



| 品 名   |       |                   |        |
|---|-------|-------------------|--------|
| ボニトゥラ   |       |                   |        |
| 生産者名  |       | 格 付               |        |
| カーサ・デ・フォンテ・ペケーナ   |       | D.O.C. ヴィーニョ・ヴェルデ |        |
| 原 産 国   |       | 品 種               |        |
| ポルトガル / ミーニョ  |       | ロウレイロ主体           |        |
| アルコール分  | 容 量   | タイプ               | 小売価格   |
| 10.5%   | 750ml | 辛口                | ¥1,650 |
| 製品コメント  |       |                   |        |
| ドウロ地方の美しい風景の中心にあるフォンテ・ペケーナは、2006年に設立した家族経営のワイナリーです。2011年にポルトガル北部に最新のワイン貯蔵・醸造施設を開設。持続可能なワイン造りを最新の技術と3代続くブドウ造りのノウハウを融合させ、各地域の個性を活かしたワインを産み出しています。繊細な泡が美しく立ち上り、透明感のあるシトラスカラーが輝きます。香りは柑橘系の爽やかなアロマに、ほのかにフローラルなニュアンス。口に含むと、シャープな酸味とエレガントな果実味が絶妙なバランスで広がります。 |       |                   |        |



| 品 名   |       |                                   |        |
|---|-------|-----------------------------------|--------|
| ピノ・グリージョ カリフォルニア 2022   |       |                                   |        |
| 生産者名  |       | 格 付                               |        |
| サミュエル・リンゼイ  |       | A.V.A. カリフォルニア                    |        |
| 原 産 国   |       | 品 種                               |        |
| アメリカ / カリフォルニア  |       | ピノ・グリージョ95%、ソーヴィニヨン・ブラン4%、シャルドネ1% |        |
| 度数  | 容 量   | タイプ                               | 小売価格   |
| 13.0%   | 750ml | 辛口                                | ¥2,090 |
| 製品コメント  |       |                                   |        |
| 1930年代初頭、サミュエル・リンゼイはそのリズミカルな正確さと力強さで周囲に知られていたアメリカの鉄道を敷く労働者の一人でした。ワイナリーのロゴにも書かれている「endure with strength(力強く耐える)」をモットーに抜群のチームワークと繊細な職人技が彼らのワインには込められています。爽やかな柑橘類、青リンゴ、熟したネクタリンのフレーバーが口の中いっぱい広がります。豊かな果実味を程よい酸がバランスを取り、フィニッシュはドライ。魚介類や野菜や豆たっぷりのリゾットなどと好相性です。 |       |                                   |        |



| 品 名  |       |                     |        |
|--|-------|---------------------|--------|
| コート・ド・ガスコニュ 2023   |       |                     |        |
| 生産者名   |       | 格 付                 |        |
| ドメヌ・ド・ミセル  |       | IGPコート・ド・ガスコニュ      |        |
| 原 産 国  |       | 品 種                 |        |
| フランス / 南西地方  |       | コロンバル80%、グロ・マンサン20% |        |
| アルコール分   | 容 量   | タイプ                 | 小売価格   |
| 13.0%  | 750ml | 辛口                  | ¥2,310 |
| 製品コメント   |       |                     |        |
| 18世紀からワインやブランデー「アルマニャック」を造るシュヴァリエ家が豊富なミネラルを含み、アルマニャック最上とも言われるバ・アルマニャックの畑で造るワイン。「野生の砂」とも呼ばれる痩せたシルトと砂質の土壌で農業には向きませんが、ブドウ栽培には最適な畑を広く所有しています。リンゴ、梨、白桃など、よく熟した果実の甘い香りに白い花、貝殻が混じる複雑なニュアンス。アタックはフレッシュな酸が感じられ、ジューシーな果実味に、グレープフルーツの皮のようなほのかな苦みが余韻に続きます。 |       |                     |        |



| 品 名   |       |                   |        |
|---|-------|-------------------|--------|
| モンテ・アラヤ・テンプラニーリョ・ブランコ 2023  |       |                   |        |
| 生産者名  |       | 格 付               |        |
| ボデガス・メディエーヴォ  |       | D.O.c.a. リオハ      |        |
| 原 産 国   |       | 品 種               |        |
| スペイン / リオハ  |       | テンプラニーリョ・ブランコ100% |        |
| 度数  | 容 量   | タイプ               | 小売価格   |
| 13.0%   | 750ml | 辛口                | ¥2,662 |
| 製品コメント  |       |                   |        |
| スペイン最上級のテロワールを持つリオハの地で2002年に設立されたワイナリー。赤はテンプラニーリョではなく晩成タイプのグラシアーノ、白は1988年に突然変異で突如現れたテンプラニーリョ・ブランコという希少品種を可能な限りオーガニックで栽培をしている稀有な生産者です。やや灰色がかった淡いイエロー。リンゴやトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとバターのように滑らかで重みのある果実味に、ミネラル感やスパイス感がゆっくりと広がり、華やかなアロマと共に振けていきます。 |       |                   |        |



| 品 名   |       |                 |        |
|---|-------|-----------------|--------|
| プティ・シャブリ 2023   |       |                 |        |
| 生産者名  |       | 格 付             |        |
| ドメーヌ・ベッソン   |       | A.O.C. プティ・シャブリ |        |
| 原 産 国   |       | 品 種             |        |
| フランス / ブルゴーニュ   |       | シャルドネ100%       |        |
| アルコール分  | 容 量   | タイプ             | 小売価格   |
| 12.5%   | 750ml | 辛口              | ¥3,520 |
| 製品コメント  |       |                 |        |
| 4世代にわたりシャブリ地区でワインを造り続けている家族経営のワイナリー。1902年に数ヘクタールの土地から始まったブドウ栽培は、現当主のアランが様々な改革を行い、2013年よりアランの息子アンドレアがワイン栽培学を、娘カミーユが醸造学を習得しワイン造りに加わり、テロワールを尊重したブドウ造りを行っています。鮮やかな黄金色。フレッシュで白い花の華やかな香り。フレッシュでレモンやグレープフルーツのような柑橘系の香りが特徴で、心地よい丸みがあり、柑橘系の香りとヨード風味の余韻が続きます。 |       |                 |        |



| 品 名  |       |              |        |
|--|-------|--------------|--------|
| トスカーナ・ロサート 2023  |       |              |        |
| 生産者名   |       | 格 付          |        |
| ファミリア・ロシ   |       | I.G.T. トスカーナ |        |
| 原 産 国  |       | 品 種          |        |
| イタリア / トスカーナ州  |       | サンジョヴェーゼ100% |        |
| 度数   | 容 量   | タイプ          | 小売価格   |
| 14.0%  | 750ml | 辛口           | ¥3,300 |
| 製品コメント   |       |              |        |
| 1870年からキャンティの中心地でワインを造り続けてきたロシ・ファミリー。本来のキャンティを取り戻す為にキャンティ・クラシコを提唱し活動をした一人であり、シエナの町に近い南側の地区で伝統的なキャンティを造り続けています。南向きで様々な土壌が混ざる畑はブドウの育成に最良の環境となっています。輝きのある鮮やかなチェリー色。ラズベリーや野イチゴの甘酸っぱいフルーティーな香り。フレッシュな口当たりになじみを感じるタンニン、心地よい酸味とミネラル感が広がります。前菜からメインまで幅広く合わせられるワインです。 |       |              |        |



| 品 名  |       |                        |        |
|--|-------|------------------------|--------|
| アルマ・デ・チリ グランレゼルヴ   |       |                        |        |
| 生産者名   |       | 格 付                    |        |
| ヴィーニャ・デ・アギーレ   |       | D.O. マウレヴァレー           |        |
| 原 産 国  |       | 品 種                    |        |
| チリ   |       | カベルネソーヴィニヨン、<br>カルメネール |        |
| 度数   | 容 量   | タイプ                    | 小売価格   |
| 13.5%  | 750ml | フルボディ                  | ¥1,595 |
| 製品コメント   |       |                        |        |
| ヴィーニャ・デ・アギーレは1551年、スペインからの入植者で、チリで初めてブドウが収穫された農園を所有していたフランシスコ・デ・アギーレの子孫により設立された家族経営のワイナリーです。燦燦と降り注ぐ太陽とアンデスの雪解け水に肥沃な土地。アギーレ社の持つ最上級の畑から採れたブドウのみを手摘みで収穫し、グランレゼルヴは造られています。ブドウが持つ味わいを十分にワインに抽出するため、30日間のスキンコンタクトをしています。イチジクやチェリー、コーヒーやスパイスを感じる、芳醇で豊満なワインです。 |       |                        |        |



| 品 名   |       |                                |        |
|---|-------|--------------------------------|--------|
| ピノ・ノワール カリフォルニア 2022  |       |                                |        |
| 生産者名  |       | 格 付                            |        |
| サミュエル・リンゼイ  |       | A.V.A. カリフォルニア                 |        |
| 原 産 国   |       | 品 種                            |        |
| アメリカ / カリフォルニア  |       | ピノ・ノワール87%、プティ・シラー<br>7%、シラー6% |        |
| 度数  | 容 量   | タイプ                            | 小売価格   |
| 13.5%   | 750ml | ミディアム                          | ¥2,090 |
| 製品コメント  |       |                                |        |
| 1930年代初頭、サミュエル・リンゼイはそのリズミカルな正確さと力強さで周囲に知られていたアメリカの鉄道を敷く労働者の一人でした。ワイナリーのロゴにも書かれている「endure with strength(力強く耐える)」をモットーに抜群のチームワークと繊細な職人技が彼らのワインには込められています。しっかりとしたボディ、熟したチェリーとアーシーなフレーバーが明るい酸味と融合し、シルキーなタンニンを引き立てています。余韻に感じる微かなバニラや焼き菓子のスパイスが印象的なワインです。 |       |                                |        |



| 品 名  |       |  |        |
|--|-------|--|--------|
| カベルネ・ソーヴィニヨン 2022  |       |  |        |
| 生産者名   |       | 格 付                                    |        |
| サブミッション by 689セラーズ   |       | A.V.A. カリフォルニア                         |        |
| 原 産 国  |       | 品 種                                    |        |
| アメリカ / カリフォルニア   |       | カベルネ・ソーヴィニヨン85%、<br>メルロー10%、プティ・ヴェルド5% |        |
| 度数   | 容 量   | タイプ                                    | 小売価格   |
| 14.5%  | 750ml | ミディアム                                  | ¥3,080 |
| 製品コメント   |       |  |        |
| 非常にコストパフォーマンスに優れたナパ・ヴァレーのワインを排出する689セラーズの中でも最も新しいアイテム、『サブミッション』。ワインはナパ・ヴァレーやソノマだけでなく、パソ・ロブレスやモンレーのブドウも使用し高品質、ハイコストパフォーマンスのワインを造っています。ブルーベリージャム、チョコレート漬けチェリーの豊かなアロマ。しっかりとしたボディはブラックベリー、ブルーベリー、チョコレート等の香りであふれ、しなやかなタンニンが纏める。果実味は最後まで続き、長い余韻を楽しめます。 |       |  |        |

|   |   |       |                       |        |
|---|---|-------|-----------------------|--------|
|  | 品 名   |       |                       |        |
|   | ラソン 2014  |       |                       |        |
|   | 生産者名  |       | 格 付                   |        |
|   | ボデガス・エスクデロ  |       | -                     |        |
|   | 原 産 国   |       | 品 種                   |        |
|   | スペイン / リオハ  |       | テンプラニーリョ70%、ガルナッチャ30% |        |
|   | アルコール分  | 容 量   | タイプ                   | 小売価格   |
|   | 13.0%   | 750ml | フルボディ                 | ¥3,025 |
|   | 製品コメント  |       |                       |        |
|   | スペインのリオハで150年以上の歴史を持つワイナリー。1990年代には化学肥料などの使用をやめ有機栽培へ移行。雨水を溜めて浄化し利用するなど、昼夜自然環境と共存を目指しています。こちらワインは本来リオハの畑で獲れたブドウから造られていますが、収量を増やして造られている「規格外品」です。甘いブーケとよく熟したプラムやいちご、僅かに混じる心地よいバニラの香りが感じられる、複雑なアロマ。口に含むと熟したプラムや黒果実のジャムの様な果実香と、チョコレートやバニラなどの甘やかさが広がります。 |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |
|   |   |       |                       |        |

※最低限の濾過しかしていないため  
澱が多くみられる場合がございます

