

tochigi wine

栃木ワイン

ココ・ファーム・ワイナリー

COCO FARM & WINERY

White	風のエチュード 品種：シャルドネ、プティ・マンサン、ソーヴィニオン・ブラン シャルドネの味わいの骨格を整えるため、プティ・マンサン、ソーヴィニオン・ブランをブレンドし無清澄・無濾過でビン詰しました。 皆に親しみやすい、まさに「エチュード」のようなワインに仕上がりました。	¥4,300 glass ¥850
	雲の時間 品種：ソーヴィニオン・ブラン、ゲヴェルトツラミナー、シャルドネ、アリゴテ、ピノ・グリ 香りは、グアバやパッションフルーツの果実に、ディルやレモングラス、硫黄などの香りが広がる。 味わいのアタックは柔らかく、火打石や鉱物的なニュアンスも感じられる。 全体的にさわやかな果実とシャープな酸、余韻に引き締まるほろ苦さが続いています。	¥4,800 glass ¥950
	びのぐり（こことあるシリーズ） 品種：ピノ・グリ 北海道余市の中川農園と木村農園で育った人気品種ピノ・グリからつくりました。 日本の北国の爽やかさを反映しつつ、力強く、 果実の特徴が強調されるようなワインとなりました。	¥5,600 glass ¥1,100
Orange	甲州F.O.S. 品種：甲州、プティ・マンサン 明るい琥珀色。杏子や黄桃、蜜柑の果実に、紅茶やシナモン、トースト、タバコなどが複雑に香ります。味わいは熟した果実味にしなやかな酸が全体を引き締め、丸みと渋みが、奥深い旨味として感じられます。 ※F.O.S.とはFermented on Skins(果皮の上で醗酵)の略。	¥4,800 glass ¥950
	風のルージュ 品種：ツヴァイゲルト、アリゴテ、ピノ・ノワール 風吹き渡る山の醸造場で、完熟したクオリティの高い葡萄を野生酵母で自然に醗酵させました。バランスのよいエレガントな赤ワインです。	¥4,300 glass ¥850
Red	陽はまた昇る 品種：タナ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ タナ種を主体にカベルネ・ソーヴィニオンとメルロから造りました。 しなやかな果実味、しっかりとした酸と渋み。深い赤紫色の力強く優しい赤ワインです。	¥4,300 glass ¥850
	ツヴァイゲルト（こことあるシリーズ） 品種：ツヴァイゲルト 北海道余市の小西農園と中川農園で育ったツヴァイゲルトを、野生酵母で醗酵させました。 爽やかな風土を映し出す豊かなアロマのしなやかな赤ワインです。	¥4,800 glass ¥950
	レミー・パニエ FRANCE ブーケ・ドール・ブラン 品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバル フルーティで軽快な飲み口。フローラルのような香りとぶどうの風味が豊かに広がります。 さっぱりとしていますのでどんな料理にも良く合います。	¥3,200 glass ¥600

wine

ITALIA / FRANCE イタリア / フランス

Sparkling	サン・ジョヴァンニ ITALIA スプマンテ・キュヴェ・ペリーニ・ エクストラドライ・ミレジマー 品種：グレラ [フロセッコ] 麦わら色のきめ細やかな泡。藤の花やアカシアを感じる上品でエレガントな香りが漂う。洗練された上品な味わいです。	¥3,600
	コスタ・ディ・ラ ITALIA モツ 【ビオダイナミ】SO2無添加 品種：モスカート・ジャッロ、グレラ マスカットの豊潤な香り、オレンジの花や蜜の香り。 ほのかにビターでオレンジ果汁のようなジュシーでふくよかな味わい。濃密な果実感。	¥4,800
	プロワイエ・ジャックマル FRANCE マリーワイス ブリュット 品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール はつらつとした酸にトースト香、バター、バターの香りがリッチ感を際立たせます。	¥7,000
White	ヴィニョーブル アルポー FRANCE フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニオンブラン 品種：ソーヴィニオンブラン 柑橘や南国のフルーツの香りに華やかな酸味が心地よい辛口白ワインに仕上げました。	¥3,000 glass ¥600
	ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ FRANCE キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン 品種：シャルドネ 花のようなニュアンスを持ち、繊細なリンゴとハニーの風味が特長的なミディアムボディのワイン。 柔らかくバランスが取れた酸味と豊かで熟した果実味をお楽しみください。	¥3,200 glass ¥650
	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ ITALIA トレッピアーノ・フリッツァンテ“アボッカペルタ”【ビオワイン】 品種：トレッピアーノ 褐色がかかった麦蘖色。酵母の香ばしい香りにフレッシュな柑橘のアロマが顔を出す。 シャープな果実味のアタック、口に含むとライムや夏みかんのジュシーさとグレープフルーツの白い皮のほろ苦さの余韻を感じる。微発泡はアペリティフにぴったり。	¥3,700
Orange	アウソーニア ITALIA マカオン・アブルッツォ・ペコリーノ【ビオダイナミ】 品種：ペコリーノ 淡い緑がかかった麦わら色。熟した柑橘とフレッシュなハーブや白い花の芳香。 フルーティな中にも爽やかなミネラル感や切れ味のある酸味を感じる深い味わい。	¥4,800
	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ ITALIA シャルドネ・オプス【ビオワイン】 品種：シャルドネ 完熟したパイナップルのような南国フルーツ、黄色い花のブーケの香り。 しっかりとした果実に、ミネラルと酸のバランスが絶妙。コクがあり華やかなオレンジワイン。	¥4,200 glass ¥800
	ダッレ・オーレ ITALIA ラ・ガルガニカ【ビオダイナミ】SO2無添加 品種：ガルガニカ 夏ミカンや文旦、グレープフルーツなど柑橘感たっぷりです。オレンジワインに不足しがちなジュシーな酸味が豊富で、柑橘の白い皮の部分のビターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。	¥4,800
Red	ミラーナ ITALIA 2601 ビアンコ 【ビオダイナミ】SO2無添加 品種：マルヴァジア 白い花、オレンジの皮、リコリスなどの香り、果実味は細身にスレンダーで 繊細な余韻が続きます。	¥4,800
	ヴィニョーブル アルポー FRANCE フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ 品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン カベルネの特性が見事に表現されたワイン。骨格のある果実味とタンニン、酸味が上手くバランスしたワインに仕上がっています。	¥3,000 glass ¥600
	ヴィコント・ベルナル・ドウ・ロマネ FRANCE キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ 品種：メルロー 甘く熟した果実味を持ちながら、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。 やわらかなタンニンの長い余韻を感じられるワインです。	¥3,200 glass ¥650
Red	サン・ジョルジョ・ア・ラピ（イタリア・トスカーナ） San Giorgio a Lapi キャンティ・クラシコ 品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ、コロリーノ・トスカーノ 濃いめのルビー色。カシスのコンフィチュールやカカオのような香りなど、豊かなエレガントさを感じる。 まろやかな酸味ときめ細かなタンニンを持ち、ふくらみのある味わい特徴。	¥3,900 glass ¥700
	ヴィテアドヴェスト ITALIA ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ビオダイナミ】SO2無添加 品種：カベルネソーヴィニオン シチリアのカベルネソーヴィニオンとは思えない軽快さが特長です。 早摘みと選摘みのブドウをブレンドし、個性的な組み合わせで生まれるここだけの味わいです。	¥4,700
	ヴィテアドヴェスト ITALIA ガンミ・ネロ・ダーヴォラ【ビオワイン】 品種：ネロ・ダーヴォラ レンガ色がかかった赤色。熟したアメリカンチェリー、ブラックベリー、カカオ、甘草、スパイスなどの魅惑的で芳醇な香り。まろやかでベルベットのようタンニンで長い余韻が楽しめます。	¥4,800
Red	ジョヴァンニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコボ ITALIA “ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニオン【ビオワイン】 品種：カベルネ・ソーヴィニオン 明るいベリーとミントやサクランボの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンを持ち、 口当たり心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。	¥4,800
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ（イタリア・トスカーナ） San Giorgio a Lapi パローロ・トレ・ウティン 品種：ネッピオーロ レンガ色がかかった赤色。熟したアメリカンチェリー、ブラックベリー、カカオ、甘草、スパイスなどの魅惑的で芳醇な香り。まろやかでベルベットのようタンニンで長い余韻が楽しめます。	¥6,800