

glass wine

グラスワイン

今月ワイン — 岡山県新見市 ドメーヌテッタ
大分県竹田市 久住ワイナリー

White	シャルドネ Aquarius [久住ワイナリー] 品種：シャルドネ 自社農園産と契約農家さんのシャルドネを混醸。発酵終了後オーク樽の中で約5か月間のシュールリーを経て、骨格とフルーティーさ、クリスピーさを併せ持つワインに仕上げられています。 2023年日本ワインコンクール奨励賞受賞	glass ¥800 bottle ¥4,200
Red	マスカットベリー A LEO [久住ワイナリー] 品種：マスカット・ベリー A, EBONY 樽熟成をしたマスカット・ベリー Aに山ぶどう系品種EBONYを少量ブレンド。 しっかりとした骨格がありながらエレガントなスタイルの大人のベリー Aです。	glass ¥900 bottle ¥4,500
	Muscat Bailey A [ドメーヌテッタ] 品種：マスカットベリー A フランボワーズ、ラズベリー、コンフィチュールなどのフレッシュで甘酸っぱい香りとシナモン、キャラメルなどの熟成由来の香り。余韻はとて長くエレガントな果実味が口いっぱいに広がります。 酸とタンニンは軽やかで飲み疲れしない赤ワインです。	glass ¥1,000 bottle ¥5,000
	久住EBONY [久住ワイナリー] 品種：EBONY(自社栽培山葡萄系品種) 久住山麓に自生する山葡萄と、メルロー種を交配育種されたオリジナル品種を使用。 フルボディアタイプで漆黒ともいえる深い黒。山葡萄由来の黒い果実感、黒コショウのようなスパイス感 独特の野性味のある酸とうまみが特徴になっております。こちらはドライにした辛口タイプです。	glass ¥1,200 bottle ¥5,700

イタリア・フランスワイン

Sparkling	ブーケ・ドール・ブラン [レミー・パニエ / フランス] 品種：シュナン・ブラン、ユニ・ブラン、コロソパール 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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
White	キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス] 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。 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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
	フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン [ヴィニョーブル アルポー / フランス] 品種：ソーヴィニヨンブラン 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。	glass ¥800 bottle ¥3,800
Orange	シャルドネ・オブス【ピオワイン】 [ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ / イタリア] 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。	glass ¥900 bottle ¥4,600
Red	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルーージュ [ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ / フランス] 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。	glass ¥700 bottle ¥3,500
	フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ [ヴィニョーブル アルポー / フランス] 品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン 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。	glass ¥800 bottle ¥3,800

italia france

イタリア / フランス

Sparkling	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、コロソパール 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。	¥3,500 glass ¥700
	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・ミレジマート 品種：グレラ [プロセッコ] 変わらぬきめ細やかな泡。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。	¥3,800
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	
	トレビアーノ・フリッツァンテ“アボッカペルタ”【ピオワイン】 品種：トレビアーノ 褐色がかかった麦葉色。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。微発泡はアベリティブにぴったり。	¥3,900
	コスタ・ディ・ラ	ITALIA
	450 エスエルエム 【ピオワイン】 品種：グレラ、ヴェルディーゾ 野の花、アカシアなどのフルーティでフローラルな香り、グリーンカルダモンや ジンジャーを思わせるわずかなスパイシーなタッチなど、多彩な香りを持つブーケ。 きめ細やかな泡。フレッシュな風味にミネラル感のある味わい。後味には繊細な苦味が続きます。	¥4,800
Champagne	プロワイエ・ジャックマール	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、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。	¥8,500
White	ヴィコント・ベルナル・ドゥ・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。	¥3,500
	ヴィニョーブル アルポー	FRANCE
	フランス・デ・グラヴィエール・ソーヴィニヨンブラン 品種：ソーヴィニヨンブラン 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。	¥3,800
	アウソーニア	ITALIA
	マカオン・アブルツォ・ペコリーノ【ピオワイン】 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。	¥5,400
Orange	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	シャルドネ・オブス【ピオワイン】 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。	¥4,600
	ダッレ・オーレ	ITALIA
	ラ・ガルガニカ【ピオワイン】 品種：ガルガネガ 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ピターさ、ほんのりミネラルを感じられます。	¥4,800
	ミラーナ	ITALIA
	2601 ビアンコ 【ピオワイン】 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、果実味は細身でスレンダーで 繊細な余韻が続きます。	¥4,800
Red	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ヨン 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。	¥3,800
	ヴィコント・ベルナル・ドゥ・ロマネ	FRANCE
	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルーージュ 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。	¥3,500
	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・トスカーナ 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が特徴。	¥4,500
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ピオワイン】 品種：カベルネソーヴィニヨン シチリアのカベルネソーヴィニヨンとは思えない軽快さが特長です。 早摘みと遅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。	¥5,000
	ヴィテアドヴェスト	ITALIA
	ガンミ・ネロ・ダーヴォラ 【ピオワイン】 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なタンニンで長い余韻が楽しめます。	¥5,000
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ	ITALIA
	“ジョコンド”カベルネ・ソーヴィニヨン 【ピオワイン】 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 明るいベリーとミントやサクラソウの香り。優しい酸味と穏やかなタンニンをもち、 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。	¥5,800
	サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)	San Giorgio a Lapi
	バローロ・トレ・ウティン 品種：ネッビオーロ 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なタンニンで長い余韻が楽しめます。	¥8,900

※ 価格は全て税込価格です