

日本への輸入は限定900本のみ！！⇒当店は12本のみ入荷です。



ローヌの巨匠が造る  
**パワフル  
濃密な赤**



2009年コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ

プラン・デウ・デュー ドメヌ・ドゥ・ペール・オン・フィス

ポール・ジャブレ・エネ 品種：グルナツ180%、シラ10%、ムルグエト10% (赤/フルボディ)

1 通常価格 ¥3,150  
10%OFF⇒

**¥2,835**

ポール・ジャブレ・エネは7世代、約2世紀にわたり、伝統を守りつづき、も未来を見つめ、ローヌのエルミタージュを本拠地として卓越した品質

のワインを造り出しています。そのつくりは、偉大なワインはぶどうの樹から生まれるとして、ぶどう栽培に非常に力を入れています。約100haのぶどう畑では、除草剤の使用を禁止し、有機肥料を使用し、剪定、収穫などが手作業で行われます。このワインはプラン・デウ・デュー村のドゥ・ペール・オン・フィス畑で取れたぶどうを使い、なめらかで、ベルベットのようなタンニン、そしてスパイシーな印象を持ち合わせています。若さゆえの荒々しさもありますが、空気につれることによって、余韻の長い、エレガントな味わいへと変化していきます



**今日の赤 ローヌワイン**

上質なワインを産するローヌ河流域地方はボルドー地方に次ぐ広いワイン産地。かつて各代の法王たちは自分のぶどう畑をこの地に持ち、ここで造ったワインを楽しんだという輝かしい歴史のある産地なのです。いちばんの特徴は、コート・デュ・ローヌの赤はすべてにコクがあり、芳香豊かで、あたたかみがあるので、魚の照り焼き、うなぎの蒲焼、ポークソテーなどに良くあいます。夏の暑さが過ぎ去るころの、秋にむけてのワインとして、ローヌワインはいかがですか？



2 通常価格 ¥1,470  
10%OFF⇒

**¥1,323**

2010年コート・デュ・ローヌ・ルージュ・ヴァン・グルマン

ドールヴェルニュ・ランヴィエ 品種：グルナツ180%、シラ20% (赤/ミディアム)

とてもフルーティで濃い、熟した赤い果実とほのかにオーク樽の香り。柔かいタンニンとしっかりとしたストラクチャー。ソフトなアタックで余韻が長い。

2010年コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・サブレスピエ

品種：グルナツ180%、シラ20% (赤/フルボディ)

3 通常価格 ¥2,625  
10%OFF⇒

**¥2,363**

タンニンは口の中でほとんど溶けてしまいそうであり、ゴージャスでもっと飲みたくなる気分させる酸味はとてもジューシー。



2010年コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・レアジヴォーダン

品種：グルナツ170%、シラ30% (赤/ミディアム)

4 通常価格 ¥2,205  
10%OFF⇒

**¥1,985**

当主の長女の名前「レア」を冠するワイン。濃密な香りに、エレガントでありながら、ちょうど良い濃さを併せ持つ、絶妙なバランス。



どれも数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

〒231-0033 神奈川県横浜市中区長者町2丁目5-11

馬場ビル1階102 TEL & FAX : 045-232-4521

期間中のお休み：9月17日、18日、24日、10月1日、8日、9日、15日

営業時間 火～土曜：11時～21時 日曜：11時～20時

他にも色々ローヌワイン。

## 多彩なぶどう品種が個性豊かなワインを生み出します。

ローヌ白ワインの代表品種「ヴィオニエ」は辛口で、ふくよか、オイリーなワインを造り、「グルナッシュ・ブラン」はスペインが原産の酸が少なめのアルコール感の強いワインを造り、「シラー」は北ローヌ赤ワイン品種の王様。それぞれ人や物の交流が盛んに行われてきたローヌならではの品種が楽しめます。

### 2011年コート・デュ・ローヌ・ブラン・ヴァン・グルマン ドーヴェルニュ・ランヴィエ

品種：グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ（白/辛口）

5 通常価格 ¥1,470  
10%OFF⇒ **¥1,323**

柑橘系フルーツやライチ、マンゴー、黄桃、アプリコットを思わせる香りが広がる。最初は柔らかくボリューム感があり、ピュアな飲み心地に生き生きとした酸、リッチさを兼ね備えています。

ローヌ地方にもスパークリングがあるのです！！

サン・ペレイはコルナスの数km南かつ、ローヌ河を挟んでヴァランスの対岸街です。歴史は長く、ナポレオンのお気に入りであったこともありますが、その昔風なところで、一時表舞台から姿を消していたこともありましたが、今では再び生産が開始され、オーセンティックで個性があり、香りや果実味が豊かで、生き活きと爽やかなワインを造り上げています。

### サン・ペレイ・ブリュット ドメーヌ・ティエール

品種：シャルドネ100%（白/泡/辛口）

7 通常価格 ¥2,940  
10%OFF⇒ **¥2,646**

他の品種とよくブレンドされることが多いのですが、こだわりでマルサン種単一で造られます。ムースのような泡とフレッシュな余韻へと導く調和のとれた酸味からくるフィネスが際立ちます。

ローヌではないですが…

## 番外編

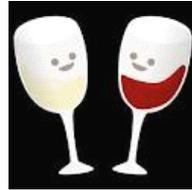
### お手軽シャンパン **ロゼ** が仲間入り

### 9 オリヴィエ・ド・ボアシーン・ブリュット・ロゼ

品種：シャルドネ55%、ピノ・ノワール25%、ピノ・ムニエ20%（ロゼ/辛口/泡）

ずばり特価 **¥3,990**

ラズベリーを思わせるアロマと熟成感を少し感じるスパイスの香り。バランスのとれたフレッシュな味わいに、アフターのほのかな苦みが全体を引き締め、きりりとドライなロゼに仕上げています。先日入荷するかどうかを決める時にイカのガーリックソテーと合わせたのですが、ロゼの少し濃い感じにぴったりでした。



### 2010年クローズ・エルミタージュ レ・ザマンディエ ドメーヌ・デュ・ミュリネ

品種：シラー100%（赤/フルボディ）

6 通常価格 ¥3,150  
10%OFF⇒ **¥2,836**

最近人気の高いシラー種単一で造られる、上品な赤ワイン。ピュアな果実味とやさしいタンニンを持ち、活気に溢れ、爽やかでクールかつエレガント。余韻に複雑さを感じさせています。

### その名も・・・ **サン・ペレイ**

### ローズ・ド・ピゲイ ブリュット ドメーヌ・ティエール

品種：シラー100%（ロゼ/泡/辛口）

8 通常価格 ¥3,675  
10%OFF⇒ **¥3,308**

シラーのスパイシーさがほのかに感じられる柔らかな味わいのロゼ。この地方ではロゼはAOC認定されていないので、カテゴリーはサン・ペレイにはなりません、それでも造るこだわりの逸品。

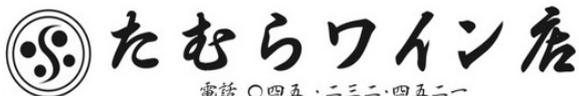


その他にも店内にて売り尽くし特価品やハッピープライスな白ワインなど多数ご案内中です。

セール期間 10月18日まで どれも数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

〒231-0033 神奈川県横浜市中区長者町2丁目5-11

馬場ビル1階102 TEL & FAX : 045-232-4521



電話 〇四五・二三二・四五二一

期間中のお休み：9月17日、18日、24日、10月1日、8日、9日、15日

営業時間 火～土曜：11時～21時 日曜：11時～20時