

wine

今月のおすすめ／大分県
久住ワイナリー
安心院葡萄酒工房

White	久住シヨンベルガー Catwalk 品種：シヨンベルガー 久住自社農園産のシヨンベルガーを使用。両手いっぱい白い花束やライチなどの果実のアロマティックな香りと、長く余韻の続く高原由来の酸が特徴の白ワインです。樽不使用。	glass ¥1,000 bottle ¥4,800
Red	カベルネフランARIES 品種：カベルネフラン 契約農家さんのカベルネフランを野生酵母と乾燥酵母を併用して醸造。ベリー系果実、清涼感のあるハーブや腐葉土の香り。穏やかなタンニンと程よい酸のある優しい飲み口が特徴です。	glass ¥900 bottle ¥4,000

Sparkling	安心院スパークリングワイン 品種：シャルドネ やや緑がかかった輝きのあるレモンイエロー。洋梨やアブリコット、ヘーゼルナッツや気品あるスズランのような白い花の香りなどが感じられます。口中ではきめ細やかな泡とリンゴの蜜のような風味が豊かに広がり、果実味とキレのある酸味やミネラル感がバランス良く感じられます。余韻は心地よい苦味や柑橘の爽やかな香りが残る辛口スパークリングワインです。	bottle ¥5,200
------------------	--	---------------

Red	安心院ワイン 小公子 品種：小公子 黒味を帯びたダークチェリーレッド。ブルーベリーやカシス、ブラックチェリーを連想させる果実に、スマイルの花やブラックペッパー、リコリスなどのスパイス、ハーブ等の香りが複雑に重なります。口に含むとしっかりとした酸味と凝縮感のある果実味が広がり、控えめなタンニンが心地よく、長い余韻と複雑な味わいを楽しめる辛口の赤ワインです。	bottle ¥6,000
------------	---	---------------

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 アブ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・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 ¥3,900
--------------	---	-----------------------------

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 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。	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・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 ¥3,900
------------	---	-----------------------------

プリミティーヴォ デイ 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 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、背景としてスマイルのニュアンス。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くられます。	glass ¥1,000 bottle ¥4,900
--	---	-------------------------------

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 品種：シャルドネ、ガルガーネガ アブ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。	¥3,900
------------------	--	--------

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” トレツピアーノ フリッツァンテ【ピオワイン】 品種：トレツピアーノ 褐色がかかった麦蘂色。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フにぴったり。	¥4,600
--	--	--------

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 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
--------------	--	--------

ヴィノヴァリー

	FRANCE カルメル ソーヴィニヨン 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。	¥3,800
--	---	--------

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】 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。	¥5,600
---------------	---	--------

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】 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。	¥4,800
-------------	---	--------

Red	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。	¥3,900
------------	--	--------

サン・ジョルジョ・ア・ラピ

	ITALIA 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
--	--	--------

レ・ヴィニエ・ディ・サンマルコ

	ITALIA プリミティーヴォ デイ マンドゥーリア 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、背景としてスマイルのニュアンス。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くられます。	¥4,900
--	--	--------

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】 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 明るいうべり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。	¥6,600
--	--	--------

ガリアツォ・マリオ

	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なタンニンで長い余韻が楽しめます。	¥8,900
--	--	--------