

いつもより少し贅沢にワインを楽しみたい方におすすめのコースです。一度飲んだら忘れられないバラの花の香りが特徴的な赤ラクリマ ディ モッコ ダルバや、南仏ルションで産するアロマ豊かで飲み応えのある秀逸な白、ピエモンテの土着品種ルケをその品質の高さで世界に知らしめたルカ フェラリスによるワインなど、選りすぐりのワインの数々をお楽しみください。

4月
April

ヴァントウー レ テール ルージュ

葡萄品種: シラー、グルナッシュ、他
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・コート デュ ロージュ / FC626
¥2,200



生産者名: ドメヌ フォン サラド
「稲葉のローヌワインの原点」ビュルル家が手掛ける赤ワインです。生き生きとして香り高く、カシスや赤い果実、花のアロマがあります。味わいには赤い果実、胡椒が感じられます。コンクリートタンクで7~8ヶ月熟成させます。

ラクリマ ディ モッコ ダルバ スペリオール

葡萄品種: ラクリマ ディ モッコ ダルバ
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・マルケ / 1762
¥3,300



生産者名: ヴェレノージ
ラクリマは個性的な品種で、バラの花を思わせる香りが特徴的です。スタンダードのラクリマは比較的軽やかですが、この上級品は収量制限を行うことで、力強さを表現しています。フルボディで、非常にフランスの良いタンニンがあります。

5月
May

コート デュ ルション ブラン マス ラス カベス

葡萄品種: グルナッシュ ブラン、ミュスカ、他
白・辛口 / 生産地域: フランス・ラングドック ルション / FC633
¥2,530



生産者名: ドメヌ ガルディエ
ルションにおいて「職人的生産者」として知られるガルディエが手掛ける白ワインです。白桃やライチ、メロンの甘い香り、細やかなキメがあり、生き生きとしています。食前酒として、またアスパラガスや野菜のフライなどに良く合います。

ラゼロール ヴィエイユ ヴィーニュ ミネルヴォフ

葡萄品種: カリニャン
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・ラングドック ルション / FC663
¥2,970



生産者名: レイモン ジュリアン
古典的な生産者、レイモンジュリアン。1910年に植樹した古木の葡萄も使用します。マセラシオン カルボニックで滑らかに仕上げます。黒いフルーツとオリーブ、ココアのような香りがあります。リッチで調和のとれた味わいです。

6月
June

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ピアッコ

葡萄品種: ヴィエイユ ブラン、トラミナー、ペコリーノ、他
白・辛口 / 生産地域: イタリア・アブルッツォ / 1812
¥2,420



生産者名: ファンティーニ
ルールに縛られず、美味しいワインを造りたいと考えて生まれたワインです。洋梨など白い果実にパッションフルーツの少しトロピカルな香りも感じられます。心地よい酸があり、非常にフレッシュですが、骨格もあり、飲み応えがあります。

シラー リミテッド エディション

葡萄品種: シラー、他
赤・フルボディ / 生産地域: チリ・マイポ ヴァレー / W014
¥3,300



生産者名: ベレス クルス
チリのプレミアムクラスのワインが注目を集めています。赤ワインのスペシャリストによるシラー主体のワインです。フレンチオークの樽で14ヶ月熟成させます。ブラックペッパーやブラックベリー、スモーキーな風味があります。

7月
July

バサレス テンブラニーヨ

葡萄品種: テンブラニーヨ
赤・フルボディ / 生産地域: スペイン・リベラ デル ドゥエロ / S273
¥2,310



生産者名: ボデガス ボルネイ
銘醸地として名高いリベラ デル デュエロのテンブラニーヨです。フレンチオーク樽(新樽50%)で7ヶ月以上熟成させます。凝縮された果実味は濃厚で、樽からくる香ばしいローストの香りとともによく馴染んでいます。

ゴット デュ ロージュ ヴィラニージュ シニャルグ ラ グラナッチャ

葡萄品種: グルナッシュ
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・コート デュ ロージュ / FC774
¥3,300



生産者名: エステザルグ
10軒程度の小さな農家が集まり、醸造設備を共同利用しています。彼らが造るグルナッシュの中から、最高の葡萄を選び取りました。樹齢は50~100年です。葡萄本来の甘さのある香り、酸と果実味のバランスが良いワインです。

8月
August

ヴァンド フランス タナ

葡萄品種: タナ
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・南西地方 / FC463
¥2,750



生産者名: ドメヌ ラウゲ
新たな生産者を探す中で、弊社社長の稲葉が「タナなのに、こんなに滑らかなワインが出来るとは」と驚かされた若い造り手です。熟した果実の味わい。丸みのあるやわらかな口当たりで、タンニンは滑らかに溶け込んでいます。

カオール シャトー ラマルティエヌ

葡萄品種: マルベック、メルロ
赤・フルボディ / 生産地域: フランス・南西地方 / FB730
¥2,970



生産者名: シャトー ラマルティエヌ
パンジャンとリズの兄妹で造るワイン。全体の2/3をコンクリートタンク、1/3をバリックで10~12ヶ月熟成させます。集約されたプラムのような果実味。タンニンはエレガントで、長い余韻があります。

特典

コース プレゼントワイン

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェラート ヴィーニャ デル パッコ

葡萄品種: ルケ
赤・フルボディ / 生産地域: イタリア・ピエモンテ / 1848
¥4,400



生産者名: ルカ フェラリス

ルケにおけるグラン クリュといえる、唯一の公的な単一畑からの特別な1本です。この畑の葡萄は全て1964年にジャコモ司教が植えました。ルケの特徴であるバラを思わせる華やかなアロマ、柔らかくエレガントなタンニンがあります。