



◆ 2016年 第3弾 ◆

SPRING SPECIAL

新入荷 プティ・プライスワイン



1. 『爽やかな白ワイン♪♪♪』

♪ 2015年 サライ ソーヴィニヨン
(ラングドック/白)

¥ 1,285

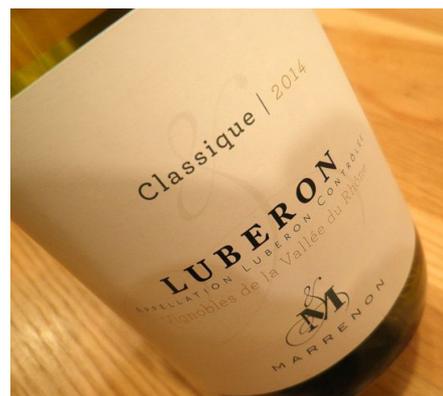
ラングドックでもリムーの隣に位置し、山からの風の恩恵により涼しい気候なので、味わいの綺麗なエレガントさが特徴のワインに仕上がります。味わいは春から夏にかけての必須な「フレッシュ感」が満載です。

2. 『丸みのある白ワイン♪』

♪ 2014年 マレノン クラシック ブラン
(ローヌ/白)

¥ 1,550

アプリコットや洋梨の芳香。しなやかな飲み口で、丸みある上品なストラクチャーが果実味と共にエキゾチックな風味を際立たせます。この地方では珍しいヴェルメンティーノ50%、定番のグルナッシュ・ブラン30%、ユニブラン20%のブレンド。



3. 『熟成プティボルドー！』

♪ 2008年 シャトー・ジョルダン
(ボルドー/赤)

¥ 1,641

カベルネ・フランを主体にメルロとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。8年の熟成を経て、滑らかでバランスの良いタンニンが心地よいです。上品な円熟した味わいで熟成感を楽しめます。



4. 『やさしい???ゴリラ♪』

♪ 2014年 ブラック・ゴリラ
(ラングドック/赤)

¥ 1,760

エチケットのみに目がいってしまうかもしれませんが、ちゃんとしたフランスワインです。アルコール度数が15%と高めなのですが、渋みが穏やかな赤ワインなので、ついつい飲み進んでしまいます。メルロ60%、カベルネソーヴィニヨン40%のブレンド。



5. 『ファミユ・ペランのお手軽ロゼ』

♪ 2014年 ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ
(ローヌ/ロゼ)

¥ 1,836

ローヌの名門のひとつ、ペラン家を作るチャーミングな辛口ロゼ。フローラルな香り。アニスやブランウン・シュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れています。ロゼとしてはちょっと高めの10℃~12℃が適温です。