

glass wine

おすすめ
グラスワイン

今月の日本ワイン

茨城県 麦と葡萄 牛久醸造場
栃木県 ココ・ファーム・ワイナリー

White	風のエチュード [ココ・ファーム・ワイナリー] 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。	glass ¥900 bottle ¥4,700
Red	風のルーージュ [ココ・ファーム・ワイナリー] 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。 ※「風のルーージュ 2006」は、2008年北海道洞爺湖サミットで提供されました。	glass ¥900 bottle ¥4,700
	陽はまた昇る2020 [ココ・ファーム・ワイナリー] 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。 ※G20愛知・名古屋外相会合(2016) 駐日ローマ法王庁大使館昼食会(2016)	glass ¥900 bottle ¥4,700

今月のおすすめボトルワイン

Sparkling	ことり泡 [麦と葡萄 牛久醸造場] 品種：シャルドネ 小鳥が飛び立つ「門出」のワイン。スパークリングワインに向くよう、酸度が高めの完熟手前8月に収穫しました。ステンレスタンクで一次発酵後、さらにビール用耐圧タンクにて二次発酵。きりっとした酸味と凝縮感のある果実味で、レモンやライムのようなさわやかさから、桃やメロンのような香り高さまで併せ持つ発泡性ワインに仕上げました。	bottle ¥4,900
------------------	--	---------------

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・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・ソーヴィニオンブラン [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。	glass ¥800 bottle ¥3,800
Orange	シャルドネ・オプス [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・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。	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] 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。	¥3,800
	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ー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スなタッチなど、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 プリュエット 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・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。	¥3,800
	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・オプス [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ーシーな酸味が豊富で、柑橘の白い皮の部分のピターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。	¥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。	¥3,800
	ヴィコント・ベルナルド・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・ソーヴィニオン [ピオワイン] 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イランボの香り。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