

wine

glass wine グラスワイン 今月のおすすめ 山梨ワイン

フジクレールワイナリー／甲斐ワイナリー／中央葡萄酒グレイスワイン

White	フジクレール 吟果甲州 2023 [フジクレールワイナリー] 品種：甲州 山梨県内の契約栽培農家の中で、特に上質な甲州種のみを吟味し、丁寧に造り上げました。 清涼感+凝縮された果実感も感じられるワインです。フローラルで華やかなアロマと程よい酸味とミネラルが特徴です。	glass ¥800 bottle ¥3,950
	かざま甲州SurLie2023 [甲斐ワイナリー] 品種：甲州 甲州市内の農家さんに栽培して頂いた甲州を使用し、発酵終了後、オリの上で数ヶ月貯蔵し旨味を抽出するシュール・リー製法を用いた白ワイン。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をともなう余韻が非常に心地よいワイン。	glass ¥800 bottle ¥3,900
Red	フジクレール 吟果マスカット・ベリーA 2023 [フジクレールワイナリー] 品種：マスカット・ベリーA 山梨県内の契約栽培農家の中で、特に上質なマスカット・ベリーA種のみを吟味し、丁寧に造り上げました。 ワインは発酵後に小樽で熟成させ、ぶどうの凝縮感が詰まった繊細かつ豊かな味わいの上質なワインに仕上がりました。	glass ¥900 bottle ¥4,700
	キュベかざまメルロー 2022 [甲斐ワイナリー] 品種：メルロー 完熟を待って収穫した自社畑のメルローを丁寧な選果の上醸造して12ヶ月小樽で熟成。ストロベリーやラズベリーなどの赤果実を思わせる華やかで複雑な香り。重厚でありながら繊細な口あたりのワイナリー自信作です。	glass ¥1,000 bottle ¥5,000
	YAMANASHI de GRACE 2023 [中央葡萄酒グレイスワイン] 品種：マスカットベリーA、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、プティヴェルド 輝きのある紫がかかったルビー色。ブルーベリーやプラム、バラ、ラベンダーの豊かな香りに、 ナツメグやクローブの穏やかなスパイスがアクセント。樽香は控えめ。 きめ細かなタンニンとしなやかな酸があり、清涼感とビュアな味わいが特徴の辛口ワイン。	glass ¥1,000
数量限定	あけの 2022 [中央葡萄酒グレイスワイン] 品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、プティヴェルド、カベルネフラン 今や入手困難な日本ワインの代表格、中央葡萄酒の幻のトップ・キュヴェ「キュヴェ三澤」のセカンドラベル。 産地への思いを込め、単一畑の4品種を丁寧にブレンド。厳しい選果と小仕込み、穏やかな抽出で造り、 品種・ロットごとにフレンチオーク樽で熟成、清澄・濾過せず瓶詰めしました。フレンチオーク樽貯蔵18ヶ月。	glass ¥1,500 [100ml]

イタリア・フランスワイン

Sparkling	ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット [ピエモンテ/イタリア] 品種：シャルドネ、ガールガーネガ アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、 きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。	glass ¥800 bottle ¥3,900
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 ¥800 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
Red	キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [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 ¥800 bottle ¥3,500

italia france イタリア/フランス

Sparkling	ピエモンテ ITALIA ガンチア・グラン・レアレ・ブリュット ¥3,900 品種：シャルドネ、ガールガーネガ アプリコットや青リンゴ、パイナップルなどのフルーツの香りが広がり、 きめ細やかな泡立ちとフレッシュで心地よい味わいが楽しめます。
	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA “アボッカペルタ”トレッビアーノ フリッツァンテ【ピオワイン】 ¥4,600 品種：トレッビアーノ 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。
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 ¥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。
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 ¥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。
	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 ¥3,800 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。
Orange	ジョヴァンニーニ・ディ・ジョルジョ・エ・ヤコポ ITALIA “オプス”シャルドネ ルビコーネ ビオ【ピオワイン】 ¥5,600 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。
Rose	ファットリア・マンテラッシ ITALIA “マエストラーレ”マレンマ トスカーナ ロザート【ピオワイン】 ¥4,800 品種：チリエジョーロ ピンクの牡丹の色。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い。フルーティーで余韻が長い。
Red	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。
	サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ) ITALIA 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。
	レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ ITALIA プリミティーヴォ サレント”クラッシカ” 【ピオワイン】 ¥4,500 品種：プリミティーヴォ 艶のあるルビーレッド色。プ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を感じられる。
	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 ルビコーネ【ピオワイン】 ¥6,600 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。
	サン・ジョルジョ・ア・ラビ (イタリア・トスカーナ) ITALIA 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 魅惑的かつ芳醇な香り。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。