

# monthly wine

今月のおすすめワイン 福岡

<b>Rose Sparkling</b>	UKIHA BUBBLES 2023 [ SHINDO WINES ] 品種：キャンベルアーリー、ピオーネ、巨峰 福岡県うきは市産ぶどうを100%使用した微発泡ワイン。ピオーネとキャンベルアーリーを中心に、巨峰をブレンドして深みをプラス。フレッシュな酸と果実感が楽しめる軽やかな飲み口。丁寧に醸造で完成したナチュラルな一本です。	bottle ¥4,500
<b>Orange</b>	ASAHA ORANGE 2022 [ SHINDO WINES ] 品種：巨峰 巨峰100%使用のオレンジワイン。ジュースで飲みやすい仕上がりが魅力。白ワインとのブレンドで渋みを抑え、福岡の風土を表現。無濾過・無清澄の自然派ワインです。	glass ¥900 bottle ¥4,500
	ポルケノ Bianco 2022 [ SHINDO WINES ] 品種：チャレロ、マカベウ スペイン・カタルーニャ産土着品種を使用したオレンジワイン。軽やかで飲みやすい仕上がりを目指し、丁寧なテイステイングで絶妙なブレスタイミングを追求。チャレロとマカベウを絶妙にブレンドし、自然派製法で仕上げた一品です。	glass ¥1,000 bottle ¥5,200
<b>Rose</b>	ASAHA ROSE 2022 [ SHINDO WINES ] 品種：巨峰 福岡県うきは市産巨峰100%使用のナチュラルロゼワイン。全房と除梗果実を併用した発酵でフレッシュな香りを引き出し、ステンレスタンクで丁寧に熟成。心地よい酸味と軽やかな飲み心地が特徴です。	glass ¥900 bottle ¥4,500
<b>Red</b>	ポルケノ Tinto 2022 [ SHINDO WINES ] 品種：カリニエナ スペイン・カタルーニャ産カリニエナ100%使用の赤ワイン。果実味豊かでタンニン控えめ、飲みやすさを追求しました。短期間の醸し発酵で色と香りを引き出し、丁寧に熟成。自然派製法で作られた心温まる一本です。	glass ¥1,000 bottle ¥5,200

## イタリア・フランスワイン

<b>Sparkling</b>	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、コロンパール 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
<b>White</b>	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。	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
<b>Orange</b>	2601 ビアンコ [ ミラーナ / イタリア ] 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。繊細な余韻が続きます。	glass ¥1,100 bottle ¥4,800
<b>Red</b>	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ 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

<b>Sparkling</b>	<b>レミー・パニエ</b> 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
	<b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b> トレッピアーノ・フリッツァンテ “アボッカベルタ” 【ピオワイン】 品種：トレッピアーノ 褐色がかった麦薬色。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ス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
<b>Champagne</b>	<b>プロワイエ・ジャックマール</b> 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
<b>White</b>	<b>ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ</b> 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
	<b>ヴィニョーブル アルポー</b> 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
	<b>アウソーニア</b> ITALIA マカオン・アブルツツォ・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
<b>Orange</b>	<b>ダッレ・オーレ</b> 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スーな酸味が豊富で、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
	<b>ミラーナ</b> 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
<b>Red</b>	<b>ヴィニョーブル アルポー</b> 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
	<b>ヴィコント・ベルナルド・ドゥ・ロマネ</b> 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。	¥3,500
	<b>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)</b> 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が特徴。	¥4,500
	<b>ヴィテアドヴェスト</b> 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
	<b>ヴィテアドヴェスト</b> 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
	<b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b> 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。	¥5,800
	<b>サン・ジョルジョ・ア・ラピ (イタリア・トスカーナ)</b> 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。	¥8,900

※価格は全て税込価格です