WINE CATALOG

(株)交洋　～2025年～

★脱アルコールワイン

★脱アルコールワイン/サングリア

★フランス産ワイン

★イタリア産ワイン

★スペイン産ワイン

★チリ産ワイン

★ポルトガル産ワイン

★アメリカ産ワイン

カールユング社

◆脱アルコールワインシリーズ◆

カールユング社は１８６８年に設立された歴史あるワイナリー。１９０８年に世界初のアルコールフリーワインを製造し、その独自の製造方法である低温真空蒸留法は世界各国で特許を取得。独自に開発した低温真空蒸留法を使用しアルコール分を除去しているため、風味を損なわず、ワイン本来の味わいをお楽しみ頂けます。(アルコール度数0.５％未満)デイリーユーズはもちろん、パーティや宴会など、様々なシーンにお使い頂けます。

カールユング　メルロー

品種	メルロー
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	6064089
JANコード	4009427825148
参考価格	1100円 10月～1200円

カールユング　シャルドネ

品種	シャルドネ
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	13094861
JANコード	4939259007699
参考価格	1100円 10月～1200円

カールユング
カベルネ･ソーヴィニヨン

品種	カベルネ･ソーヴィニョン
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	14097282
JANコード	4939259007989
参考価格	1100円
参考価格	10月～1200円

カールユング　リースリング

品種	リースリング
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	6064090
JANコード	4939259000843
参考価格	1100円
参考価格	10月～1200円

カールユング
カベルネ･ソーヴィニヨン ハーフ

品種	カベルネ･ソーヴィニョン
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	375ML(12入)
商品コード	21118900
JANコード	40094257051608
参考価格	720円
参考価格	10月～780円

カールユング　シャルドネ ハーフ

品種	シャルドネ
賞味期限	製造から5年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	375ML(12入)
商品コード	21118901
JANコード	4009427021984
参考価格	720円
参考価格	10月～780円

九州産ストレート果汁35%をブレンドした新しいサングリア

ジャパンプレミアム
メルロー不知火　サングリア

品種	メルロー、不知火
賞味期限	製造から1年半
テイスト	甘口
アルコール度数	0.5%未満
容量	500ML(12入)
商品コード	20115768
JANコード	4939259015199
参考価格	1800円

ジャパンプレミアム
リースリング日向夏　サングリア

品種	リースリング、日向夏
賞味期限	製造から1年半
テイスト	甘口
アルコール度数	0.5%未満
容量	500ML(12入)
商品コード	20115770
JANコード	4939259015205
参考価格	1800円

カールユング　スパークリング･ドライ

品種	アイレン
賞味期限	製造から3年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)　200ML(24入)
商品コード	3025974　5060594
JANコード	750ML 4939259000850 200ML 4939259002175
参考価格	750ML 1250円　200ML 600円
参考価格	750ML 10月～1300円

0.0%カールユング　スパークリング

品種	アイレン
賞味期限	製造から3年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.0%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	20003657
JANコード	4939259021268
参考価格	1300円
参考価格	10月～1400円

カールユング　スパークリング･ロゼ

ROSE

品種	テンプラニーリョ
賞味期限	製造から3年
テイスト	辛口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	7071040
JANコード	4939259003509
参考価格	1250円
参考価格	10月～1300円

カールユング　スパークリング･ピーチ

品種	アイレン
賞味期限	製造から3年
テイスト	やや甘口
アルコール度数	0.5%未満
容量	750ML(6入)
商品コード	3025975
JANコード	4939259000867
参考価格	1250円
参考価格	10月～1300円

フランス・リーズナブルライン

業務専用

コント・ド・ヌフシャテル・ブリュット

生産者	CFGV
格付け	ヴァンムスー
品種	ユニブラン・アイレン
アルコール度数	11%
容量	750ML(6入)
商品コード	17106535
JANコード	4939259010606
参考価格	1300円

商品特徴：心地よいフローラルな香り。フレッシュで果実味溢れる味わい。酸味も程よくあり、わずかにイースト香も感じられる。非常に飲みやすく、酸味と甘味のバランスが絶妙なワインです。

業務専用

コント・ド・ヌフシャテル・ロゼ ROSE

生産者	CFGV
格付け	ヴァンムスー
品種	グルナッシュ、シラー、カベルネフラン
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001694
JANコード	4939259019319
参考価格	1500円

商品特徴：明るいピンク色。フレッシュなイチゴや黒すぐりの香り。甘さと酸味のバランスが秀逸。

シモネ・ブリュット

生産者	CFGV
格付け	ヴァンムスー
品種	ユニブラン・アイレン
アルコール度数	11%
容量	750ML(6入)
商品コード	21118827
JANコード	3438931022643
参考価格	1300円

商品特徴：リンゴや洋ナシの甘い香りと、柑橘を思わせる爽やかな酸味のバランス。ほのかな花の香り。

ファミーユ・ブエイ ヒストリーク

生産者	メゾン・ブエイ社
格付け	AOP ボルドー
品種	メルロー79%、カベルネ・ソーヴィニョン11%、カベルネ・フラン10%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005213
JANコード	3295890185174
参考価格	2500円

商品特徴：ワインメーカーはステファン・ドゥルノンクール。平均樹齢35年。驚くべき力強さと個性を持ち、タンニンの繊細な味わいが際立つワイン。

シュヴァリエ・デュ・ルヴァン・ルージュ

生産者	メゾン・ブエイ社
格付け	テーブルワイン
品種	メルロー、カベルネソーヴィニヨン
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	3027868
JANコード	3295890048011
参考価格	900円

商品特徴：ライトボディですっきりした、飲みやすくバランスの良いワイン。低価格で本格的味わいを実現。

シュヴァリエ・デュ・ルヴァン・ブラン

生産者	メゾン・ブエイ社
格付け	テーブルワイン
品種	セミヨン、コロンバール、グロマンサン
アルコール度数	11%
容量	750ML(12入)
商品コード	3027869
JANコード	3295890048028
参考価格	900円

商品特徴：やや辛口。上品な芳香を持つ快活なワイン。酸味と果実の香りの調和が取れており、フレッシュな後口。

パスカルシータ キュヴェ・ルージュ

生産者	ラ・ルート・デ・ヴィーニュ社
格付け	テーブルワイン
品種	シラー、グルナッシュ、サンソー他
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002035
JANコード	4939259000454
参考価格	1200円

商品特徴：明るいルビー色で、果実の香りが豊か。軽目のボディで、飲みやすいワイン。

パスカルシータ キュヴェ・ブラン

生産者	ラ・ルート・デ・ヴィーニュ社
格付け	テーブルワイン
品種	シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、グルナッシュブラン
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002036
JANコード	4932259000447
参考価格	1200円

商品特徴：やや辛口。フレッシュな酸味でフルーティなバランスの良いワイン。魚料理、パスタ、シーフードサラダによく合います。

～シャンパーニュ～

ドゥ･サン･マルソー　ブリュット

１８３７年、ド･サン･マルソーはランスの元市長オーギュスタン･ド･サン･マルソーによって設立。メゾン拠点は、建築家アルフォンス･ゴッセの設計に基づき、１８７０年から１８７２年にかけてランスのシレリー通りに建設。
１９世紀後半には大きな発展を遂げ、ヨーロッパの数カ国、遠くはアルゼンチンまでシャンパーニュを輸出。２０世紀初頭には、国際的な社交界の人々の公的なイベントでも愛用されるようになり、１９００年のパリ万国博覧会の公式シャンパーニュとなりました。第二次世界大戦後、メゾンはモンターニュ･ド･ランスにある生産者アベル･ルピートルによって買収されましたが、サンマルソーブランドそのものは２０世紀末頃、シャンパーニュ地方の遺産として同ブランドを守ることを決意した、フィリポナ社により取得され、長きに渡って培われてきたサンマルソーブランドの精神を継承しています。このワインはフィリポナ社が造る隠れたブランドで、フランス国内のレストランとドイツの一部でPBシャンパンとしてのみ販売されていましたが、日本でも販売されることになりました。

ルブロン･ルノワールブリュット

パスカル･ルブロン･ルノワール家のワイナリーは、シャンパーニュ地方南部のオーブ県の小さな村、名高いコート･デ･バールにあります。オーナーは数世代にわたってワインメイキングを行っており、家族で 10 ヘクタールのブドウ畑を経営しています。日々素晴らしいシャンパーニュを造るため、情熱を注いでいます。
テロワールと生産者の声
私たちのブドウ園は、シャンパーニュ地方の伝統的なブドウ品種を栽培しているコート･デ･バールに根付いています。私たちの区画には、豊かでフルーティーな香りをもたらし、シャンパンにフィネスと軽やかさをもたらすために、主にピノノワールとシャルドネが植えられています。ルブロン･ルノワールは、シャンパーニュ地方では非常に希少なブドウ品種で、柑橘系の香りと白い果実の香りの繊細さと繊細さをすべて味わう為に、愛好家に珍重されているピノ･ブランを植えることを選びました。そして2018年末、私たちはシャンパーニュ地方でほとんど姿を消してしまったブドウ品種、アルバンヌに敬意を表し植える事ことを決定しました。

ドゥ･サンマルソー･ブリュットNV

生産者	フィリポナ社(NM)
格付け	AOPシャンパーニュ
品種	シャルドネ63％、ピノ･ノワール＆ムニエ 37％
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002145
JANコード	3760347080062
参考価格	6500円

商品特徴:ドサージュ8g。木樽にて約80%マロラクティック発酵、20%はステンレス発酵し、7-10年澱の上で寝かせ、2種類のソレラ式リザーヴワイン(25-35%)をブレンド。瓶内二次発酵最低2年以上。色調は輝くゴールドで、シルキーな泡で、口に含むとクリーミー。華やかで果実味豊かな味わい。

ルブロン･ルノワール　トラディショナル･ブリュットNV

生産者	ルブロン･ルノワール社(RM)
格付け	AOPシャンパーニュ
品種	ピノ･ノワール60%、シャルドネ20% ピノ･ブラン20％
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20004119
JANコード	3760299790019
参考価格	7000円

商品特徴:ドサージュ8g。手摘みで収穫。瓶内二次発酵36カ月。色調はライトイエローで、大変フルーティー。きめ細かな泡とフレッシュで、バランスの取れたボリュームある味わい。

ベラマン　ブリュット

シャンパーニュ地方の中心部にあるメゾン ルルーは、シャンパーニュで最も有名なクリュ(アイ、マレイユ シュール アイ、ミュティニー、アヴネヴァル ドール、ビズイユ、オーヴィエ、ル メニル シュール オジェ)に位置する家族経営のワイナリーです。メゾン ルルーは、情熱を込め、ノウハウと伝統を継承し、卓越したヴィンテージを創り出しています。日々、真にユニークなシャンパンを提供したいという情熱に突き動かされている。ジョルジュ ルルーは日々の努力と情熱を組み合わせ、数十年前に始まった家族の夢を追い求めている。彼らのワインは、その素晴らしいエレガンス、テロワール、そしてワイン造りへの情熱が特徴です。ベラマンは、収穫から圧搾、瓶詰め、醸造まで、純粋なシャンパンの伝統に従って作られています。シャンパン ベラマンは、各テロワールの特定の特徴に応じて、シャンパンの 3 つの象徴的なブドウ品種、シャルドネ、ピノ ノワール、ピノ ムニエをブレンドして造られます。

ベラマン･ブリュットNV　業務専用

生産者	メゾン･ルルー(NM)
格付け	AOPシャンパーニュ
品種	ピノ･ノワール55%、ピノ･ムニエ40% シャルドネ5%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20004898
JANコード	3497840002801
参考価格	6500円

商品特徴:ドサージュ7g。瓶内二次発酵15カ月。手摘みで収穫。20以上のクリュをブレンドし、3つのシャンパン用ブドウ品種が調和して補完し合う完璧なバランス。厳選された35%のリザーブワインが成熟度、複雑さ、一貫性を支えている。

アンドレ･ディリジャン

シャンパーニュ地方の南、コートデバールの中心に位置する。畑は１０ｈａ 。樹齢 １５年～４０年の葡萄の樹はコートデバールの特徴であるジュラ時代の石灰質土壌(キンメリジャン)の恩恵を受けている。１７世紀ＢＵＸＥＵＩＬという小さな村からこのメゾンの歴史は始まった。３ 世紀の後、アンドレ ディリジャンが生まれ第二次世界大戦後、初めて自らの名前をワイン名とした。今日では、ジョエルとパトリックが数世代の歴史を引継ぎ息子達(トーマスとアウレリアン)に多くの知識を引継ごうと奮闘している。伝統と改革が彼らのテーマである。

アンドレ･ディリジャン･ブリュットNVスペシャル･キュヴェ

生産者	アンドレ･ディリジャン社(RM)
格付け	AOPシャンパーニュ
品種	ピノ･ノワール60％、シャルドネ40％
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003003
JANコード	3770028781096
参考価格	6500円

商品特徴: 瓶内二次発酵48カ月輝きのある色調で、ブリオッシュや熟した桃、洋ナシの香り。アタックは柔らかくフレッシュ。黄色い果実や蜂蜜の風味。長い余韻。

アンドレ･ディリジャン･ブリュットNV･ロゼ　ROSE

生産者	アンドレ･ディリジャン社(RM)
格付け	AOPシャンパーニュ
品種	ピノ･ノワール100％
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003004
JANコード	3770028781041
参考価格	6500円

商品特徴:瓶内二次発酵２０カ月以上。色調は輝きのあるサーモンピンク。カシスやストロベリーの赤系果実の香り。きめ細かい泡立ち。アタックはフレッシュで柔らかく複雑な味わい。

～ロワール地方～

ドメーヌ・グルボア

ロワール渓谷の中心に位置するドメーヌ・グルボワの起源は１５世紀に要塞化された農場です。当時農場では自給自足の為様々な果物や野菜が栽培されており、そのポリカルチャーは現代に至るまでシノンで実践されてきました。１９９１年現オーナーのシルヴァンとニコラの両親が農場を受け継ぎ、当時１０代だったシルヴァンとニコラはフランスや世界各国でワイン造りを学び、２００６年にファミリーに戻り、有機栽培、ビオディナミ栽培を始めました。

シノン　エクストラボール　Nature

生産者	ドメーヌ・グルボア
格付け	AOPシノン
品種	カベルネフラン100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002059
JANコード	4939259019753
参考価格	3200円

商品特徴：丁寧に除梗し、コンクリートタンクで発酵、ステンレスタンクにて熟成。濾過は行わない。フルーティでフレッシュな味わいが特徴、まるで本物のフルーツのボールのような味わい。ワイナリー渾身の「エクストラ・ボール」です。

シャトー・ド・マニエール

キャスリーン・ヴァン・デン・ベルゲ氏
マスター・オブ・ワイン所有ワイナリー

シャトー・ド・マニエールはロワール川渓谷のトゥールとソーミュルの間、ブルグイユのAOCに位置しています。シャトーは２０１０年にワインに情熱を注ぐKathleenとSigurdによって買収。このシャトーは何世紀にもわたり女性により運営されており、現オーナーのKathleenはその伝統を受け継ぎワイン醸造を行っている。

ブルグイユ　シャトー・ド・マニエール

生産者	シャトー・ド・マニエール
格付け	AOPブルグイユ
品種	カベルネフラン100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001693
JANコード	4939259019760
参考価格	4300円

商品特徴：樹齢40-60年のブドウ樹を使用。手摘みで収穫。60%は樽熟成、40%は12か月ステンレスタンクで熟成し、その後ステンレスタンクでブレンド。深い色合い。赤系、黒系果実のフルーティな香りとバニラ香が感じられる。芳醇な口当たりでタンニンはシルキー。スパイシーなニュアンスのフィニッシュ。豊かな個性とボディを感じる、まろやかで美しいワイン。

シャトー・ド・スロンド

キャスリーン・ヴァン・デン・ベルゲ氏
マスター・オブ・ワイン所有ワイナリー

シャトー・ド・スロンドはロワール川の支流であるレーヨン川が近くを流れる自然に囲まれた環境に位置しています。アンジュから３０分ほど、ロワール渓谷内でも自然環境が豊かで多くの生物が生息する最も美しいテロワールの1つです。オーナーであるKathleen Van Den Bergheは２０１０年にシャトー・ド・マニエール(弊社別ワイン)を購入後、２０１６年にこのシャトーを購入し、高品質なシュナンブランで評価の高いワインを醸造しています。

アンジュー・ブラン　レスキス・ド・スロンド

生産者	シャトー・ド・スロンド
格付け	AOPアンジュー
品種	シュナンブラン100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001692
JANコード	4939259019777
参考価格	4300円

商品特徴：８か月間ステンレスタンクで熟成。桃とメロンのフレッシュでアロマティックな香り。ネクタリンのフレーバーとシトラスの爽やかなフィニッシュが特徴的な気軽でさわやかなワインです。

シャトー・ド・フォントネイ

シェール渓谷を見下ろす家族経営のエステート。13世紀からワインが栽培されてきたフォントネ城の歴史と密接に結びついている。2009年にシャトードフォントネイを復元。赤ワインのサンマルグリットのラベルには、私たちの地域では『ホーン・バード』と呼ばれている希少な鳥が描かれている。白ワインのル・ソーヴィニヨンでは、葡萄の葉の髪を持つ少女が描かれており、ワインのフレッシュさを表している。

ラ・サント・マグリット

生産者	シャトー・ド・フォントネイ
格付け	AOPトゥーレーヌ
品種	ガメイ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001808
JANコード	37600082901687
参考価格	2200円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。輝くルビーレッド。ガメイ由来のストロベリーやチェリーのフィネスを感じさせる。口に含むと爽やかで心地よい味わいの万能ワイン。

ル・ソーヴィニヨン

生産者	シャトー・ド・フォントネイ
格付け	AOPトゥーレーヌ
品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001809
JANコード	37600082904654
参考価格	2200円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。淡い黄色と明るい緑を帯びた色調。白い花、ハーブのニュアンスと繊細でエレガントな香り。アタックは生き生きとしており、フレッシュさとまろやかさのバランスが取れている。柑橘類、白桃の余韻が長く続く美しい仕上がり。

ドメーヌ・オードラン

エマニュエル・オードランは、現在、4代目の醸造家です。父のジャン・ルックと共に13年間ドメーヌで働いた後、ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌにある19世紀末から続くこのワイナリーを継ぎました。アペラシオンセーブル・エ・メーヌの中心部、ラ・エ・フォーシエールに30ヘクタールを所有しています。ドメーヌで行われる各々の作業は、ブドウ畑に見られるテロワールの豊かな多様性を表現しています。2006年より一貫してリュット・レゾネ農法を採用しており、耕作地の3分の1がブドウの畝で残りは草刈りされています。ブドウの木の棚仕立ては畑の責任者により、区画とリスクを計算されて処理されています。ブドウは完熟した状態で収穫され、穏やかに圧搾される。2～3週間かけてゆっくりと温度管理された発酵を行った後、瓶詰め前に最適な温度を保つため、地下のタンクで14ヶ月間澱とともに寝かせられます。このドメーヌから造られるワインは、テロワールの可能性と、熟撰した職人技を余すとこなく表現しています。

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ロシュ・ブルー

生産者	ドメーヌ・オードラン
格付け	AOPミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
品種	ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	20004167
JANコード	3579100000076
参考価格	2200円

商品特徴：2時間のスキンコンタクト、マセラシオンを行い14度の低温で発酵。熟成：澱の上で14カ月熟成。色調はゴールドがかった麦わら色で、ヘーゼルナッツとスモーキーな香りが感じられる。4年間は熟成するポテンシャルを持ち、細やかなミネラルを感じさせる美しいワイン。

～アルザス地方～

ドメーヌ・ローラン・ヴォグト

「私達一家の財産は世代から世代へと受け継がれてきました。1998年、トーマスは父ローランから、現在は18ヘクタールの農場の跡を継ぐと、環境保護へと乗り出し、自然農法、バイオダイナミック農法の取り組みを始めました。自然を愛する者の一員として、作物を第一とし、耳を傾け、調和を大事にしています。全てはブドウをより深く理解して、豊かな環境の中で健やかな成長ができるように守り、最高のワインを皆様にお届けしています。

クレマン・ダルザス

生産者	ドメーヌ・ローラン・ヴォグト
格付け	AOPクレマン・ダルザス
品種	オーセロワ55%、ピノ・35% ブラン、シャルドネ10%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005738
JANコード	3760067540808
参考価格	3500円

商品特徴：残糖：9.5 g/lこのスパークリングワインは、伝統的な方法で造られており、ブドウを圧搾し、ゆっくりと発酵させ、12か月から18ヶ月熟成させることで、非常に繊細で細かい泡が生まれます.。

リースリング

生産者	ドメーヌ・ローラン・ヴォグト
格付け	AOPアルザス
品種	リースリング100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003588
JANコード	3760067540303
参考価格	3200円

商品特徴：残糖：4.2g/L。天然酵母で4週間発酵。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。フレッシュでスイカズラ、ローズマリーのようなスパイシーな香り。オレンジの砂糖漬けを感じさせるフィニッシュ。

ピノ・グリ

生産者	ドメーヌ・ローラン・ヴォグト
格付け	AOPアルザス
品種	ピノ・グリ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003589
JANコード	3760067540501
参考価格	3200円

商品特徴：残糖：13.1g/L天然酵母で4週間発酵。木製タンクで9～10ヶ月熟成。ミディアムドライ。 蜂蜜、香ばしい樽の香り。飲みごたえあるも、しなやかな味わい。

ゲヴュルツトラミネール

生産者	ドメーヌ・ローラン・ヴォグト
格付け	AOPアルザス
品種	ゲヴュルツトラミネール100%
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003590
JANコード	3760067540600
参考価格	3500円

商品特徴：残糖：18.7g/L。天然酵母で3-4週間発酵。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。ミディアムスイート。スパイシーで甘美な香り。エレガントで美しい余韻。力強いテロワールを感じさせるフィニッシュ。

オーセロワ

生産者	ドメーヌ・ローラン・ヴォグト
格付け	AOPアルザス
品種	オーセロワ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003587
JANコード	3760067540204
参考価格	2800円

商品特徴：残糖：4.3g/L。天然酵母で4週間発酵。ステンレスタンクにて9ヶ月熟成。ライト・イエローのこのワインは早くも熟成した香りを放っている。パイナップル、黄桃、ミラベルの香り。

～南フランス～

ドメーヌ・グラミエ

Vaison-la-RomaineとOrangeの間、Vaucluseにあるエステートはワインの銘醸地でも知られ、天然甘口ワインと辛口赤ワインでAOC認定を受けたラストー村の中心地にある。10年間の有機栽培と協同組合への貢献の後、2017年にドメーヌ・グラミエを設立。ワインへの情熱を最大限に注ぐため、15haのブドウの木を誠実に栽培している。シンプルさを意識し、果実の最も純粋なキャラクターを尊重することに注視し、シンプル且つ上質でストレートなワインを製造している。

クー・ド・レザン Nature

生産者	ドメーヌ・グラミエ
格付け	ヴァンド・フランス
品種	アリカンテ70％、グルナッシュ30％
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002053
JANコード	4939259019739
参考価格	2500円

商品特徴：2か月間コンクリートタンク熟成。イチゴ、チェリー、ラズベリー等のフレッシュな香り。芳醇な果実味が広がる、非常にフレッシュなワイン。

コート・デュ・ローヌ Nature

生産者	ドメーヌ・グラミエ
格付け	AOCコート・デュ・ローヌ
品種	グルナッシュ40％ シラー30％、カリニャン30％
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001675
JANコード	4939259019746
参考価格	3000円

商品特徴：樹齢40年の古木を使用。天然酵母で発酵。コンクリートタンクで6か月熟成。ワイルドベリー、ローズマリー、ローストアーモンドの香り。口に含むと舌触りは滑らかで、余韻が長く続きます。ポルチーニのカルパッチョ、卵のココットなどによく合います。

ドメーヌ・デュ・シャ・ブラン

Bien Nez は言葉遊びです。直訳すると良い鼻の意味で、ドメーヌ・デュ・シャ・ブランの新しいキュヴェに与えられた名前です。ラベルの猫の鼻は赤ワインのグラスのデザインです。オーナーのステファンとキャサリンは白い猫を飼っており、彼らがドメーヌを購入、修復の際、その白猫があたかも昔からそのドメーヌの所有者であったかのように振舞っていたことから、ワイナリー名も白猫Chat Blancと名付けました。

デュ・シャ・ブランビアン・ネ

生産者	ドメーヌ・デュ・シャ・ブラン
格付け	AOPヴァントゥー
品種	グルナッシュ95％、シラー5％
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20000997
JANコード	4939259018978
参考価格	3500円

商品特徴：ステンレスタンク7カ月熟成。紫がかったルビーレッド。芳香のある赤い果実の香り。フレッシュな赤い果実、丸みを帯びたタンニンと酸味のバランスの取れたワイン。

メゾン・フランソワ・デュクロ

フランソワ・デュクロにちなんで名付けられたこのワイナリーは、南フランスのラングドックにあります。彼はブルゴーニュで生まれ、2006年にディジョンのワイン研究所で醸造学者として卒業した後、ランサルグのドメーヌ・アンクロ・ド・ラ・クロワでセラーマスターとして働き始めました。有機栽培は常にフランソワにとってワイン造りの指針でした。彼のリーダーシップの下、ドメーヌ アンクロ ドゥラ クロワは2011年に完全な有機農業に移行しました。その後、彼は醸造プロセスを見直し、ワイン醸造に関する全ての動物性食品の使用を排除し、亜硫酸塩の添加を可能な限り制限しました。今日では、これらの醸造スキームがメゾン フランソワ デュクロの信条の一部となっています。全てのワインは有機栽培であり、必要に応じて亜硫酸塩を少量添加するのみです。ブドウとテロワールの独自性を表現しています。

ザービー・ホワイト

生産者	メゾン・フランソワ・デュクロ
格付け	IGP　ペイ・ド・エロー
品種	グルナッシュ・ブラン100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20005097
JANコード	3700631100519
参考価格	2700円

商品特徴：有機栽培され、厳選されたブドウのみを使用。化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない。直接圧搾し、低温発酵され、ステンレスタンクで3か月間熟成。 SO2は50mg/L以下。淡い黄金色でバラ、洋ナシ、アプリコットを思わせる香り。フレッシュで滑らかな味わい。ノンフィルター。瓶底に酒石が見られる。

ザービー・オレンジ

生産者	メゾン・フランソワ・デュクロ
格付け	ヴァン・ド・フランス
品種	ルーサンヌ45%、マルサンヌ45%、ヴィオニエ10%
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	20005098
JANコード	3700631100281
参考価格	2700円

商品特徴：有機栽培され、厳選されたブドウのみを使用。化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない。2週間のスキンコンタクト後に、直接圧搾、ステンレスタンクで3か月間低温発酵される。細かい澱とともに熟成。SO2は50mg/L以下。オレンジがかった淡い黄金色で、洋ナシ、リンゴ、黄桃、ライチの香り。心地よい軽やかなタンニンを感じさせる味わい。ノンフィルター。全体的に濁りが見られる。

ザービー・レッド

生産者	メゾン・フランソワ・デュクロ
格付け	ヴァン・ド・フランス
品種	グルナッシュ ノワール、グルナッシュ グリ、グルナッシュ ブラン　各1/3
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20005096
JANコード	3700631100458
参考価格	2700円

商品特徴：有機栽培され、厳選されたブドウのみを使用。化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しない。伝統的なワイン造りで、破砕、除梗 機械的な介入はしない。3品種すべてを3週間一緒に浸軟させる。SO2は50mg/L以下。明るいルビー色で、フレッシュなイチゴ、ラズベリーの香り。程よいタンニンを感じさせる複雑な味わい。ノンフィルター。瓶底に細かいオリが見られる。

Nos engagements

Viticulture Biologique

Empreinte Carbone Minimale

Soutenir la Biodiversité

Eco-responsable

ラ・トゥール・ド・ガティーヌ

ユゼージュ渓谷の中心部にあるガール県にドメーヌ・ド・ラ・トゥールはあります。ワイナリーは、ガルドン川の左岸の古代のテラスに露出した、地中海の風景のある一流のテロワールにあります。ブドウ畑での作業は最優先事項であり、それがワインの優れたパフォーマンスにつながります。シャトーのメインの建物は１２１２年テンプル騎士団により建設された建物を使用。建物の建立から８００年以上の歴史があり、現在はユネスコ世界文化遺産として登録されています。１９４６年から現在のファミリーＧｕｉｂａｌ家がオーナーを務め、現在で4 代目となり、ワインに従事した、歴代の人々の情熱を受け継いでいます。９０ｈａ所有する畑は全てＢＩＯ認定を受けている。ブドウ園は、粘土、石灰岩、石の多い土壌の上に丘と平野が広がっており、水はけが良く、日中の暑さと夜の涼しさの温度差が大きいため、ブドウの凝縮と成熟が促進され、エレガントで香り高いワインの生産を可能にします。ワインは、圧搾からボトリング迄の製造工程においてガス・イネト（＝不活性化ガス）*を使用しており、これにより果汁が空気に触れることなくボトリングされます。彼らのワインが抜栓され空気に触れると、果実味豊かなアロマが広がり、口に含めばフレッシュかつ濃厚な味わいが広がります。2010年より認可されたAOPデユセ・デュゼスは、ワイナリーが20年かけて取得した貴重なAOP。

ガティーヌ・ルージュIGP

Nature

生産者	ラ・トゥール・ド・ガティーヌ
格付け	IGP セヴェンヌ
品種	シラー80％、ヴィオニエ20％
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002061
JANコード	3760180811007
参考価格	2600円

商品特徴：認定オーガニックワイン。温度制御による伝統的な醸造。ステンレスタンクで6か月熟成。亜硫酸塩無添加。美しいルビーレッドでほのかにミントのアロマ。ヴィオニエを加える事によりワインのアロマを最大限引き出している。フルーティでエレガントな果実感が広がる。ラベルの”V”はキュヴェのV。収量60hl/ha

★ニーム・ワイン・コンペティション2024金賞(2023年VT)
★2つ星ガイドアシェットデヴァン2024(2022VT)
★2023年パリ総合農業コンペティション金賞(2022年VT)

ガティーヌ・ヴィオニエ

生産者	ラ・トゥール・ド・ガティーヌ
格付け	IGP セヴェンヌ
品種	ヴィオニエ100％
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002060
JANコード	3760180810192
参考価格	2500円

商品特徴：認定オーガニックワイン。温度制御付きの直接圧搾による伝統的な醸造。ステンレスタンクで2 か月熟成。美しいゴールド。白い花やアプリコット、桃のアロマティックな香り。果実感の強いふくよかな味わい。収量60hl/ha

★ニーム・ワイン・コンペティション2024金賞(2023年VT)
★2つ星ガイドアシェットデヴァン2024(2022VT)

ガティーヌ・ルージュAOP

生産者	ラ・トゥール・ド・ガティーヌ
格付け	AOPデュシェ・デュゼス
品種	シラー70％グルナッシュ30％
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002062
JANコード	3760180810147
参考価格	3000円

商品特徴：認定オーガニックワイン。温度制御による直接圧搾による伝統的な醸造。木樽で24カ月熟成。深いルビーレッド。赤い果実のエレガントな香り。砂糖漬けのフルーツ、胡椒、リコリスなどスパイシーな味わい。タンニンは柔らかく、長い余韻を感じさせる。収量35hl/ha

ガティーヌ・ブラン

生産者	ラ・トゥール・ド・ガティーヌ
格付け	AOPデュシェ・デュゼス
品種	グルナッシュブラン50％ ヴィオニエ50％
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002063
JANコード	3760180810154
参考価格	3000円

商品特徴：認定オーガニックワイン。直接圧搾、温度制御付きの伝統的な醸造。ステンレスタンクで2カ月醸造。色調はグリーンでフローラルでアロマティックな香り。白い花のエキゾチックなニュアンスと長い余韻。ローストしたチキンやホタテ貝との相性抜群です。収量35hl/ha

★2023年パリ総合農業コンペティション金賞(2022年VT)

シャトー・トゥール・デ・ジュネ

１９世紀以来、私たちの家族はプロヴァンスでアスパラガス、さくらんぼ、ブドウを栽培していました。２００５年にフランスの南ローヌ渓谷に両親のクリスチャンロジェとパトリシアラシャシンによってワイナリーが建てられました。２５ヘクタールあったブドウ畑をワイン生産用のブドウ栽培に変更し、ワイン造りを開始。その意思を継いだ子供たち(ジャン・バティスト＆ ネイサン)が２０２０年にボトルの生産を開始しました。まだ発展段階のワイナリーではあるが、夢を持ってワイン造りを行っている。

カメリア

生産者	シャトー・トゥール・デ・ジュネ
格付け	AOPヴァントー
品種	シラー50％ グルナッシュ50％
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20000993
JANコード	4939259018930
参考価格	2200円

商品特徴：手作業で収穫後、除梗し、マセラシオン後、天然酵母で発酵。フリーランの果汁のみ使用。ステンレスタンクで4 か月熟成。ルビーレッドがかった紫色。新鮮なカシスとラズベリーのフルーティーなトーンと甘美なフィニッシュ。

アマリリス・ロゼ ROSE

生産者	シャトー・トゥール・デ・ジュネ
格付け	AOPヴァントー
品種	サンソー100％
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20000995
JANコード	4939259018954
参考価格	2200円

商品特徴：手作業で収穫後、除梗。果実ごとダイレクトに圧搾し、フリーランの果汁のみ使用する。ステンレスタンクにて天然酵母で発酵し、ステンレスタンクにて4 か月熟成。明るいサーモンピンクのロゼ。新鮮で繊細な赤いフルーツミックスの香り。クラッシュしたラズベリーや野生のイチゴなど心地よい酸味を感じさせる。

ジャスミン

生産者	シャトー・トゥール・デ・ジュネ
格付け	AOPヴァントー
品種	クレレット80％、ヴィオニエ15%、 グルナッシュブラン5％
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20000994
JANコード	4939259018947
参考価格	2200円

商品特徴：手作業で収穫後、除梗し、マセラシオン後、天然酵母にて発酵。ステンレスタンクで4 か月熟成。明るく輝きのある透明な麦わら色。白い花と桃のようなアロマ。サンザシ、バーベナ、ジャスミン、アニスの香りが混ざり合います。

シャトー・ムルグ・デュ・グレ

家族経営のオーガニックワイナリー。ローヌ渓谷の南、コスティエール・ド・ニームの麓に位置しており、南フランスの寛大な太陽と地中海の海風の恩恵を受けている。オーナーのフランソワは妻のアンヌと共にそのテロワールの性質を最大限に活かし、自然環境へ配慮しつつ、ふくよかでミネラル感豊かなバラスの良いワインを製造している。現在ＢＩＯ認定を受けており、２０２２年ヴィンテージより一部ワインはヴィオディナミナミ認定。有機農法にこだわり、「真っ直ぐで正直なワイン」を目指している。南フランスの主要都市の1つであるモンペリエにあるミシュラン星付きレストランでも彼らのワインは採用されており、国内外から高評価を得ている。

キュヴェ 46 Nature

生産者	シャトー・ムルグ・デュ・グレ
格付け	AOPコスティエール・ド・ニーム
品種	サンソー50％、グルナッシュ4０％、 シラー１０％
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20000996
JANコード	4939259018961
参考価格	3500円

商品特徴：収穫後、除梗、破砕し、スキンコンタクト。圧搾後、ステンレスタンクにてマロラクティック発酵。コンクリートタンクにて6 カ月～9カ月熟成。無清澄・無ろ過で瓶詰め。ガーネットがかった深いルビーレッド。赤いベリーの美しいアロマと生き生きとしたミネラル感。天然果汁のジューシーさが感じられる魅力的なワイン。

フルール・ドーブパン

生産者	シャトー・ムルグ・デュ・グレ
格付け	IGPポン・デュ・ガール
品種	ピクプール50%、ミュスカ50%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	200002056
JANコード	4939259019722
参考価格	2300円

商品特徴：４か月間ステンレスタンク熟成。色調は淡い黄緑。スイカズラ、ジャスミンのような白い花のニュアンス、柑橘系、コリアンダーやバーベナのフレッシュな香り。口に含むとレモンを感じ、次第に桃のまろやかさ、海風を感じるミネラル感が広がる。

Château Puech-Haut

シャトー・ピュエシュ・オー ～情熱と歴史が息づく南フランスの至宝～

シャトー・ピュエシュ・オーの歴史は、創設者ジェラール・ブリュ（Gérard Bru）の人生と深く結びついています。産業界で輝かしい成功を収めた彼は、全てを手放し、故郷である南フランスの大地へと帰還しました。この土地は、400年以上にわたる長い歴史を誇るワイン造りの伝統を受け継ぐ祖父から、かつてブドウ栽培を教わった特別な場所でした。1980年第初頭、ジェラールはシャトーヌフ・デ・パップを思わせるような小さな砂利が豊富な土壌に魅了され、オリーブの木だけが生い茂る未開の土地に、自らブドウの木を植え始めました。開墾中、作業員が偶然掘り起こしたのは、ローマ時代の装飾品である羊の頭（Tête de Bélier テット・ド・ベリエ）の彫刻でした。この日から、シャトー・ピュエシュ・オーは、この羊の彫刻をシンボルとして、ともにストーリーを刻んでゆくことになるのです。地中海とセヴェンヌ山脈の麓に広がるこのエステートは、石灰質の小石が多く、水はけの良い土壌と豊かな太陽の光、そして冬季の恵みの雨が繊細で凝縮感のあるブドウを育てます。自然環境への敬意と未来世代への責任を意識し、すべての畑で減農薬農法を実践し、HVE（高環境価値認証）を取得。伝統的な栽培技術に革新を取り入れ、持続可能なワイン造りを続けています。かつては灌木とオリーブの木々だけが広がる荒野だった場所は、ジェラール・ブリュがその大地に眠る可能性を見い出し、引き出し、今や5つのエステート、総面積約185ヘクタールに及びます。

レ・ベリエ・ドック ブラン

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	ロール85%、ルーサンヌ15%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005799
JANコード	3760075212476
参考価格	2500円

商品特徴：ダイレクトプレスの後静置し、12～14°の低温で醸造。色調は淡い黄色で、白系果実、白桃、洋ナシのフレッシュな香り、口当たり爽やかで、新鮮な果実の風味豊かなワイン。
JR16 リヨンワインコクール金賞

レ・ベリエ・ドック ルージュ

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	シラー60%、グルナッシュ40%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005798
JANコード	3760075212537
参考価格	2500円

商品特徴：収穫後、除梗し、圧搾。ステンレスタンクで伝統的な醸造を行い、温度調節しながら発酵。色調はガーネットレッド。ラズベリー、ブラックチェリー、イチゴの香り。味わいは大変エレガント。

プレスティージュ ブラン

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	AOPラングドック
品種	ルーサンヌ30%、マルサンヌ30%、グルナッシュ・ブラン30%、ヴィオニエ10%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005801
JANコード	3760075211097
参考価格	4000円

商品特徴：空気圧式の圧搾機にて圧搾、低温静置。最初の数か月間は定期的に撹拌しながら、ステンレスタンクにて低温で発酵をコントロール。20%はオーク樽で熟成。色調は輝く黄金色で、白桃や洋梨などの果実やアカシアの花の香り。味わいはフレッシュで調和がとれ、美しい花の香りが余韻に残ります。JR16.5 DEC90 JS91

プレスティージュ ルージュ

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	AOPラングドック
品種	シラー60%、グルナッシュ30%、カリニャン10%
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005800
JANコード	3760075211158
参考価格	4000円

商品特徴：ブドウ品種を別々に醸造し、熟成。木樽を使用した伝統的な手法。シラーは5週間、グルナッシュは3～4週間のマセラシオン。12 か月間熟成。色調は濃いガーネット色で、ブラックラズベリー、チェリー、下草の香りが漂います。味わいはボリュームがあり豊かで大変複雑。オークの香りがアクセント。
JR17.5 WE90 DEC91 JS91

テット・ド・ベリエ ブラン

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	AOPラングドック
品種	ルーサンヌ40%、ヴィオニエ25%、グルナッシュ・ブラン20%、マルサンヌ15%
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005803
JANコード	3760075210670
参考価格	7000円

商品特徴：空気圧式の圧搾機にて圧搾、低温静置。自然に澱を沈殿させる。アルコール発酵は新しい樽と、一度使用した樽の両方で行う。最初の数か月は定期的に撹拌。10か月樽熟成。黄金色に輝くこのワインは、オークに由来するスモーキーな香り、黄色系の果実、蜂蜜、ジンジャーブレッドの複雑な香りが感じられる。味わいは豊かでしなやか。バランスが取れた味わいで、後味は爽やかで丸みがある。
JR17.5 DEC96 JS91

テット・ド・ベリエ ルージュ

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	AOPラングドック
品種	シラー40%、グルナッシュ20%、ムールヴェードル8%、カリニャン2%
アルコール度数	15.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005802
JANコード	3760075210755
参考価格	7000円

商品特徴：伝統的な醸造法で醸造。マセラシオンは35日～50日。瓶詰め前にブレンド。ブドウ品種ごとに別々に醸造・熟成。木樽を使用した伝統的な手法。その後新樽で 18 か月間熟成。色調は濃いガーネット色で、美しい紫色が輝く。熟した黒系果実（ブラックベリー、カシス）の香りが特徴で、力強くエレガント。オークの香りも特徴的。濃厚で豊かな味わいで、溶け込んだ美しいタンニンとともに、美しいアロマ（赤・黒系果実、甘やかなスパイス、トースト香など）を生み出している。JR17.5 WE93 DEC92 JS93

＊JR:ジャンシス・ロビンソン（ワイン評論家・Master of Wine） WE:ワインエンスージアスト誌 DEC:デキャンタ誌 JS:ジェイムス・サックリング（ワイン評論家）

Château Puech-Haut

シャトー・ピュエシュ・オー　ビバート缶

2019年、シャトー・ピュエシュ・オーは、ワインとアートが交わる新たな表現に踏み出しました。役目を終えたワイン樽は、フランスのアーティストたちの手により、それぞれが独自の世界観を投影された、アート作品として完成されています。現在では、フランス国内にとどまらず、海外のアーティストたちもこのプロジェクトに参加し、表現の幅はますます広がっています。これまで生み出された樽アートは200点以上。ギャラリーやイベントなどで展示されています。さらに毎年、選ばれたデザインの一部は、3.0Lのバック・イン・ボックスに落とし込まれ、感性とワインの両面で人々を魅了しており、コレクターズアイテムとしても注目を集めています。私たちのワインは、単なる飲み物ではありません。大地、気候、羊といった動物たち、そして人の手、全てが調和しながら、一つの“表現”として生まれています。そしてもう一つ。シャトー・ピュエシュ・オーは、アートを通じて世界と繋がる場所です。

84缶限定

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	シラー60%、グルナッシュ40%、メルロー20%、カベルネ・ソーヴィニョン10%
アルコール度数	13.5%
容量	3000ML(2入)
商品コード	20005804
JANコード	3760075211981
参考価格	8000円

Caroline Cavalier（カロリーヌ・カヴァリエ）
アーティスト、カロリーヌ・カヴァリエは、即興性、遊び心、夢幻的な表現、シンプルさ、そして解放感を重視し、ポピュラーアートの一翼を担うことを誇りにしています。彼女はアカデミックな枠を超え、色彩と遊び心を自在に操り、私たち自身、あるいはなりたい自分を投影するようなキャラクターたちを詩的に描きます。カヴァリエの創作の核心には、純粋な楽しさと幸福感が宿っています。

84缶限定

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	シラー60%、グルナッシュ40%、メルロー20%、カベルネ・ソーヴィニョン10%
アルコール度数	13.5%
容量	3000ML(2入)
商品コード	20005805
JANコード	4939259023323
参考価格	8000円

YOV ANA OGIER(ヨヴァ・オジェ)
作者不明。とても色彩が綺麗で斬新なデザインのためピュエシェオーで採用されました。フランス国内でも人気のデザイン。

84缶限定

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	ソーヴィニヨン・ブラン40%、グルナッシュ・ブラン40%、ロール20%、
アルコール度数	13%
容量	3000ML(2入)
商品コード	20005807
JANコード	4939259023330
参考価格	8000円

Nicolas Perrot（ニコラ・ペロ）
このリヨン出身の若者は、子供の頃から芸術の世界にどっぷりと浸ってきた。ストリートアートやポップアートにインスパイアされた彼のカラフルなキャンバスは、すぐにバイヤーを魅了。「私は自分自身を喜ばせるために絵を描くが、何よりも他の人のために描く。作品に執着することはなく、全ての作品はお客さまの元へ旅立ちます。ただし、全ての絵には、私自身の人生の瞬間出来事、出会いのストーリーが込められている。」と彼は語る。

84缶限定

生産者	シャトー・ピュエシュ・オー
格付け	IGP ドック
品種	ソーヴィニヨン・ブラン40%、グルナッシュ・ブラン40%、ロール20%、
アルコール度数	13%
容量	3000ML(2入)
商品コード	20005806
JANコード	3760075211080
参考価格	8000円

François Farouk（フランソワファルーク）
ファルークは、大学で経済学を修めた後、偶然受け取ったプレゼントが彼の人生を一変させました。それが「絵画」との出会いです。色彩、構図、光沢仕上げ、グラフィック技法など、あらゆる手法を駆使して視覚効果を高めることで、観る者を驚かせ、心を揺さぶることを目指しています。

～ピエモンテ州～

カンタメッサ

1870年以来カンタメッサ家が所有するこのワイナリーは、カンタメッサ・アルドが率いています。彼は息子のルカと妻のジュリアナと共に、愛情と技術、そして真摯な心を込めて造られるワインを造るための方法論と栽培技術を用いて、ブドウの栽培と醸造を第一の目標としています。カンタメッサ・ワイナリーの最大の目標は、徹底した透明性をもって仕事の成果をお客様にご満足いただくことです。土地、伝統、そしてその果実への誇りは、カンタメッサ家が常に進歩し、向上していくための尽きることのないエネルギー源となっています。

フリッツァンテ・ピエモンテDOC

生産者	カンタメッサ
格付け	ピエモンテDOC
品種	バルベーラ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002068
JANコード	8054314900008
参考価格	1900円

商品特徴：天然酵母にてステンレスタンクで発酵。濃いルビーレッドの色調。フルーティな香りで味わいはドライ。口当たりは柔らかく、生き生きとした印象。

シャルドネ・ピエモンテDOC

生産者	カンタメッサ
格付け	ピエモンテDOC
品種	シャルドネ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002069
JANコード	8054314900077
参考価格	2200円

商品特徴：ソフトプレスされた果汁を低温で維持し新鮮さをキープしたまま天然酵母にて発酵。色調は麦わら色。豊かなアロマでフレッシュでドライな心地よい味わい。

ペルレイ・ロザート ピエモンテDOC

ROSE

生産者	カンタメッサ
格付け	ピエモンテDOC
品種	シャルドネ70%、ピノ・ネロ30%
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002070
JANコード	8054314900039
参考価格	2200円

商品特徴：天然酵母にて直接圧搾法で造られる。淡いバラ色。低温発酵に由来する大変フレッシュでフルーティな香り。非常い華やかで柔らかい味わい。

ネッビオーロ・モンフェラートDOC

生産者	カンタメッサ
格付け	モンフェラートDOC
品種	ネッビオーロ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002067
JANコード	8054314900107
参考価格	2400円

商品特徴：天然酵母で発酵。マセラシオン15日間、1年間樽熟成。色調は濃いガーネットで、スパイシーな香り。バランスが良く調和のとれた、柔らかなタンニン。

バルベーラ・ダスティDOCG

生産者	カンタメッサ
格付け	バルベーラ・ダスティDOCG
品種	バルベーラ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002066
JANコード	8054314900053
参考価格	2200円

商品特徴：天然酵母で発酵。マセラシオン10日間。ステンレスタンクにて6か月熟成。ルビーレッドの色調。マセラシオンによるフルーティな香りが特徴的でカジュアルで親しみやすい味わい。サラミやリゾットなどによく合います。

ラ・ボカータ バルベーラ・ダスティDOCG

生産者	カンタメッサ
格付け	バルベーラ・ダスティDOCG
品種	バルベーラ100%
アルコール度数	15%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002064
JANコード	8054314900060
参考価格	2400円

商品特徴：天然酵母で発酵。マセラシオン10日間。ステンレスタンクにて6か月熟成。色調は濃いルビーレッド。熟成感の強く香り、味わい共に濃厚で力強い。

～ロンバルティア州～

コッレ・デル・ブリッコ

コッレ・デル・ブリッコは、ワインへの情熱と私の故郷オルトレポ・パヴェーゼから2013年に誕生しました。私の家族は以前、3つのエクタル（訳注：原文に「エクタル」とある）を所有していましたが、趣味でブドウを販売していました。そこで私は、その3つのエクタルを瓶詰めすることにしました。家族の3つのエクタルからスタートし、今では7つのエクタルを所有しています。創業当初から私の「モットー」は、「ブドウ畑での作業を増やし、セラーでの作業を減らす」ことでした。ヴィンテージと産地の個性を表現した、自然で飾り気のないワインを造ることを目指しています。ブドウ畑ではオーガニック栽培にこだわっています。

キオーネ Nature

生産者	コッレ・デル・ブリッコ
格付け	DOC オルトレポー・パヴェーゼ
品種	リースリング・イタリコ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002691
JANコード	4939259020445
参考価格	3800円

商品特徴：6カ月ステンレスタンク醸造。緑がかった淡い麦わら色。活き活きとしたフルーティーでフローラルな香り。口当たりフレッシュでエレガントな余韻が長く続きます。

リースリング・ボレア フリツァンテ Nature

生産者	コッレ・デル・ブリッコ
格付け	IGTプロヴィンチャ・ディ・パヴィア
品種	リースリング・イタリコ100%
アルコール度数	13.8%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003783
JANコード	4939259021503
参考価格	4400円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。繊細でエレガントな泡立ち。口に含むとフレッシュで歯ごたえがあり、程よい酸味があり、ドライな余韻のフィニッシュ。

O,N,S Nature ORANGE

生産者	コッレ・デル・ブリッコ
格付け	IGTプロヴィンチャ・ディ・パヴィア
品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002692
JANコード	4939259020452
参考価格	4400円

商品特徴：柑橘類やトロピカルフルーツの香りだがエレガントなアロマが感じられます。味わいはフレッシュで、酸味もしっかりと感じられ、軽いタンニンとのバランスがとても良いワイン。

ジプシー・レッド Nature

生産者	コッレ・デル・ブリッコ
格付け	IGT プロヴィンチャ・ディ・パヴィア
品種	ピノ・ノワール15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%、バルベーラ35%、クロアティーナ20%、ヴェスポリーナ15%、ウーヴァ・ラーラ10%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003782
JANコード	4939259021497
参考価格	3800円

商品特徴：ステンレスタンク3年間醸造。心地よく、味わいに即効性のある飲みやすいワインでありながら、素晴らしい骨格と持続性を持った、まさにカメレオンのような多彩で多才な味わい。チャーミングな赤い果実、チェリー、バラの香り。心地よいタンニンとスパイシーなニュアンス。

～トレンティーノ＝アルト・アディジェ州～

コンチリオ

1860年、アンジェロ・グリゴッリは、トレント県の小さな村、モリに「グリゴッリ」を設立しました。現在は彼の子供たちに引き継がれています。1972年、グリゴッリ家は、歴史ある会社「ボスキ・エ・ガンベローニ」と合併し、CONCILIOを設立。1990年には、ブドウ園の所有者の大規模なグループが会社の株主となり、2018年に企業合併により、コンチリオ社はカンティーナ・ソシアーレ・ディ・トレントの一部となりました。2018年、はCantina Sociale di Trentoと合併。CONCILIOは、最先端のワイン製造技術で生産されているが、環境への配慮に重点を置き、地域の個性を表現しようとしています。

アンジェロ・グリゴッリ・ブリュット

生産者	コンチリオ
格付け	トレントDOC
品種	シャルドネ100%
アルコール度数	12.5%・瓶内二次発酵
容量	750ML(6入)
商品コード	20003847
JANコード	8000186005020
参考価格	5500円

商品特徴：瓶内熟成18-24ヵ月。トレント市周辺の北東、標高の高い日当たりの良い石灰質泥灰土の自社畑のブドウ畑で栽培された最高級のシャルドネを使用。自社畑でも優れたブドウのみ手摘みで収穫される。色調はライトゴールド。フレッシュ・フルーティーでエレガント。上質なミネラルと酵母の香りが漂う。クリーミーな味わい、長いフィニッシュ。

ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	コンチリオ
格付け	IGTヴィニェーティ・デッレ・ドロミティ
品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003841
JANコード	8000186006218
参考価格	2800円

商品特徴：色調は緑/金色。手摘みで収穫された北側斜面のブドウを使用。イチジク、トマトの葉を思わせ強烈なアロマ。集中力のある凝縮した香りで、調和がとれたバランス良い味わい。

ゲヴュルツトラミネール

生産者	コンチリオ
格付け	トレントDOC
品種	ゲヴュルツトラミネール100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003840
JANコード	8000186001824
参考価格	2850円

商品特徴：北側斜面の手摘みで収穫されたブドウを使用。スチール製容器で発酵され、5%はフランス製木製バリックで発酵。ワインは香りを高めるため、にしばらくの間澱の上に置かれる。輝く黄金色。ナツメグ、ローズ等の芳醇でアロマティックな香り。余韻の長い、ミネラルを感じさせる、調和のとれた丸みを帯びた味わい。

ピノ・グリージョ

生産者	コンチリオ
格付け	ヴァルダディジェDOC
品種	ピノ・グリージョ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003839
JANコード	8000186000308
参考価格	2400円

商品特徴：ブドウの木1本あたりの収穫量を制限して作られる。スチールタンクで発酵。発酵後、ワインは細かい澱とともに熟成され、複雑なアロマが生成される。畑は日当たりに恵まれた南側斜面に位置する。麦わら色で、洋ナシやバナナ、アカシア、フローラルなアロマ。フレッシュでドライな味わい。

マルツェミーノ

生産者	コンチリオ
格付け	トレンティーノDOC
品種	マルツェミーノ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003838
JANコード	8000186000162
参考価格	2400円

商品特徴：南側斜面のブドウを使用。発酵は短時間で行われ、マロラクティック発酵後、ワインは春先に瓶詰めされるまでステンレスタンクで熟成される。色調は明るいルビー。繊細でスミレ等のフローラル・フルーティーな香り。タンニンは控えめでマイルド。調和のとれた味わい。

テロルデゴ・ロタリアーノ

生産者	コンチリオ
格付け	ロタリアーノDOC
品種	テロルデゴ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003842
JANコード	8000186001992
参考価格	2800円

商品特徴：北側斜面のブドウを使用。ブドウは完熟状態で収穫され、果皮の上で長時間発酵させた後、ステンレスタンクで熟成。一部は使用済みのバリックで熟成される。色調は深い紫・ルビー。フルーティーで甘草などスパイスのニュアンス。やわらかく、エレガントなタンニン。ミネラルを感じさせる余韻が長く続く。

～フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州～

ポデリ・ディ・カルロ

ワイナリーの歴史は 18 世紀にまで遡り、ブドウ畑の面積は 100 ヘクタール。有能なブドウ栽培、およびワイン醸造チームによって完璧に栽培されている。持続可能で革新的、品質を重視したブドウ栽培者であり、ワインメーカーです。SQNPI(イタリア全国統合生産品質システム)、VIVA(イタリアにおけるブドウ栽培の持続可能性を認証する協定)、Biodiversity Friend®の認証を受けており、これらは全て、環境への影響が少ない農業の経済的実行を保証することを目的としている。さらに、ドメーヌは有機栽培への全面的な転換を進めており、すでに17ヘクタールがICEA-Bioの有機認証を取得している。これらの実践により、ブドウ畑からボトルに至るまで、生産プロセス全体を保証している。

ピノ・グリージョ ORANGE

生産者	ポデリ・ディ・カルロ
格付け	DOC フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア
品種	ピノ・グリージョ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003858
JANコード	8055136570028
参考価格	3200円

商品特徴：ブドウは手摘みで行われ、やや過熟状態で収穫される。除梗し優しく破砕。果皮と共に24～36時間浸漬。土着酵母でアルコール発酵され、澱引き。ワインの30%はフランス産バリックで 6 か月間熟成し、定期的にバトナージュを行う。無濾過。色調は麦わら色がかった黄色。フルーティな香りとシトラスノート。バニラを感じさせる繊細なブーケ。口当たりまろやかで、エレガントで香ばしい風味を伴った素晴らしいフレッシュ。

リボッラ・ジャッラ ORANGE

生産者	ポデリ・ディ・カルロ
格付け	IGT ヴェネチィア・ジュリア
品種	リボッラ・ジャッラ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003859
JANコード	8055136570035
参考価格	3200円

商品特徴：ブドウは手摘みで収穫され、除梗。優しく破砕され、果皮は 7 日間浸漬する。オーク樽とアンフォラにて土着酵母でアルコール発酵を行い、澱引き、その後フランス産バリックで熟成、定期的にバトナージュされる。清澄および濾過は行わない。色調は黄金色から琥珀色。鼻に抜ける白い花の繊細な香りとバニラのアロマ。口に含むと、エレガントな風味が感じられる。洗練された、繊細なタンニン。ミネラル感を伴った余韻が長く。生き生きとした味わいが広がる。

～ヴェネト州～

テッレ・グロッセ

私たちの物語は1931年に始まりました。曾祖父ピエロ トニナートは、第一次世界大戦で深く傷ついたピアーヴェ川沿いの田舎の小さな町、ゼンソン ディ ピアーヴェにある農家に妻と幼い子供たちとともに定住しました。彼はここにブドウ畑を植えただけでなく、私たち家族のルーツをも植えたのでした。その夢は、今も4代目に受け継がれており、現在では兄弟姉妹12人という大家族で、全員がワイン造りに従事しています。ブランド名は畑の粘土質の土壌にちなみ、「厚い土地」を意味する「テッレ・グロッセ」と命名。多くの土着のブドウ品種、特にラボーソ・ピアーヴェや、かつてピアーヴェ川沿いに栽培されていた、第二次世界大戦後はほとんど姿を消していた古代品種「グラパリオール」を復活させました。2018年にオーガニック認証を取得。自然に寄り添ったプロセスを経てブドウから最高のポテンシャルを引き出すために、常に新しいワイン造りを模索している。ワイン造りには単なるオーガニック以上の意味を持たせ、故郷のテロワールを反映したワイン、テロワールとブドウの表情を最大限に尊重し、化学的介入をまったく、または最小限に抑えて手作業で造られる。

グラパリオール・コルフォンド

生産者	テッレ・グロッセ
格付け	IGT ヴェネト
品種	グラパリオール100%
アルコール度数	11.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003857
JANコード	4939259021572
参考価格	4000円

商品特徴：天然酵母で発酵。瓶内熟成12か月。無濾過。濃い麦わら色で、クリーミーできめ細やかで泡立ち。パステンレスタンクで発酵ンの皮の香り、ライム、グレープ フルーツ、ジンジャーの新鮮な香り。しっかりとした酸味が心地よい。

ディスティント・ビアンコ

生産者	テッレ・グロッセ
格付け	ヴィーノ・ビアンコ
品種	ジョハニタ、ムスカリス、アロメラ、ソーヴィニヨン・クレトス
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003855
JANコード	4939259021565
参考価格	4400円

商品特徴：天然酵母で発酵。ステンレスタンクで熟成。瓶内熟成12か月。無濾過。黄金色を帯びた明るい黄色。バラと熟した白桃の香り。ドライでフレッシュな酸味が心地良い。

ブラマート

生産者	テッレ・グロッセ
格付け	IGT ヴェネト
品種	ピノ・グリージョ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003854
JANコード	4939259021558
参考価格	4400円

商品特徴：天然酵母で発酵。瓶内熟成12か月。ステンレスタンクで熟成。無濾過。若々しい紅梅と ブラックカラント、ダマスクローズの香りが漂う。飲み口はドライで、程よい酸味と心地よいタンニンが感じられます。

ラボーゾ

生産者	テッレ・グロッセ
格付け	IGT ヴェネト
品種	ピアーヴェ70%, ヴェロネーゼ30%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003853
JANコード	4939259021541
参考価格	4000円

商品特徴：ステンレスタンクで約12ヶ月熟成させ、瓶詰めの際、パッシートのラボーゾのワインを少量加える。、その後更に木樽で約12ヶ月熟成。さらに少なくとも12ヶ月瓶内熟成。無濾過。大変濃いルビーレッド。チェリージャムとプラム、ローズ、ブラッドオレンジの香り。酸味とタンニンのバランスの良い味わい。

～ヴェネト州～

モンテッキーア・ディ・クロザーラ

カンティーナ・ディ・モンテッキーア・ディ・クロザーラは、モンテッキーア・ディ・クロザーラのコミューンで設立されました。1958年に設立しヴェローナ地区のブドウ栽培者と協力し組合として拡大してきました。ワイナリー協同組合は1970年代と80年代に拡大し、ますます多くの栽培者が集まり、今日、約700の会員がおり、約1,400ヘクタールのブドウ園を栽培するまでになっています。

733 レッシーニ・デュレッロ・ブリュット

生産者	モンテッキーア・ディ・クロザーラ
格付け	レッシーニ・デュレッロDOC
品種	デュレッラ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001841
JANコード	8006393309869
参考価格	2000円

商品特徴：ステンレスタンク6 カ月熟成。鮮やかな輝きのある麦わら色。レッシーニの森林特有のエルダーベリーやサンザシなどの香り、杉やグレープフルーツの魅惑的な柑橘系のフレーバー。味わいは心地良くエレガント。フレッシュ感の溢れた個性的な味わい。

コリネリ・リゼルヴァ レッシーニ・デュレッロ・ブリュット

生産者	モンテッキーア・ディ・クロザーラ
格付け	レッシーニ・デュレッロDOC
品種	デュレッラ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001842
JANコード	80063933310339
参考価格	4500円

商品特徴：瓶内熟成3 6 カ月以上。黄金色の輝きをもつ麦わら色。繊細で持続的なペルラージュ。レモンとセージ等の植物のアロマ。ライムとベルガモットのフルーティーさが見事に調和している。フレッシュで柔らかくクリーミーで、しっかりとしたミネラルを感じさせる。

ミケランジェロ・ロッソ

生産者	エトワール・ガラッソ
格付け	テーブルワイン
品種	モンテプルチアーノ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	3028005
JANコード	4939259000478
参考価格	1100円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。赤い果実やチョコレートなどの濃縮された香り。口当たりは柔らかく、果実味豊かでバランスのとれたワイン。

ミケランジェロ・ビアンコ

生産者	エトワール・ガラッソ
格付け	テーブルワイン
品種	トレッビアーノ100%
アルコール度数	11.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	3028006
JANコード	4939259000461
参考価格	1100円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。グレープフルーツなどの柑橘類の繊細な香り。フルーティーでフレッシュな味わいの、バランスの良いワイン。

～リグーリア州～

サッサリーニ

カンティーナ・サッサリーニは1968年にナターレ・サッサリーニによって設立され、1973年の原産地呼称が認可される以前から、地場産ワインの品質向上を目指していた。息子のジャンカルロは、半世紀前に始まった仕事を誇りを持って引き継いでいる。カンティーナ・サッサリーニの50周年は、これまで欠けていたチンクエ・テッレのワインの伝統を確固たるものにするための最初の一石となるだろう。ラベルは地元の画家による水彩画。

マカイア・ビアンコ

生産者	サッサリーニ
格付け	ヴィーノ・ビアンコ
品種	ヴェルメンティーノ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003865
JANコード	8051564070130
参考価格	2500円

商品特徴：天然酵母で発酵。スチールタンクにて醸造。アカシアの花の香りで、フレッシュで香ばしく、飲みやすい辛口白ワイン。

マカイア・ロッソ

生産者	サッサリーニ
格付け	ヴィーノ・ロッソ
品種	サンジョヴェーゼ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003864
JANコード	8051564070123
参考価格	2500円

商品特徴：天然酵母で発酵。スチールタンクと木樽で6ヶ月熟成。ガーネット色で、黒胡椒、赤い果実の香り。フレッシュでタンニンのある仕上がり。

チンクエ・テッレ

生産者	サッサリーニ
格付け	チンクエテッレDOC
品種	ボスコ60%、アルバローラ20%、ヴェルメンティーノ20%
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003866
JANコード	8051564070017
参考価格	3800円

商品特徴：天然酵母で発酵。スチールタンクにて醸造。明るい麦わら色。レモンバーム、ミント、サンザシ、グレープフルーツの香り。バランスの取れた味わい。

～アブルッツォ州～

アルキミア

現オーナーのマッテオ・カッチャグラーノが自然派ワインを造りたいという情熱の元物語が２００９年から始まる。常に様々なワイン造りのテクニックと自然さの原則に従いながら、試験、研究、実験を行い、他とは違う特別なものを生み出すことで成長することに注がれている。常に自然さ、献身、情熱を持ってワイン造りを行っている。

クアルト・ヴォート Nature

生産者	アルキミア
格付け	ヴィーノ・ビアンコ
品種	トレッビアーノ100%
アルコール度数	11%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002694
JANコード	4939259020476
参考価格	4500円

商品特徴：ステンレスタンク醸造、亜硫酸塩の無添加、濾過なし。ソフトプレスによる自然発酵。フルーティーでフローラルな味わい。生き生きとしたミネラルが感じられる。

ピエトラ・フィロソファーレ ROSE Nature

生産者	アルキミア
格付け	ヴィーノ・ロザート
品種	モンテプルチアーノ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002695
JANコード	4939259020483
参考価格	4500円

商品特徴：ステンレスタンク醸造、亜硫酸塩の無添加、濾過なし。ソフトプレスによる自然発酵。フレッシュさが前面に出た爽快なワイン。赤い果物の香りが感じられ、フレッシュさが広がるワイン。

ヴィアッジョ・ア・イクストラン Nature

生産者	アルキミア
格付け	ヴォーノ・ロッソ
品種	トゥーリガ33%、サンジョヴェーゼ33%、メルロー33%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002693
JANコード	4939259020469
参考価格	4500円

商品特徴：ステンレスタンク醸造、亜硫酸塩の無添加、濾過なし。活き活きとしたフルーティーでフローラルな香り　。野生のハーブのアロマ。活気に満ちた非常に新鮮さが特徴的なワイン。

～エミリア・ロマーニャ州～

CASA DI RUFFO
Italia

カーサ・ディ・ルッフォ　スプマンテ・ブリュット

生産者	カンティーネ　カーサベッラ
格付け	スプマンテ
品種	トレッビアーノ40%、ガルガーネガ30%、オルトルーゴ20%、マルヴァジア・ディ・カンディア10%
アルコール度数	11%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003861
JANコード	8059916710574
参考価格	1500円

商品特徴：色調はストローイエロー。フルーティーで調和がとれており、力強い。アーモンドやパンの皮のニュアンスが特徴的でフレッシュでアロマティック、心地よいスパークリングワイン。

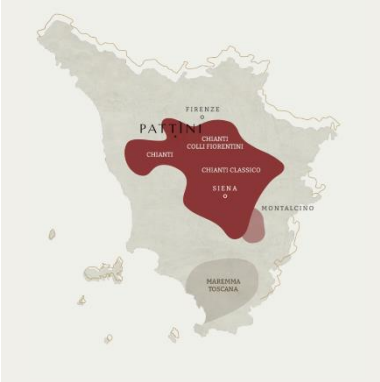
～トスカーナ州～

PROGETTI AGRICOLI S.R.L.

PATTÌNI

パッティーニ

パッティーニ(トスカーナ)ワイナリーは、ペサ川渓谷に近接したサンヴィンチェンツォ・ア・トッリにあり、修道院、教会、別荘、カントリーハウスに囲まれており、トスカーナの歴史と伝統を象徴しています。ブドウ園は、モンテスペルトリ、モンテルーポフィオレンティーノ、ヴァルディペーザのサンカシャーノのトスカーナの村の間の標高250～300メートルのなだらかな丘の中腹に広がっています。ワイン熟成用の3,000～6,000リットルの伝統的なスラヴォニア産オーク樽に加え、225リットルのフランス産オーク樽が備えられています。サンジョヴェーゼは、瓶詰め前に長期間熟成され、芳香特性が高められます。
ブドウ栽培における天然資源の持続可能な管理に関し、天然資源の持続可能な管理、生物多様性の保護、そして農業景観の保護を重視する農業システムの推進に取り組んでいます。農村地域における生物多様性の維持、深層水および表層水資源の質と量の保護と向上、気候変動への対応と大気質の改善に有利な農業慣行の開発、田園地帯の維持、土壌侵食の抑制と水文地質学的不安定性の抑制を目的とした土壌管理の改善、土壌中の有機物含有量の改善と維持、土壌の化学汚染の抑制等を行っています。



キャンティ

生産者	パッティーニ
格付け	キャンティ　D.O.C.G
品種	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005304
JANコード	8052049651004
参考価格	1800円

商品特徴：平均樹齢30年。ブドウは圧搾後、厳選された酵母を用いてステンレスタンクで発酵されます。発酵温度は26～28℃に保たれ、果皮に1日2回ポンピングを行い、着色料を抽出します。10～15日後、ワインは澱から分離されます。発酵はセメントタンクで完了します。
明るいルビーレッドの色調。フレッシュなチェリーの香りが広がります。なめらかでビロードのようなタンニンが心地良いワイン。ピッツァやチーズとも良く合います。

キャンティ・クラシコ

生産者	パッティーニ
格付け	キャンティ　クラシコ　D.O.C.G
品種	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20005305
JANコード	8052049651080
参考価格	2700円

商品特徴：平均樹齢20年。ブドウは圧搾後、厳選された酵母を用いてステンレスタンクで発酵されます。発酵温度は26～28℃に保たれ、果皮に1日2回ポンピングを行い、着色料とタンニンを抽出します。10～15日後、苦味のあるタンニンの溶解を防ぐため、ワインは澱から分離されます。ワインはオーク樽で8ヶ月熟成され、その後、瓶内で少なくとも6ヶ月間熟成されます。
深いルビーレッドの色調。。スミレ、チェリー、ブラックベリーの豊かな香りが広がります。滑らかなタンニンと程よい酸味とのバランスが良くトスカーナワインの宝物とも言えるワインになっております。グリルした肉やジビエとによく合います。

～アブルッツォ州～

ビアージ

ビアジ ワイナリーは、アブルッツォ地方の丘陵地帯に拠点を置くワイン生産者です。良質のワインを造りたいという思いは、60 年以上前に祖父のジョヴァンニ ビアジ氏から始まりました。ジョヴァンニ氏はワイン業界の真のパイオニアであり、伝統的な技術と新しいアイデアを組み合わせて革新的で高品質の製品を生み出す独自のワインを造ることに熱心でした。息子のマリアーノは父親の後を継ぎ、父親が始めた仕事をシンプルかつ誠実に引き継ぎます。2006 年、1 人はブドウを、もう 1 人はワイン醸造を専門とするファブリツィオとルカ ビアジ兄弟は、先人たちの失敗と成功から学び、共に成長することを主な目的とした新しいビジョンを持ち、短期間で、世界中で評価されるビジネスに成長させました。

ビアンコ・ダ・ペッシェ

生産者	ビアージ
格付け	テーブルワイン
品種	トレッビアーノ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003863
JANコード	4939259021596
参考価格	1900円

商品特徴：スチールタンクで発酵、低温ステンレスタンクで熟成。イエロー・グリーンの色調でフレッシュでフルーティーなブーケ。力強く、押し付けがましくない程度の酸味。果実味たっぷりの余韻。

ソーニョ・イン・ロッソ

生産者	ビアージ
格付け	テーブルワイン
品種	モンテプルチアーノ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20003862
JANコード	4939259021589
参考価格	2000円

商品特徴：スチールタンクで発酵、低温ステンレスタンクで熟成。色調はスミレがかったルビーレッドで、赤系果実のブーケ。バランスの取れた心地よいタンニンを感じさせるフィニッシュ。

パッセリーナ

生産者	ビアージ
格付け	IGT コッリ アプルティーニ
品種	パッセリーナ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	200045697
JANコード	8033986680043
参考価格	2600円

商品特徴：低温ステンレスタンクで発酵。緑かかった淡い麦わら色。花や桃、アーモンドのアロマ。フレッシュな酸が豊かに広がる。

マルヴァジーア

生産者	ビアージ
格付け	IGT コッリ アプルティーニ
品種	マルヴァジーア100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20004698
JANコード	8033986680425
参考価格	2600円

商品特徴：低温ステンレスタンクで発酵。黄金がかった麦わら色。ハーブや花、アプリコット、桃のフルーティーな香り。アロマティックで爽やかさが感じられるワイン。

レトロ

生産者	ビアージ
格付け	DOC モンテプルチアーノダブルッツォ
品種	モンテプルチアーノ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20004696
JANコード	8033986680050
参考価格	2600円

商品特徴：225リットルの樽で6ヵ月樽熟成。紫がかったルビーレッド。熟成た濃厚な赤い果実やスパイシーな香りが広がる。タンニンと酸のバランスが良く、長い余韻が続く。

～カンパーニャ州～

CORTE DEL GOLFO

コルテ・デル・ゴルフォ

コルテ・デル・ゴルフォは、イタリア南部のカンパーニャ地方で生まれたワインシリーズ。ラツィオの希少品種2 ワインをラインナップ。カンパーニャの土着品種は最近になって再発見され、その価値が高まってきています。

ラツィオ・ロッソ

生産者	コルテ・デル・ゴルフォ
格付け	IGT ラツィオ
品種	チェザネーゼ主体、他メルロー、ネロ・ヴォーノボ
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001836
JANコード	8009620873409
参考価格	1900円

商品特徴：一部フレンチバリック熟成。力強く深みのあるルビーレッド。香りは非常にフルーティーで、サクランボ、タバコ、スパイスのノートが感じられる。エレガントで心地良い味わい。

ラツィオ・ビアンコ

生産者	コルテ・デル・ゴルフォ
格付け	IGT ラツィオ
品種	ベローネ主体、他トレッビアーノ、マルヴァージア、ヴィオニエ、グレコ
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001837
JANコード	8009620873416
参考価格	1900円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。緑がかった強い麦わら色。アカシア、完熟した桃、ライム、フレッシュなハーブの香り。アーモンドと蜂蜜のタッチ。フレッシュですっきりとしたミネラルを感じさせる。

グレコ・ディ・トゥーフォ

生産者	コルテ・デル・ゴルフォ
格付け	DOCG グレコ・ディ・トゥーフォ
品種	ベローネ、トレッビアーノ、マルヴァージア、グレコ
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001840
JANコード	8009620871009
参考価格	2500円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。淡い黄金色を帯びた麦わら色と強い個性を持つ。アプリコット、洋ナシ、リンゴ、エキゾチックなフルーツの香りと、火山性土壌由来のミネラルを伴う、フレッシュで力強い後味。

ファランギーナ・イルピニア

生産者	コルテ・デル・ゴルフォ
格付け	DOC コーダ・ディ・ヴォルペ・イルピニア
品種	ファランギーナ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001839
JANコード	8009620871023
参考価格	2000円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。黄金色。洋ナシや桃、トロピカルフツール、ハーブの香り。フレッシュでミネラルを感じせれる繊細なアロマ。

コーダ・ディ・ヴォルペ・イルピニア

生産者	コルテ・デル・ゴルフォ
格付け	DOC コーダ・ディ・ヴォルペ・イルピニア
品種	コーダ・ディ・ヴォルペ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20001838
JANコード	8009620871016
参考価格	2000円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。黄金色。柑橘類、ハーブ、カリン、ナシ、ピーチ、カモミールの香り。口当たりはドライでフレッシュ。バランスのとれた味わい。

～サルデーニャ州～

ヴィニエティ・ザナッタ

VIGNETI ZANATTAは、サルデーニャの大地、ガッルーラ地区に2003年に設立された。比較的若いワイナリーで、サルデーニャの風土とヴェネトの技術が融合したワイン造りをしています。1975年、ヴェネト・トレヴィーゾ出身の若き醸造家ブルーノ・ザナッタが、サルデーニャの土地と気候に魅了され、ワインづくり始めたのがガッルーラ地区でした。30年後、彼の情熱は息子たちとともに、120haという広大な敷地を持つワイナリーへと変貌を遂げました。2003年に海抜300メートルの丘陵地にヴェルメンティーノ種とカンノナウ種のブドウ畑を作り、砂が多く水や有機物に乏しい土壌の性質を生かしたワイン造りを追求。その後も忍耐と献身と愛情をもって毎年ブドウの木を植え、ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラDOCGとカンノナウ・ディ・サルディーニャDOCの生産を確立しました。一見遠く離れたサルデーニャとヴェネトですが、彼の忍耐と探究心によってワインづくりの伝統に新しい命を与えています。この洗練されたワインの数々は、今イタリアでとても注目されています。

フィエリ

生産者	ヴィニエティ・ザナッタ
格付け	IGT　カリニャーノ・イゾラ・ディ・ヌラーギ
品種	カリニャーノ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002685
JANコード	805532003113
参考価格	3500円

商品特徴：5カ月間ステンレスタンク熟成。カリニャーノはサルデーニャで最も有名な赤ワインのひとつである。フィエリは、サルデーニャ島南部のカリアリ近郊で生産されており、この品種は特に人気がある。エレガントでバランスが良く、芳香があり、色はルビーレッドで、口に含むと地中海のハーブの風味を感じさせる。構造は複雑で、長期熟成に耐えられる。

サラーナ

生産者	ヴィニエティ・ザナッタ
格付け	DOC　カンノナウ・ディ・サルデーニャ
品種	カンノナウ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002686
JANコード	8055320030062
参考価格	3500円

商品特徴：５か月間ステンレスタンク熟成。鮮やかなガーネット色。香りは力強く、持続性のあるふくよかな風味が続く。骨格のしっかりした料理に最適。

レナドーロ

生産者	ヴィニエティ・ザナッタ
格付け	DOCG　ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ
品種	ヴェルメンティーノ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002687
JANコード	805532003000
参考価格	3500円

商品特徴：５か月間ステンレスタンク熟成。緑がかった麦わら色。非常にフレッシュでフルーティーな味わい。ブドウの収量を抑えることによって、個性的な特徴を与えている。

～カラブリア州～

セナトーレ

イオニア海に面したチロ村は、エノロジーが生活、文化、経済の中心となっている由緒あるカラブリアの銘醸地です。セナトーレ家は4世代にわたってこの村でワイン造りを行っており、彼らのワインはチロ・ワインの伝統、能力、情熱の証だと現当主は胸を張ります。チロのワインは考古学と文化の証とされており、この地域に点在するブドウ農園には、ワイン生産者の印が押されたテラコッタのワイン壷などが今でも存在し、多くの遺跡、ワインづくりに関する道具や書物などが残されています。セナトーレ家のチロのブドウ畑は40ヘクタールで、そのほとんどはDOCとIGTワインとなるブドウの木々。同社では認定国立つ大学と常に科学的な研究を行い、自然とエノロジーの調和とバランス、環境への厳しい配慮を前提とし、その大部分が有機農法にて栽培されています。

アルカーノ

生産者	セナトーレ
格付け	DOPチロ クラシック スーペリオーレ
品種	ガリオッポ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002683
JANコード	8033564340659
参考価格	3100円

商品特徴：6か月間フレンチオーク樽熟成。自社畑で1株あたりの収量を抑えて有機栽培されたガリオッポ種を使用。深みのあるガーネット色。スパイシーな香りと、ふっくらとした柔らかくバランスの取れた味わい。地中海料理、によく合います。

アラエイ

生産者	セナトーレ
格付け	DOPチロ
品種	グレコ・ビアンコ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002684
JANコード	8033564340642
参考価格	3100円

商品特徴：６か月間コンクリートタンク熟成。緑がかった淡い黄色。フレッシュでフルーティーな柔らかなワイン。淡い花の香り。チロで最も古いブドウ畑で1株あたりの収穫量を抑えて有機栽培されたグレコを使用。手作業による厳格な選別と収集、確かな醸造が、この古いブドウに風味を与えている。

～シチリア州～

シビリアーナ・ヴィーニ

ブランドは2014年に創設され、ブドウを慎重に選択し、私たちが提供出来る最高のワインを生産する事をモットーとしている。ワイナリーはシチリア島西部にあり、有機農法を行っており、合成化学物質、除草剤、農薬、化学肥料は使用しない。環境に配慮した持続可能なワイン造りを目指している。このブランドは【シビシアーナの塔】に触発された。シビリアーナの塔は、1500年にスペイン政府によって、海賊の監視やマグロの動向調査目的で37塔が建造された。現在はこの歴史的建造物をブランドのシンボルとしている。

ルストル・グレカニコ

生産者	シビリアーナ・ヴィーニ
格付け	I.G.P テッレ・シチリアーネ
品種	グレカニコ100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003852
JANコード	800618802256
参考価格	1500円

商品特徴：ステールタンクで3ヵ月熟成。色調は緑がかった黄色。青リンゴ等のフルーティーな香りと火打石の強烈で鮮やかなノート。フレッシュでミネラリーな味わい。

ルストル・グリッロ

生産者	シビリアーナ・ヴィーニ
格付け	DOC シチリア
品種	グリッロ100%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003851
JANコード	8006188022218
参考価格	1500円

商品特徴：スチールタンクで3ヵ月j熟成。色調は麦わら色。レモン等の柑橘系の香り、白い花のノート。フレッシュで酸味ある、みずみずしい味わい。

ルストル・ネロ・ダヴォラ

生産者	シビリアーナ・ヴィーニ
格付け	DOC シチリア
品種	ネロ・ダヴォラ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003849
JANコード	8006188022201
参考価格	1500円

商品特徴：スチールタンクと大樽で熟成。輝くビー色。チェリーとプラムのフレッシュなニュアンス、バイオレット等のフローラルなノート。均整のとれた素晴らしいバランス。

ルストル・シラー

生産者	シビリアーナ・ヴィーニ
格付け	I.G.P テッレ・シチリアーネ
品種	シラー100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20003850
JANコード	8006188022225
参考価格	1500円

商品特徴：スチールタンクと大樽で熟成。輝くビー色。ブラックベリー等、黒系果実のニュアンスとブラックペッパーのスパイシーなノート。上質なタンニンと長い余韻を感じさせる。

ガルシア・カリオン

オフィカス・ブリュット

生産者	ボデガス ロサーノ
格付け	エスプモーソ
品種	マカベオ、アイレン、ベルデホ、シャルドネ
アルコール度数	11%
容量	750ML(6入)
商品コード	14100238
JANコード	8427894016214
参考価格	1000円

商品特徴:グラスに注ぐと、エレガントで繊細な泡が長く持続します。色調は淡く明るい黄色。柑橘系の香りと花の香り。滑らかな口当たりで、快活な酸を持つ、フレッシュでバランスのとれた味わい。

グランリベンサ カヴァ・ブリュット

生産者	ガルシア・カリオン
格付け	DOカヴァ
品種	マカベオ、チャレロ、パレリャーダ
アルコール度数	11.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	13095034
JANコード	8411277205715
参考価格	1300円

商品特徴:瓶内二次発酵。リンゴや洋ナシの香りと、柑橘を思わせる爽やかな酸味のバランスが良く、飲みやすい。
ほのかな花の香りが優しい印象。

ヴィーニャ・ペーニャ・ティント

生産者	ガルシア・カリオン
格付け	VdIT
品種	センシベル(テンプラニーニョ)100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	8076137
JANコード	8410261401003
参考価格	700円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。太陽の恵みを受けたカスティーリャ地方産の厳選されたぶどうを使った地ワインです。豊かなベリーの香りとバランスの良いなめらかな口当たりをお楽しみ頂けます。

ヴィーニャ・ペーニャ・ブランコ

生産者	ガルシア・カリオン
格付け	VdIT
品種	アイレン100%
アルコール度数	11%
容量	750ML(6入)
商品コード	8076138
JANコード	8410261401010
参考価格	700円

商品特徴:やや辛口。フルーティでいきいきとした香り。フレッシュな飲み口と心地よい酸味が特長で、後味もさわやかな実力派地ワイン。

ヴィーニャ アルネイス リベラ・デル・デュエロ

生産者	ガルシア・カリオン
格付け	DOリベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラリーニョ85%、メルロー5%、カベルネソーヴィニヨン10%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002412
JANコード	841026173041
参考価格	2400円

商品特徴: 6か月フレンチオーク樽熟成。色調は美しい鮮やかな紫がかったチェリー色。味わいはスパイシーで、軽くトーストしたパンの香りと赤い果実の香り。複雑性を帯びた余韻が長く続くワインです。

Viña Arnaizは、ハザの小さな村にあります。リベラ・デル・ドゥエロの中心地であり、1880年からブドウ栽培を行っている。

カスティーリョ・デ・アザ ベルデホ

生産者	ガルシア・カリオン
格付け	DOルエダ
品種	ベルデホ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002413
JANコード	8410261748016
参考価格	1600円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。緑がかった明るい麦わら色。フレッシュな柑橘系の香り、トロピカルフルーツやアニスのような甘い香りも感じられる。生き生きとした心地よい酸味があり、余韻を長く楽しめるワインです。

カスティージョ・デ・アサ・ベルデホは、標高800メートルのカスティーリャ高原で栽培されている。

ドメーヌ・プンクトゥン

Punctum Biodynamic Family Vineyardsは、２００５年に3 人の兄弟によるファミリーベンチャーとして設立されました。それから２０年近く経った今日、オーガニックワインとバイオダイナミックワインを専門とするワイナリーは、４大陸の４０か国以上に拠点を置くまでになりました。植物の自然のサイクルと生態系全般を尊重する有機農法と、バイオダイナミック農法を使用。自然に寄り添い、ユニークで高品質のワインを造っている。ラベルデザインは世界遺産アルハンブラ宮殿のタイルからインスピレーションを得て採用している。

ノルテ・スル　テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ドメーヌ・プンクトゥン
格付け	VdlTカスティーリャ
品種	テンプラニーニョ75% カベルネソーヴィニヨン25%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002187
JANコード	8437010828508
参考価格	1300円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。鮮やかな紫色。赤い果実とチェリーの香りが広がります。新鮮な香りとともに、ほど良いタンニンが心地よく続く。

ノルテ・スル　ロザート

ROSE

生産者	ドメーヌ・プンクトゥン
格付け	VdlTカスティーリャ
品種	ボバル100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002189
JANコード	8437010828324
参考価格	1300円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。色調はラズベリーピンク。ほのかなオーク香とチェリーの香り。複雑な味わいで魅力的。チェリー、ハイビスカス、オールスパイスのフレーバー。

ノルテ・スル　シャルドネ

生産者	ドメーヌ・プンクトゥン
格付け	VdlTカスティーリャ
品種	シャルドネ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002188
JANコード	8437010828515
参考価格	1300円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。明るい緑がかった黄色のような色調。香りは、パイ　ナップルのようなエキゾチックな果実の香りがします。新鮮なトロピカルフルーツな香りが口いっぱいに広がります。

ヴィエント・アリセオ テンプラニーリョ,プティヴェルド

生産者	ドメーヌ・プンクトゥン
格付け	DOラマンチャ
品種	テンプラニーニョ75%、 プティヴェルド25%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002190
JANコード	8437010828690
参考価格	1600円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。発酵が始まる前に48時間冷浸漬される。天然酵母を使用。畑は標高800メートルに位置し、南北に15度の傾斜がある。紫がかった綺麗なチェリー色。赤いベリーやチェリーの香りが広がります。タンニンと酸味のバランスが非常に良いワインになっております。

ヴィエント・アリセオ ヴィオニエ

生産者	ドメーヌ・プンクトゥン
格付け	DOラマンチャ
品種	ヴィオニエ100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002191
JANコード	8437010828416
参考価格	1600円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。ラベルはコンパスをイメージ。天然酵母で15-17日間発酵。畑は標高800メートルに位置し、南北に15度の傾斜がある。金色に輝く緑がかった黄色な色調。フルティーな柑橘系のフローラルな香りが広がり、酸味も心地よく感じられるバランスの良いワインです。

キンタ・ド・タマリス

長い歴史を持つキンタ・ド・タマリスは、ポルトガルのワイン農園の中でも数少ない。最高のワインは最高のブドウ畑から始まることを再確認し、最高のブドウの木の育成システムに力を入れている。ブドウ品種に関してもこの土地に最も適した品種を選んでおり、白は ロウレイロ、アリントとアルヴァリーニョ、赤トゥーリガ・ナショナルが最適と考え栽培を行っている。

エスプマンテ　タマリス・ブランコ ブリュット

生産者	キンタ・ド・タマリス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	アリント100%
アルコール度数	12%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002436
JANコード	5601974000567
参考価格	2800円

商品特徴：瓶内熟成３６カ月以上。澄んだ麦わら色。エレガントな泡立ちと柑橘系の余韻。ドライフルーツや、青々したの香りが感じられる。バニラやトーストのアロマ。ボリュームのあるフレッシュなスパークリングワイン。酸味のバランスが美しい。

ロウレイロ・エスコーリャ

生産者	キンタ・ド・タマリス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	ロウレイロ100%
アルコール度数	14%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002434
JANコード	56019740008789
参考価格	1800円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。淡い麦わら色。フレッシュで心地よい柑橘系のフルーツと桃の香り。非常にフレッシュで花崗岩由来のミネラルも感じられる。

アルバリーニョ・リゼルヴァ

生産者	キンタ・ド・タマリス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	アルバリーニョ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002435
JANコード	5601974000673
参考価格	3200円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。淡い麦わら色、ミネラル感のあるエレガントなアロマ。花崗岩由来と大西洋の影響を受けて、口蓋に塩味を感じる。

ヴィニャオン・エスコーリャ

生産者	キンタ・ド・タマリス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	ヴィニャオン100%
アルコール度数	11%(やや甘口)・残糖45g/l
容量	750ML(6入)
商品コード	20003837
JANコード	5601974000758
参考価格	3500円

商品特徴：年間生産1000本ほど。醸造工程で発酵を途中で止めているためやや甘口の赤ワイン。色調は大変濃い紫色。甘味、渋み、酸味のバランスが素晴らしい。メキシコやインドのスパーシーな料理や、塩辛いチーズ、チョコレート、アイスクリーム、ブラウニー等と絶妙なマリアージュを見せる。

カーサ・エルメリンダ・フレイタス

カーサ・エルメリンダ・フレイタスは１９２０年からワインを生産しています。５５０ヘクタールのブドウ園は、パルメラ地方の一等地であるフェルナンドポーにあり、その６０％はカステラン品種に、20%はトゥーリガナショナルなどの赤品種、残り２０％をアルバリーニョなど白品種を栽培しております。現在カサ・エルメリンダ・フレイタスでは合計２９種類の品種が栽培されています。

カンポダ・ヴィーニャ ヴィーニョ・ヴェルデ

生産者	カーサ・エルメリンダ・フレイタス
格付け	ヴィーニョ・ヴェルデDOC
品種	ロウレイロ70%、トラジャドゥーラ30%
アルコール度数	10.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002437
JANコード	5600712449354
参考価格	1200円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。明るい麦わら色。
トロピカルフルーツと柑橘系の果実味のフルティーなアロマ。リッチでエレガントなワイン。

シノ・グランデ・ブランコ

生産者	カーサ・エルメリンダ・フレイタス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	フェルナォン・ピレス85%、アリント15%
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002439
JANコード	56008527003495
参考価格	1200円

商品特徴：ステンレスタンク醸造。緑がかった麦わら色。柑橘類やトロピカルフルーツを連想させる、フルーティーな香り。良質な酸がフレッシュで心地良い。

シノ・グランデ・ティント

生産者	カーサ・エルメリンダ・フレイタス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	カステラォン50%、シラー30%、トゥーリガ・ナショナル20%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002438
JANコード	5608527003488
参考価格	1200円

商品特徴：フレンチオークで4ヶ月」熟成。色調はルビー色。凝縮感があり、良質のタンニンが豊富で非常に複雑。成熟した赤い果実の香りと長い余韻。。

ヴィーニャ・ダ・フォンテ・リゼルヴァ

生産者	カーサ・エルメリンダ・フレイタス
格付け	ヴィーニョ・レジョナル
品種	カステラォン50%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、トゥーリガ・ナショナル20%、アリカンテ・ブーシェ10%
アルコール度数	14.5%
容量	750ML(6入)
商品コード	20002440
JANコード	5608527002788
参考価格	1700円

商品特徴：フレンチオークで１２カ月熟成。濃厚な赤ワイン。とてもエレガントで樽のアロマとよく調和している。熟した赤と黒系の果実味豊か。まろやかなタンニンで余韻は長い。

CASA CREBAR

業務用専用ライン

業務専用 クレバール・カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン85%他
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002169
JANコード	7804342005463
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク5～6カ月熟成。色調はルビーレッドで、カシス、バニラなどの甘さが組み合わさった、繊細なアロマが特徴。なめらかで熟したタンニンが非常に長い余韻を引き立てる

業務専用 クレバール・シャルドネ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	シャルドネ85%他
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002170
JANコード	7804342005678
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。鮮やかな黄色の淡い色調で、パイナップル、マンゴー、バナナ、柑橘系のニュアンス。フレッシュで丸みがあり、骨格のしっかりした味わい。余韻が長く続く。

業務専用 クレバール・メルロー

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	メルロー100%
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002171
JANコード	7804342005487
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク5～6カ月熟成。深い紫がかった赤色の色調。ブラックベリーとチェリーのシロップ漬けの甘い香り。繊細な梅の味わいと上品な余韻。

業務専用 クレバール・ソーヴィニヨン・ブラン

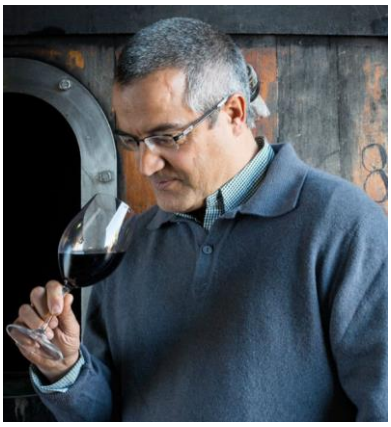
生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	ソーヴィニヨン・ブラン85%他
アルコール度数	12.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20001691
JANコード	7804342005494
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。鮮やかな黄緑色の色調。柑橘系の香りと繊細な青りんごの香り。口に含むと、ワインは花と爽やかな柑橘系のフレーバーが感じられます。

業務専用 クレバール・ロゼ ROSE

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	カルメネーレ85%他
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002173
JANコード	7804342005500
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。赤いフルーツやフローラルな香り。色調は鮮やかで澄んだチェリーピンク。心地良いさわやかな 味 わい。



ソムリエ・カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン85%他
アルコール度数	13%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002318
JANコード	7804342027311
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク5～6カ月熟成。魅力的なルビーレッド色。カシス、バニラなどの甘さが組み合わさった、繊細なアロマ。口当たり優しく、なめらかで熟したタンニンが非常に長い余韻を引き立てる。

ソムリエ・シャルドネ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO セントラルヴァレー
品種	シャルドネ85%他
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20002319
JANコード	7804342028332
参考価格	800円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。鮮やかな黄色の色調で、パイナップル、マンゴー、バナナ、柑橘系のニュアンスを持つアロマが特徴です。口に含むとフレッシュで丸みがあり、骨格のしっかりした味わい。フルーティーな風味で余韻が長く続きます。

クレマスキ・フルロッティ

クレマスキ社の伝統はイタリアから始まりました。その後クレマスキはアルゼンチンを経てチリへ移住し、１２０年ワイン造りの伝統を継承してきました。テロワールとワインづくりに関する知識、そして長年にわたって培われた経験がその品質と個性を保証します。クレマスキワイナリーは、チリの中央に位置するセントラルヴァレー南部、マウレヴァレーにあります。マウレヴァレーは、西に海岸山脈、東はアンデス山脈に囲まれ、丘陵地で肥沃土の縦長の大きな谷のような地形となっております。広大なマウレヴァレーは、地形・気候的に極めて変化に富んだ産地で、海岸に近いほど気候は温暖ですが、アンデス山脈へ近づくにつれて温度が下がり、雨量が増え、土壌の特質も場所によって実に多様。このバラエティに富んだ自然条件が理想的なテロワールを生み出しています。リミテッド・エディションはその名の通り、生産量の限られた特別なこだわりのワインです。

クレマスキ ピノ・グリージョ・レゼルバ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DO マウレヴァレー
品種	ピノ・グリージョ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20001689
JANコード	7804342007962
参考価格	1500円

商品特徴:ステンレスタンク醸造。澄んだ緑がかった黄色の麦わら色。柑橘系の花の香りや、ピーチや青りんごの繊細なフレーバー。口当たりは、フレッシュで滑らか。心地よい余韻が続く。

クレマスキ ピノ・ノワール・レゼルバ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DOロンコミーリャ・ヴァレー
品種	ピノ・ノワール100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	20001690
JANコード	7804342024815
参考価格	1500円

商品特徴: 20%フレンチオーク6カ月熟成。鮮やかなルビーレッド。プラム、ブラックチェリーの香り。非常にフレッシュでバランスが取れている。バニラ、オーク、チェリーの風味がほのかに香るリッチな口当たり。エレガントで心地よい余韻。

クレマスキ シャルドネ・グラン・レゼルバ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DOロンコミーリャ・ヴァレー
品種	シャルドネ100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	11087771
JANコード	4939259006012
参考価格	1700円

商品特徴:10か月樽熟成。パパイヤ、パイナップルなどパッションフルーツが濃縮されたような果実味。樽由来の香ばしいニュアンス。芳醇な味わい。

クレマスキ カベルネ・グラン・レゼルバ

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DOロンコミーリャ・ヴァレー
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
アルコール度数	13.5%
容量	750ML(12入)
商品コード	11087769
JANコード	4939259005992
参考価格	1700円

商品特徴:100%フレンチオークで12か月熟成。ブラックベリーやプルーンのアロマにオーク香が絶妙に加わり、コーヒー、バニラにビターチョコのニュアンスも感じられます。果実味と滑らかなタンニンのバランスが良い、凝縮した味わい。

クレマスキ リミテッド・エディション・ファミリア

生産者	クレマスキ フルロッティ
格付け	DOロンコミーリャ・ヴァレー
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン60%、カルメネール20%、シラー20%
アルコール度数	14%
容量	750ML(12入)
商品コード	11087769
JANコード	4939259005992
参考価格	3000円

商品特徴:フレンチとアメリカンオーク14カ月熟成後ブレンド。深みのあるルビーレッド。チェリー、カシス、フルーツの砂糖漬け、ローストされたヘーゼルナッツなど濃厚で複雑な香り。まろやかな口当たりでふくよかで果実味豊かな味わい。スパイシーさや樽の風味を感じられる 。しなやかなタンニンで、長い余韻を楽しめます。

株式会社 交洋 東京営業所
〒108-0023
東京都港区芝浦三丁目12番6号
CROSS芝浦ビル4階
TEL 03-6809-5788
FAX 03-6809-3868