

2016 SAKURA

Japan Women's Wine Awards



深いガーネット色の美しい赤は、フランボワーズ等の赤系果実やパナラの芳しい香りに、深刻した酸と絹のように繊細なタンニンが魅力。

シャトー・オー・マルビュセ
10,800円(税込)

原産地: フランス ボルドー
ワイナリー: シャトー・オー・マルビュセ
◎赤 ◎ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



淡い薄めの黄金色のワイン。印象的なさわやかな酸味にしっかりとした味わい。口の中でリンゴやアカシアの花の香りが広がり、さっぱりとして飲みやすいワインです。

ブルゴーニュ・アリゴテ・ル・ダヴェデー
5,400円(税込)

原産地: フランス ブルゴーニュ
ワイナリー: マノントラミエ・エ・フィス
◎白 ◎ぶどう品種: アリゴテ
◎ボディ: ライトボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 7~10℃



伝統的な大樽で18~22ヶ月熟成させ、さらに瓶内で8~12ヶ月追熟させてから出荷するワイン。手間も時間もかけて仕上げられたワインは濃い色で深みがあり、上品な味わいです。

ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ
3,240円(税込)

原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: テヌー・デ・ウカリー
◎赤 ◎ぶどう品種: サンジョヴェーゼ、メルロ
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



魅力的な黄緑色で、上品に舞い踊るような小さな気泡を目に楽しめます。柑橘類の調べとくつかの硬質感が良く融合されている洗練されたクリーンな香りを感じます。

キュヴェ ヴィクトル ユーゴ
3,780円(税込)

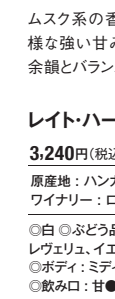
原産地: ルクセンブルク
ワイナリー: ドメヌ・ティル
◎スパークリング ◎ぶどう品種: リースリング
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 5~8℃



完熟したぶどうのみ収穫して仕上げるぜいたくなボルドーワイン。深みのある味わいと樽の香りが上品な複雑味を感じさせます。

シャトー・オー・マルビュセ
10,800円(税込)

原産地: フランス ボルドー
ワイナリー: シャトー・オー・マルビュセ
◎赤 ◎ぶどう品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



ムス系の香りと味わいで貴腐ワインの様な強い甘み。上品な酸味があり、長い余韻とバランスの良さが特徴です。

レイト・ハーベスト
3,240円(税込)

原産地: ハンガリー
ワイナリー: ロイヤル・カイ
◎白 ◎ぶどう品種: フルミント、ハーシュ・レヴェリユ、イエロー・マスカット
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 500ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 15~17℃



色も味わいも濃く、緻密な味わい。華やかな香りとときの細かさ、まろやかさが楽しめます。

シャトー・ドゥ・シェンゲン リースリング
3,780円(税込)

原産地: ルクセンブルク
ワイナリー: ドメヌ・ティル
◎白 ◎ぶどう品種: リースリング
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 8~10℃

2015 SAKURA

Japan Women's Wine Awards

輝くルビー色で、濃厚な甘みと香りが広がり、深いコクが楽しめる。スイーツなどによく合います。

ポートワイン
3,240円(税込)

原産地: ポルトガル
ワイナリー: レクワア
◎赤 ◎ぶどう品種: トリガナシオナル、ティンタ・ロリス、トリガ・フランセーザ
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 18~20℃



名だたる世界のワイン評論家たちを魅了する、オー・メックの新星。豊かでエレガントな、樽の香りが繊細な深みを与え、最後には硬質な味わいを生み出すスモーキーな余韻が続きます。

シャトー・カンボン・ラ・ブルーズ
8,640円(税込)

原産地: フランス ボルドー
ワイナリー: シャトー・カンボン・ラ・ブルーズ
◎赤 ◎ぶどう品種: メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、フティ・ヴェルド
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



瑞々しいシトラスの酸味とハーブの透明感のある香りが広がり、樽の香りが繊細な深みを与え、最後には硬質な味わいを生み出すスモーキーな余韻が続きます。

シャート・ド・カンタン
5,400円(税込)

原産地: フランス ボルドー
ワイナリー: アンドレ・リュルトン
◎白 ◎ぶどう品種: ソーヴィニヨン・ブラン
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 8~10℃



フレッシュで生き生きとした酸味と、奥行きのあるアロマティックな果実味とバランスが心地よい辛口です。

フレンチ・ビナール ソーヴィニヨン・ブラン
2,160円(税込)

原産地: フランス
ワイナリー: ドメヌ・ヴィニエ・エ・ラック
◎白 ◎ぶどう品種: ソーヴィニヨン・ブラン
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 8~10℃



濃厚なガーネット色で、ベリー系の香りと樽に由来する、ローズ・香も感じます。味わいは濃厚で複雑味がありますがソフトでエレガントな後味が特徴です。

キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ
5,400円(税込)

原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: イソ・ディ
◎赤 ◎ぶどう品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



フレッシュなチェリーとカカオの香り、バランスの取れた深い味わいとスパイスさのあとに、樽香に由来するさすかなバナ香を感じます。

ガウディオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ
5,400円(税込)

原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: カルス・ヴィーニ
◎赤 ◎ぶどう品種: サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



フルーティでスパイスな味わい。タンニンが強くドライな仕上がり、じっくり時間をかけて熟成し造られたこだわりのワインです。

バローロ・ブラボ
16,200円(税込)

原産地: イタリア
ワイナリー: マウロ・セバステ
◎赤 ◎ぶどう品種: ネッピオーロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



グラスに注ぐとルビーの色合いで、ベリー系の香りがします。味わいは酸味とタンニンのバランスが良く、奥深い余韻があります。

キャンティ・クラシコ
3,780円(税込)

原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: イソ・ディ
◎赤 ◎ぶどう品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



きれいな酸とフレッシュで丸く調和のとれた、親しみやすい味わいで、絹のようなめらかな口当たりとエレガントな塩立ちが食事のはじまりを彩ります。

ロゼ DOCG
7,560円(税込)

原産地: イタリア
ワイナリー: リーヴァ・ディ・フランチャコルタ
◎ロゼ ◎ぶどう品種: ピノ・ネロ
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 5~8℃



きれいな酸とフレッシュで丸く調和のとれた、親しみやすい味わいで、絹のようなめらかな口当たりとエレガントな塩立ちが食事のはじまりを彩ります。

サテン DOCG
8,640円(税込)

原産地: イタリア
ワイナリー: リーヴァ・ディ・フランチャコルタ
◎スパークリング ◎ぶどう品種: シャルドネ
◎ボディ: ミディアムボディ
◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 5~8℃



1846年創業の歴史あるワイナリー。ルビー色で、カシスやチェリーのような香りを感じ、適度なタンニンでエレガントさも併せて持っています。

ポルヴェリエラ
1,944円(税込)

原産地: イタリア
ワイナリー: モリネッリ
◎赤 ◎ぶどう品種: バルベラ
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



深いルビー色とヴァイオレットの反射色でベリー系の香りがあり、スパイスさと硬質な舌触りが特徴です。

テスベロ
5,400円(税込)

原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: エレーデ・ディ・キャッポ・エ・アルマンド
◎赤 ◎ぶどう品種: シラー
◎ボディ: フルボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 18℃



果汁と果皮を一緒に寝かせる行程を長期間行い、手間と時間をかけて、醸造しているため、ぶどうの本来の味わいを引き出しています。アルコール度も高く、味わいもしっかり。

フレイザ・ダスティ
3,240円(税込)

原産地: イタリア ヴェネツィア
ワイナリー: テヌー・タ・グロッ
◎赤 ◎ぶどう品種: フレイザ、バルベラ、ドルチェッタ、メルロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃

2014 SAKURA

Japan Women's Wine Awards

色は深みのあるガーネット色、さくらんぼやプラムなどの熟した果実の香りが心地よく広がります。やわらかな口当たりで、エレガントな風味が長く余韻として残ります。

リュリー・ビュソニエ
6,480円(税込)

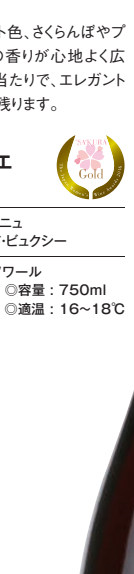
原産地: フランス ブルゴーニュ
ワイナリー: ヴィニョンド・ビュクシー
◎赤 ◎ぶどう品種: ピノ・ノワール
◎ボディ: ミディアムボディ ◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



濃く鮮やかなルビー色と完熟した赤い果実を想わせる味と香り、控えめなタンニンとスパイスさがバランスよく口に広がります。

キャンティ・クラシコ エヴォルト
3,240円(税込)

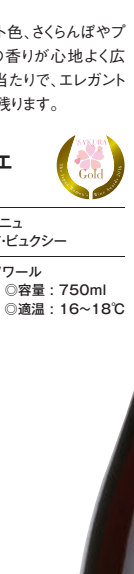
原産地: イタリア トスカーナ
ワイナリー: ヴィッラ・トラスカ
◎トスカーナ赤ワイン
◎ぶどう品種: サンジョヴェーゼ、マルヴァジア、コローネ
◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml
◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



果汁と果皮を一緒に寝かせる行程を長期間行い、手間と時間をかけて、醸造しているため、ぶどうの本来の味わいを引き出しています。アルコール度も高く、味わいもしっかり。

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
10,800円(税込)

原産地: イタリア ヴェネツィア
ワイナリー: テヌー・タ・グロッ
◎赤 ◎ぶどう品種: コルヴィーナ、コルヴィーネ、ロンディネッタ、オゼレータ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 18℃



果汁と果皮を一緒に寝かせる行程を長期間行い、手間と時間をかけて、醸造しているため、ぶどうの本来の味わいを引き出しています。アルコール度も高く、味わいもしっかり。

ベコラネーラ
5,400円(税込)

原産地: イタリア ビエモンテ
ワイナリー: テヌー・タ・グロッ
◎赤 ◎ぶどう品種: フレイザ、バルベラ、ドルチェッタ、メルロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃



果汁と果皮を一緒に寝かせる行程を長期間行い、手間と時間をかけて、醸造しているため、ぶどうの本来の味わいを引き出しています。アルコール度も高く、味わいもしっかり。

PECORANERA
5,400円(税込)

原産地: イタリア ビエモンテ
ワイナリー: テヌー・タ・グロッ
◎赤 ◎ぶどう品種: フレイザ、バルベラ、ドルチェッタ、メルロ ◎ボディ: フルボディ
◎容量: 750ml ◎飲み口: 甘〇〇〇〇●辛 ◎適温: 16~18℃