

Wine

今月のおすすめ
福岡県／SHINDO WINES
イタリア／レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ

White

MOTUEKA WHITE モツエカホワイト [SHINDO WINES]

品種：ソーヴィニヨンブラン

glass ¥1,000
bottle ¥5,800

ニュージーランド、モツエカで仕込んだソーヴィニヨンブラン100%の白ワイン。
“すがすがしい早朝のきりっとしたフレッシュさ”を引き出すために、マセラシオンカルボニックを採用し、
瑞々しさと奥行きを併せ持つ味わいに仕上げました。

ノッテテンポ 100%バリック サレント シャルドネ [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ]

品種：シャルドネ

glass ¥1,300
bottle ¥7,200

輝く黄金色。トロピカルフルーツ、蜂蜜、その後にナッツ、バニラ、
レモンクリーム等のような芳醇な香り。しっかりした骨格と魅力的な熟した果実の風味。
濃密ながら、フレッシュでしっかりした酸味と、バニラや燻したような樽のアタックが特徴的。

Red

MOTUEKA PINOT NOIR モツエカピノノワール [SHINDO WINES]

品種：ピノ・ノワール

glass ¥1,000
bottle ¥5,800

ニュージーランド、モツエカの海と山が育んだ、柔らかく丸みのあるピノ・ノワール。
マセラシオンカルボニック製法で引き出した澄んだ果実味とスムーズな口当たりは、
初めてワインを飲む方の心にも優しく寄り添う、穏やかで芯のある1本です。

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ]

品種：プリミティーヴォ

glass ¥1,000
bottle ¥4,900

濃く深みのあるルビー色。ブラックベリーやベリージャムのニュアンスに、
奥にスミレ、さらにチョコレートや胡椒が香りとして続く。
口当たりは暖かく柔らかで、力強さと持続性のある余韻で締めくられます。

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 [ガンチア / イタリア]

品種：シャルドネ、ガルガーネガ

glass ¥800
bottle ¥3,900

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。

White

キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン [ヴィコント・ベルナール・ドウ・ロマネ / フランス]

品種：シャルドネ

glass ¥800
bottle ¥3,900

花のようなニュアンスを持ち、繊細なミネラルやスパイスのニュアンスを感じます。
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。

カルメル ソーヴィニヨン [ヴィノヴァリー / フランス]

品種：ソーヴィニヨンブラン

glass ¥800
bottle ¥3,800

柑橘系の香りに混ざって、熟したフルーツの華やかな香り。
果実味と心地よい酸味が絶妙に絡み合っています。

Red

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ [ヴィコント・ベルナール・ドウ・ロマネ / フランス]

品種：メルロー

glass ¥800
bottle ¥3,900

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。

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア [レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ / イタリア]

品種：プリミティーヴォ

glass ¥1,000

bottle ¥4,900

深く濃いルビーレッド。ブラックベリーやベリー系果実のジャムのような香りに、

背景としてスミレのニュアンス。さらにチョコレートや黒胡椒の香りが次々と現れます。

口当たりは温かみがあり、まろやか。力強さと長い余韻をもって締めくられます。

italia france イタリア／フランス

Sparkling

ガンチア

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 フリットアンテ【ビオワイン】

¥4,600

品種：トレッビアーノ

褐色がかった麦藁色。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。微発泡はアベリティフにぴったり。

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・ベルナール・ドウ・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。

ヴィノヴァリー

FRANCE

カルメル ソーヴィニヨン

¥3,800

品種：ソーヴィニヨンブラン

柑橘系の香りに混ざって、熟したフルーツの華やかな香り。

果実味と心地よい酸味が絶妙に絡み合っています。

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【ビオワイン】

¥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【ビオワイン】

¥4,800

品種：チリエジョーロ

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い。フルーティーで余韻が長い。

Red

ヴィコント・ベルナール・ドウ・ロマネ

FRANCE

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ

¥3,900

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。

ヴィノヴァリー

FRANCE

カルメル ソーヴィニヨン

¥3,800

品種：ソーヴィニヨンブラン

柑橘系の香りに混ざって、熟したフルーツの華やかな香り。

果実味と心地よい酸味が絶妙に絡み合っています。

Rose

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【ビオワイン】

¥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。

White

サン・ジョルジョ・エ・ラビ

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つ、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 ディ マンドゥーリア

¥4,900

品種:プリミティーヴォ

深く濃いルビーレッド。ブラックベリーやベリー系果実のジャムのような香りに、背景としてスミレのニュアンス。

さらにチョコレートや黒胡椒の香りが次々と現れます。口当たりは温かみがあり、まろやか。

力強さと長い余韻をもって締めくられます。

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 【ビオワイン】

¥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もち、

口当たりに心地よいチョコレートと甘草の風味が広がります。

ガリアッソ・マリオ

ITALIA

バローロ・トレ・ウティン

¥8,900

品種：ネッビオーロ

レンガ色がかった赤色。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。