壌/ ローム 石灰</td> </tr> <tr> <td colspan="2">ヴェルシュリースリング100%</td> <td colspan="2">ノイブルガー100%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサン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の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、拡がるエキスを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。</p> </td> <td colspan="2"> <p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が溜まるアタックですりおろしリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。</p> </td> </tr> </table>	36703	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36243	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	VIN 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule	VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule	 <p>ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p>		 <p>ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル</p>		呼称/ -		呼称/ -		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰岩 在庫1ケース		土壌/ ローム 石灰		ヴェルシュリースリング100%		ノイブルガー100%		<p>ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサン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の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、拡がるエキスを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。</p>		<p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が溜まるアタックですりおろしリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。</p>																						
36703	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36243	オーストリア/ノイズドラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature																																																											
VIN 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule	VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule																																																											
 <p>ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル</p>		 <p>ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル</p>																																																												
呼称/ -		呼称/ -																																																												
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682888																																																												
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口																																																												
栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN																																																												
土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰岩 在庫1ケース		土壌/ ローム 石灰																																																												
ヴェルシュリースリング100%		ノイブルガー100%																																																												
<p>ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵後、アンフォラで熟成しサン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の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、拡がるエキスを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。</p>		<p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が溜まるアタックですりおろしリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。</p>																																																												

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。

<p>36705 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Zweigelt</p>  <p>ユードイト・ベック ツヴァイゲルト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461687920</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>ノイジードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、ビオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みためりーの酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。</p>	<p>36708 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2021 Judith Beck Pannobile</p>  <p>ユードイト・ベック パノービレ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 石灰岩</p> <p>ツヴァイゲルト80% ブラウフレんキッシュ20%</p> <p>パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを除梗し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォラで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが拡がります。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2019 Judith Beck Zweigelt Bambule</p>  <p>ユードイト・ベック ツヴァイゲルト バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 石灰 砂利</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>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。</p>
<p>35650 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2018 Judith Beck Judith</p>  <p>ユードイト・ベック ユードイト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 粘土 石灰</p> <p>ブラウフレんキッシュ100%</p> <p>2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレんキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放樽で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキースと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。</p>	<p>ノイジードラーゼー マインクラング</p>  <p>これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み</p> <p>マインクラング</p> <p>24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。ハンガリー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、爽やかにスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで冷涼感のある逸品です。</p>	<p>36788 オーストリア/ノイジードラーゼー A</p> <p>VIN 2024 Meinklang Gruner Veltliner</p>  <p>マインクラング グリュナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689153</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio</p> <p>土壌/ 砂質 ローム 岩石</p> <p>グリュナー・ヴェルトリーナー100%</p>
<p>36998 オーストリア/ノイジードラーゼー A</p> <p>VIN 2024 Meinklang Weißer Mulatschak</p>  <p>マインクラング ヴァイサー ムラチャック</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461693105</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 砂質 ローム 岩石</p> <p>ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%</p> <p>祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月に収穫した3品種を除梗後5日間醸し後プレス、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、アタックからたつぷりのエキース感にオレンジや杏、パイナップルの果実味が拡がり、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。</p>	<p>36789 オーストリア/ノイジードラーゼー A</p> <p>VIN 2022 Meinklang Burgenlandrot</p>  <p>マインクラング ブルゲンラントロート</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461689283</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 砂質</p> <p>ツヴァイゲルト50% ブラウフレんキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%</p> <p>バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスママセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりなく全体を通して落ち着いた味わいです。</p>	<p>ライタベルク リスト</p>  <p>元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業</p> <p>ベルンハルト・リスト</p> <p>「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年はブラウフレんキッシュで造りました。醸し・発酵後フードルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。黒紫ガーネット色、フランボワーズやブルー、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが拡がる丸みある果実味に完熟ペリーの香りが拡がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。</p>
<p>37010 オーストリア/ライタベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Grüner Veltliner</p>  <p>リスト グリュナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693228</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON, デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土</p> <p>グリュナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>家族で養豚業やホイルゲを営むワイナリーです。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。</p>	<p>37011 オーストリア/ライタベルク</p> <p>VIN 2020 Liszt Blaufränkisch</p>  <p>リスト ブラウフレんキッシュ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693235</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ LACON</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土</p> <p>ブラウフレんキッシュ90% メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%</p> <p>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んキッシュを主体にブドウをプレス後、解放樽でビジャージュを施しながら発酵、木樽とフー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、ペリージュース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。</p>	<p>36714 オーストリア/ライタベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Soliszt</p>  <p>リスト ソリスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688019</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫1ケース</p> <p>ブラウフレんキッシュ100%</p>

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

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。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル</p>  <p>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</p>		<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Silicium</p> <p>シュナーベル シリチウム</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681423</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン リースリング</p> <p>シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2020 Schnabel Morillon Hocegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461674647</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>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プリコットのニュアンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。</p>
<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Morillon Hocegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>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。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Rosé</p> <p>シュナーベル ロゼ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681461</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調の濃いアセロラピンク、スモモやラズベリー、ミント、梅、赤リンゴのアロマを感じます。パツと口中で拡がる果実味とたっぷりのエキシ感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まったボディです。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2022 Schnabel Rosé</p> <p>シュナーベル ロゼ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。淡いローズピンク、白いイチゴ、クランベリー、トマトの葉、スミレのアロマを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのアタックに、スムーズでとがりのない良質さとじわりと口中で拡がる旨味が印象的です。</p>	
<p>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</p> <p>VIN 2022 Schnabel Urgestein</p> <p>シュナーベル ウルゲシュタイン</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687845</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40% ブラウフレンキッシュ30% ピノワール30%</p> <p>ザウザルにある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。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461687807</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、タンクで醸し・発酵後、古樽で熟成しました。紫の色調しっかりとしたガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、湿った土のアロマを感じます。上品なアタック、ベリーの酸味と細かなタンニンがアクセントとなったしっかりとした良質な味わいで余韻にはカシスの香りが拡がります。</p>	<p>35559 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hocegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンズフルで仕上げました。ブラックガーネット色、ブルーベリーやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュシーでしっかりとした果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。</p>	
<p>36142 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかりと密度が詰まった味わいがじわりとアフターに拡がります。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Blaufränkisch Hocegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461687814</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを醸し・発酵後、228Lの古樽で熟成しサンズフルで仕上げました。明るい紫ガーネット色、ブルーベリーやザクロ、火打石、スモーク香を感じます。骨格のしっかりとしたボリューム感のある味わい、しっかりとタンニン、やや高め酸味、余韻の長い仕上がりです。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Koregg</p> <p>シュナーベル ピノワール コーエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ピノワール100%</p> <p>区画コーエッグで育つピノワールを除梗後、蓋の無いタンクで醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しサンズフルで仕上げました。黒い色調の濃いルビー色、しっかりとした粘性、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したタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。</p>	

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

51 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。

<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Hohegg</p>  <p>シュナーベル ピノワール ホッフエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461681492</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ スレート シリカ</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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に熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2022 Schnabel Pinot Noir Hohegg</p>  <p>シュナーベル ピノワール ホッフエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687821</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ スレート シリカ</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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。</p>		
<p>ズュート・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック</p>  <p>サウザルのテロワール それはスレート土壌×高標高×急斜面</p> <p>レイナー&ジャスミン・ハック</p>		<p>36155 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーファー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681607</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト SOLD OUT</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタックで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。</p>	<p>36157 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴァイスブルグンダー シーファー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681621</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト SOLD OUT</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダーをステンレスタックで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が広がりますが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。</p>
<p>36149 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681546</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジューシーな果実味が心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。</p>	<p>36146 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681515</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>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。</p>	<p>36147 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681522</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>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。</p>	
<p>36153 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ムスカテラーフィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681584</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ムスカテラー100%</p> <p>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、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が特徴です。</p>	<p>36150 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン フィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681553</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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、黄桃やバッションフルーツ、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り密度濃くボリューム感が増します。</p>	<p>36156 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit</p>  <p>ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリングフィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681614</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p> <p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。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。</p>	

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

<p>ズュートシュタイヤーマルク シャウアー</p>  <p>情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者</p> <p>ステファン&ベルント・シャウアー</p>		<p>36298</p> <p>オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022</p> <p>Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer</p>  <p>シャウアー ヴァイスブルグンダー ザント ウント シーファー</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461683649</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 砂 スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フドル・30%ステンレスタンクで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。</p>	<p>36299</p> <p>オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022</p> <p>Schauer Gelber Muskateller</p>  <p>シャウアー ゲルバー・ムスカテラー</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683656</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 砂 スレート SOLD OUT</p> <p>ゲルバー・ムスカテラー100%</p> <p>オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで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。</p>
<p>36300</p> <p>オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021</p> <p>Schauer Riesling Kitzeck-Sausal</p>  <p>シャウアー リースリング キツェックザウザル</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683663</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>リースリング100%</p> <p>シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで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。</p>	<p>36301</p> <p>オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021</p> <p>Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen</p>  <p>シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683670</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 石灰 在庫3ケース</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク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。</p>		
<p>ケルンテン</p> <p>ゲオルギウム</p>  <p>南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン</p> <p>マルクス・グロツシュ&ウタ・スラマニク</p>	<p>36389</p> <p>オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2023</p> <p>Georgium Hopfel</p>  <p>ゲオルギウム ホプフェル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂質 粘土</p> <p>数種の土着品種のリンゴ100%</p> <p>数種の土着品種のリンゴをバイオダイナミカルデンターに基づき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、カリンや摘みだてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。</p>	<p>36305</p> <p>オーストリア/ノイジードラウゼー 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV</p> <p>Georgium Blanc de Noirs Frizzante</p>  <p>ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩</p> <p>ピノワール100%</p> <p>濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミレジムをブレンドしました。ピノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。</p>	
<p>36304</p> <p>オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2017</p> <p>Georgium Burgundercuvée</p>  <p>ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461683700</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂利、砂、粘土</p> <p>シャルドネ80% ピノブラン20%</p> <p>ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで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。</p>	<p>36344</p> <p>オーストリア/ノイジードラウゼー 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN NV</p> <p>Georgium Blanc de Noirs</p>  <p>ゲオルギウム ブランド ノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461676245</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンズフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリジヤムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。</p>	<p>36306</p> <p>オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2017</p> <p>Georgium Pinot Noir</p>  <p>ゲオルギウム ピノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683724</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオダイナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂 粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ピノワール100%</p> <p>2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育ったピノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。レンガ色、フランボワーズやレッドプラム、湿った土、杉の香り、丸みのあるアタックでたっぷりの熟成感と、やさしいタンニンが溶け込んだエレガントな酸、奥行きのある上質な逸品です。</p>	

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

<p>クヴェモ・カルトリ ゴツァ</p>  <p>中部カルトリ ピオディナミ無添加醸造でよりビュアな味わいを！</p> <p>ベカ・ゴツァアゼ</p>		<p>34117</p> <p>VIN 2016</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Pet Nat Tavkveri</p> <p>ゴツァ ペットナット タヴクヴェリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461651167</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>タヴクヴェリ100%</p>	<p>36376</p> <p>VIN 2020</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Khikhvi</p> <p>ゴツァ ヒフヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684707</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ヒフヴィ100%</p>		
		<p>砂・ローム土壌で育つ10月下旬に収穫したタヴクヴェリをプレスしクヴェヴリで醸しプレス発酵し、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成したメソッドアンセストラルで造るペットナットです。濁りのある茶色を帯びたルビー色、赤スグリやクランベリー、リコリスのアロマを感じます。口あたりのよいアタックに高めの酸味と、心地のよいほろ苦さもあります。</p>		<p>粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のヒフヴィを全房でクヴェヴリで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、ビウのような酸味とほろ苦さが強く感じられアフターにはネクタリンのアロマが感じられます。</p>	
<p>35724</p> <p>VIN 2020</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Tsitska-Tsolikouri</p> <p>ゴツァ ツイツカ・ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ツイツカ50% ツオリコウリ50%</p>	<p>36372</p> <p>VIN 2021</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Tsitska-Tsolikouri</p> <p>ゴツァ ツイツカ・ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684660</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ツイツカ70% ツオリコウリ30%</p>	<p>36374</p> <p>VIN 2021</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane</p> <p>ゴツァ ルカツィテリ・ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684684</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%</p>	<p>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。</p>		
<p>35725</p> <p>VIN 2020</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Mtsvane</p> <p>ゴツァ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677136</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%</p>	<p>36373</p> <p>VIN 2021</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Mtsvane</p> <p>ゴツァ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684677</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ムツヴァネ100%</p>	<p>36375</p> <p>VIN 2018</p> <p>ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>Gotsa Saperavi</p> <p>ゴツァ サペラヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684691</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・メディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>サペラヴィ100%</p>	<p>高標高の畑でピ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、アプリコットやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年とりもバランスが良く、ほろ苦さと果実味の良さ、中程度の酸味と豊かなミネラル感、ほんのり揮発のニュアンスも感じられます。</p>		
<p>カヘティ ギウアーニ</p>  <p>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</p> <p>カハ・ギウアシュヴィリ</p>		<p>36937</p> <p>VIN 2024</p> <p>ジョージア/カヘティ</p> <p>Giuaani Rkatsiteli Qvevri</p> <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461691187</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ルカツィテリ100%</p>	<p>36938</p> <p>VIN 2022</p> <p>ジョージア/カヘティ</p> <p>Giuaani Mtsvane Qvevri</p> <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461691194</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ムツヴァネ100%</p>	<p>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穢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。</p>	
<p>カヘティのManaVili村、茶褐色の砂利土壌で育つ樹齢45年のムツヴァネを除穢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ーマレードの香り、口あたりよくほんのりと洗みがあります。</p>					

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

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 Tchotiashvili Rkatsiteli

チョティアシュヴィリ
ルカツィテリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **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レし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ヤムや金木犀、マーメレードのアロマを感じます。アタックからジュース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 Tchotiashvili Mtsvane

チョティアシュヴィリ
ムツヴァネ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461678096

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 炭素を含む沖積土
粘土を含む火山土

ムツヴァネ100%

ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェレし液体のみをクヴェヴリで熟成。ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、香り立ち大人しく白檀や洋梨、白桃、マンダリンの香り、スッキリとした酸に口中で溶け込むタンニンが渋みと共に広がり、やや渋い後口となります。

36936 ジョージア/カヘティ A

VIN 2020 Tchotiashvili Kisi

チョティアシュヴィリ
キシ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3900** JAN/ 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レし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、ジュースで口あたり良く、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



33942 ジョージア/カヘティ

VIN 2016 Lagvinari Chinuri

ラグヴィナリ
チヌリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **5000** JAN/ 4571455208007

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂利 **SOLD OUT**

チヌリ100%

イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破砕した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から香や甘栗のやさしい香り、滑らかに優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がります。

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

イメレティ ケテヴァン・ニニツゼ



35736 ジョージア/イメレティ

VIN 2021 Ketevan Ninidze Dzelshavi

ケテヴァン・ニニツゼ
ゼルシャヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677242

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩

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。しっかりとした紫がネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りを感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がります。

カヘティ チュビニ・ワイナリー



34583 ジョージア/カヘティ

VIN 2017 Chubini Winery Saperavi

チュビニ・ワイナリー
サペラヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461658807

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 沖積土 石 **SOLD OUT**

サペラヴィ100%

ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルーベリー、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。

超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲

トルニケ・チュビニゼ

イメレティ ケテヴァン・ニニツゼ

35735 ジョージア/イメレティ

VIN 2021 Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose

ケテヴァン・ニニツゼ
オルベルリ オジャレシ ロゼ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677235

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩

オルベルリオジャレシ100%

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接搾り発酵後、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、摘みたてペ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・ニニツゼ
ゼルシャヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677242

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰

ゼルシャヴィ100%

35739 ジョージア/イメレティ

VIN 2021 Ketevan Ninidze Irina

ケテヴァン・ニニツゼ
イリーナ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677273

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ Coming Soon

ツオリコウリ
オルベルリオジャレシ

サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接搾り発酵後、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・ニニツゼ
オルベルリ オジャレシ ロゼ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677235

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩

オルベルリオジャレシ100%

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接搾り発酵後、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、摘みたてペ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・ニニツゼ
ゼルシャヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677242

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰

ゼルシャヴィ100%

亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫がネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りを感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がります。

<p>イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ</p>  <p>西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに ザザ・ガデア</p>		<p>36382 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martvillei Tsolikouri</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ100%</p> <p>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。</p>	<p>36383 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martvillei Tsolikouri No Skin</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸しにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。</p>
<p>36384 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Krakhuna</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684783</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>クラフナ100%</p> <p>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。</p>	<p>36385 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Mtsvane Kakhuri</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684790</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>ムツヴァネ・カフリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したムツヴァネ・カフリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。しっかりと濃い琥珀色、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。</p>	<p>36386 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Martha</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ マーサ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ95% アラダストウリ5%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンプラージュ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。</p>	
<p>35734 ジョージア/ラチャレチュフミ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vino Martville Ojaleshi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677228</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>オジャレシ100%</p> <p>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。濃いブラックガーンネット色、ブルーネツト色、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。</p>	<p>35332 ジョージア/ラチャレチュフミ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Vino Martville Orbeluri Ojaleshi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3200 JAN/ 4573461670946</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>オルベルリオジャレシ100%</p> <p>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。淡い色調のガーンネット色、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。</p>	<p>34124 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Vino Martville Aladasturi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651235</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫1ケース</p> <p>アラダストウリ100%</p> <p>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。</p>	
<p>イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ</p>  <p>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 アナ・ヒタリシュヴィリ</p>	<p>33940 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2016</p> <p>Vartsikhe Marani Aladasturi</p> <p>ヴァルツィヘ・マラニ アラダストウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT</p> <p>アラダストウリ100%</p> <p>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ン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。</p>		

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

Real Wine Guide Selects



「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

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

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 		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%	60041 日本／岡山新見市哲多町 VIN 2023 Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant ドメヌ・テッタ ゲヴェルトトラミネール 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 ゲヴェルトトラミネール100%
石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う 高橋竜太		2年ぶりの復活です。23年は果皮を利用した造りに変え骨格を大きくし、複雑性を求めました。主体のシャルドネは直接圧搾、ケルナーとピノグリ他6品種はビジャージュしながら醸しアッサンブラージュ、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。白濁した外観、アスパラや梨、グレープフルーツのアロマ、ドライでシャープな味わいで火打石やスパイシーな香りが口中に拡がります。	

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も高く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・テ・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

