

# glass wine

グラスワイン

今月のおすすめ / イタリア

<b>White</b>	ファランギーナ デル サンニオ “カステルフレモンド” [ラ・グアルディエンセ/カンパーニア州] 品種：ファランギーナ glass ¥800 bottle ¥3,800 麦わら色。セージや花のブーケ、パイナップルやマスカットを彷彿とさせる香り。口当たりはまろやかで、酸とミネラルのバランスが良く、ジューシーな味わいの辛口ワインです。
<b>Rose</b>	”マエストラーレ” マレンマ トスカーナ ロザート [ファットリア・マンテラッシ/トスカーナ州] 品種：チリエジョーロ glass ¥900 bottle ¥4,800 ピンクの牡丹の色。香りは、お花の香りと鮮やかなチェリーとラズベリーを思わせる。味わいは、新鮮な果実味と酸のバランスがよく、フルーティーで余韻が長く感じられます。
<b>Red</b>	プリミティーヴォ サレント”クラッシカ” [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ/プーリア州] 品種：プリミティーヴォ glass ¥900 bottle ¥4,800 艶のあるルビーレッド色。ブルーンを想わせるアロマの中に、清潔感あるクリーンなローズマリーの香りが特長です。いきいきとしたタンニンがあり、滑らかな口当たり。南イタリアのぶどうらしい凝縮感の中にもエレガントさが感じられます。
	”セル ビアジョ” パルコ レアーレ ディ カルミニャーノ [テヌータ・ディ・アルティミーノ/トスカーナ州] 品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ glass ¥1,000 bottle ¥5,200 紫がかかった濃いルビー色。ボリューム感のある柔らかなタンニンとバランスのとれた味わいで、上品な酸味と心地よい果実味が魅力的です。

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、コロンバル glass ¥700 bottle ¥3,800 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。
<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 glass ¥700 bottle ¥3,500 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。
	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 glass ¥800 bottle ¥3,800 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。
<b>Orange</b>	ラ・ガルガニカ [ダッレ・オーレ /イタリア] 品種：ガルガネガ glass ¥1,100 bottle ¥4,800 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ビターさ、ほんのりミネラル感を感じられます。
<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 glass ¥700 bottle ¥3,500 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。
	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 glass ¥800 bottle ¥3,800 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。

# 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 ¥3,500 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。
	<b>ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ</b>
	トレビアーノ・フリッツァンテ “アボッカベルタ” 【ビオワイン】 ¥3,900 品種：トレビアーノ 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。
<b>Champagne</b>	<b>プロワイエ・ジャックマール</b> FRANCE
	マリーワイス プリュット ¥8,500 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。
<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 ¥3,500 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。
	<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・ソーヴィニオンブラン ¥3,800 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。
<b>Orange</b>	<b>ダッレ・オーレ</b> ITALIA
	ラ・ガルガニカ 【ビオワイン】 ¥4,800 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ー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。
<b>Red</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・ルージュ ¥3,500 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。
	<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 ¥3,800 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。
	<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 ¥4,500 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。
	<b>ヴィテアドヴェスト</b> ITALIA
	ムケ・テッレ・シチリアーネ 【ビオワイン】 ¥5,000 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。
	<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・ソーヴィニオン 【ビオワイン】 ¥5,800 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。
	<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 ¥8,900 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なタンニンで長い余韻が楽しめます。

※価格は全て税込価格です