

2005年シャトー・カントルー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロ40% (赤/ミディアム)

1 **特価**
プライス!! **¥1,418**

ブルミエール・コート・ド・ボルドーの良年2005年の飲み頃ワイン。心地よい赤い果実の強い香り、樽からのトースト香も感じられます。濃縮していて、良質のタンニンがあり、まろやかで、持続性があります。熟成カベルネの良さを感じさせます

フランスワインの王道=ボルドー

2010年グラン・クール・ボルドー・レゼルヴ・ルージュ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロ45% (赤/ミディアム)

2 **特価**
プライス!! **¥1,512**

ハートのマークでお馴染みのこちらは、実はランシュ・ムーサーのオーナーが手掛ける、通常よりも熟成期間の長いワンランク上のボルドーなのです。口あたりはやわらかく、繊細でなめらかなタンニンがバランスよく調和。和食にもぴったりです。

2009年シャトー・ローラン・ラ・ガルド

品種：メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% (赤/フル)

3 **特価**
プライス!! **¥1,560**

凝縮感のある豊かな果実の風味とやわらかいタンニン、さらに美しい酸味のバランスが見事に取れています。深みとエレガンスを兼ね備えた、品格のある味わいです。ボルドーの2009年ですが、濃すぎない所が飲み続けられる味わいです。

ボルドー VS カオール

フランスワインの王道。ボルドー地方。世界に名高い超高級グラン・クリュから友人と夕食を分かち合うようなデイリーワインまで、ボルドーワインはあらゆるシーンを楽しめるワインとして、また、輸出量もフランス国内でのトップクラスのひとつとなります。特徴としては、そのほとんどが数種類の品種をブレンドして造られる所。シャトーによってはヴィンテージによってそのブレンド比率を変えたりすることも在るほどです。

一方、カオールはボルドーよりも少し南下した産地。12世紀頃から名声は高かったのですが、当時南西地方を統括していたアキテーヌ公爵家の令嬢と、のちのイギリス国王の婚姻により、イギリスに大量に輸出されるようになり人気を博しました。マルベック種を70%以上使用した珍しい赤ワインが造られ、南仏の暑くて乾いた南西風が吹きつけることにより、ブドウが完熟する。そのため濃厚で非常に濃い深紅色のワインになるので「黒いワイン」とも呼ばれます。

濃厚で濃い「黒いワイン」=カオール

産地や品種の違いによって同じ赤ワインでもこうも違うのかと驚きと発見があります。がっちりワインがお好きならどちらが好みかまよってしまうかも!!

2005年シャトー・ポード・ラングル

品種：マルベック80%、メルロ20% (赤/ミディアム)

4 **特価**
プライス!! **¥1,701**

金賞受賞なせいか、今回のカオールの中では一番飲みやすいタイプ。香ばしさと胡椒のようなスパイシーな香り、黒系ベリーのようなニュアンスを感じさせます。アフターのほのかなスパイスの風味が、お肉料理との相性バッチリです。

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。

セール期間 12月30日まで

2006年シャトー ピネレ

品種：マルベック85%、メルロ15% (赤/フル)

5 **特価**
プライス!! **¥1,796**

チェリージャム、ブラックチェリー、プラムにチョコレートと甘い香り。滑らかな酸を伴うアタックに続いてコクのあるタンニンが広がる。このワインを飲むと、優良な生産者がつくったクラシックなカオールって良いと、しみじみ思えます。



2007年シャトー・サンディディエ・パルナック

品種：マルベック75%、メルロ20%、タナ5% (赤/フル)

6 **特価**
プライス!! **¥1,890**

カオールで最良といわれるリガル家のサンディディエの畑で収穫されたぶどうから造られます。しっかりしたタンニンが心地よく広がる深い味わい。噛み締めるような果実味が感じられます。抜栓後1時間ぐらいがこのワインの真価を發揮します。

年末年始のお休み: 12月3日、10日、17日、31日~1月4日

営業時間 火~土曜: 11時~21時 日曜: 11時~20時

〒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

TEL &

FAX:

232-4521



たむらワイン店

電話 〇四五・二三二・四五二一

あなたは、ご存知ですか？

赤いスパークリング!!

スパークリングと言えば、白やロゼが当たり前ですが近年「赤」のスパークリングも造られるようになって

ヴァン・ムスー・ルージュ カルマン・ドライ ラングロワ・シャトー ⇒
品種：カベルネ・フラン100% (赤/泡/辛口) 色合いはまさに深紅と言える程。バランスのよい酸、タンニンとスムーズな口当たり甘さはほのかに感じる程。単一品種らしい上品さもある赤スパークです。

ルビー・エクセランス ブヴェ・ラデュベ

品種：カベルネ・フラン、ガメイ、ゲロ (赤/泡/中辛口) ほんのりと甘い赤スパーク。赤いベリー味の味わいが口中に広がります。フレッシュな果実味に、バニラのニュアンスが魅力的。女性へのプレゼントにいかが？



いるのです。フランスではまだまだ生産量も多くはないのですが、ロワール地方のカベルネ・フラン種を主体としたものが造られます。どちらの生産者も本格的なスパークリングを造っている方の赤なので、べたべたした甘さではなく、渋みとのバランスを保つために程よく甘さを表現した、そんな大人なスパークリングに仕上がっています。そのまま冷やしてでもいいですが、写真のように、グラスに氷を入れての楽しみ方なんてのもおススメですよ。

7 **特価**
プライス!! ¥2,363

8 **特価**
プライス!! ¥1,890



毎週末の試飲で好評だったワイン達!!

毎週週代わりでワインの試飲をしているのですが、その中でもとっても好評だったものをご案内。

リピート買い必須なワイン達です。

2011年 ピクプール・ド・ピネ
ドメーヌ・ラ・グランジェット

品種：ピクプール (白/辛口/ラングドック)

9 **特価**
プライス!! ¥1,295

ラングドック地方のミュスカデと言われる、爽やかな白ワイン。開けたてはちょっとピリピリと微発泡感が在るほど。伸びやかな酸味は海岸エリアのワインならではの。魚介とあわせたいです。

2009年 コトー・デュ・レイヨン

品種：シュナンブラン100% (白/甘口)

13 **特価**
プライス!! ¥1,890

ラングロワ・シャトー
一社唯一の甘口ワイン。基本的に貴腐ぶどうとなった状態で収穫するため、少ししか造られません。豊かな甘味をキリッとした酸が支える味わいは、まさに北の産地ならではのネクターそのもの。

2011年 ドメーヌ・ラ・ボーム シャルドネ

品種：シャルドネ100% (白/辛口/ラングドック)

10 **特価**
プライス!! ¥1,480

味わいもボトルも重い特別仕様。たっぷりとした厚みを兼ね備えたワイン。酸のフレッシュさとふくらみのバランスとれたリッチな味わいです

2002年 シャトー・フォンドゥース キュヴェ・ジュリエット

品種：シラー45%、カリニャン30%、グルナツシュ25% (赤/フル/ラングドック)

11 **特価**
プライス!! ¥1,748

今から10年前のワイン。とろける熟成感、圧倒的なパワー、官能的な香りとの余韻。今飲み頃の2002年!!

2009年 ブルゴーニュ・ピノ・ノワール パラン

品種：ピノ・ノワール100% (赤/ミディアム/ブルゴーニュ)

12 **特価**
プライス!! ¥2,363

ピノの良さが限りなく引き出されており、フルーティで、滑らかなタンニンも充分。高級ワインをも手がけるパラシならではのコスパの良さがあります。

2010年 ミスカ・ド・ボーム・ド・ヴニズ 375ml

品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン 100% (白/甘口)

14 **特価**
プライス!! ¥2,505

ロースワインの巨匠、ポール・ジャブレが造る、ちょっと気軽に楽しめるハーフサイズの甘口ワイン。小粒のミュスカを使った、白桃やかりんを想わせる、フレッシュでフルーティーな味わいが口いっぱい広がります。

1996年 シャトー・ド・マル

品種：セゾン70%、SB27%、ミュスカデル3% (白/極甘口)

15 **特価**
プライス!! ¥4,694


世界3大貴腐ワインのひとつ「ソーテルヌ」その16年熟成物。輝く黄金色。アプリコットや蜂蜜、ミントのような香り。上質な蜂蜜を思わせるトロリとした甘さが極上の時間へと誘います。一度は飲みたい逸品です。

癒しの甘口ワインはいかが？

ちょっと一息な時に癒しの甘口ワイン。そのワイン自体がデザートにもなりますし、クリームチーズにはちみつを掛けてなんてものにもピッタリなんです。普段ワインを飲まれない方にも喜んでもらえるので、みんなの集まる機会などに重宝します。

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。

セール期間 12月30日まで

 **たむらワイン店**
電話 〇四五・二三二・四五二一

年末年始のお休み：12月3日、10日、17日、31日～1月4日

営業時間 火～土曜：11時～21時 日曜：11時～20時

〒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

TEL &

FAX :

232-4521