

# FOOVER Garage Sale

## フランス

※表示価格は全て税別価格です。

<p>① 白</p> <p><b>ドメヌ・シャンソン</b> ペルナン・ヴェルジュレス1erクリュレ・カラドウー2017</p> <p>シャンソンは低温で時間をかけてマセレーションしブドウからアロマを最大限に引き出しています。2017年は早摘みで素晴らしいヴィンテージ。新樽使用率を抑え、フルーツとテロワールをそのまま表現。骨格もしっかりしていてフレッシュで余韻も長く、エレガント。白桃とハチミツのまじりあった複雑な香り。美しいミネラル。</p> <p>小売価格 6,500 → <b>販売価格 ¥4,550</b></p> <p>ブルゴーニュ シャルドネ100%</p>	<p>② 赤</p> <p><b>ドメヌ・シャンソン サヴィニー・レ・ポヌ 2017</b></p> <p>シャンソンは伝統的な全房発酵によりフローラルでスパイシーかつエレガントな味わいの赤ワインに仕上げられています。2017年は早摘みで素晴らしいヴィンテージ。寛大でピロードのようなワインに仕上がっています。輝きのあるルビー色。赤い果実の濃厚な香りにチョコレートやデリケートなバニラ香。芳醇でエレガント。輪郭のはっきりしたワイン。</p> <p>小売価格 4,800 → <b>販売価格 ¥3,360</b></p> <p>ブルゴーニュ ピノ・ノワール100%</p>
<p>③ 白</p> <p><b>M.シャブティエ/ピラ・オー</b> オクルトゥム・ラピデム・ブラン2017</p> <p>M.シャブティエが南仏ルーシオンで選んだ地、ラトゥール・フランスのテロワールを忠実に表現した白ワイン</p> <p>ラトゥール・フランスの畑から初めて造られたワイン。フルーツやフローラルなど複雑なアロマ。心地良いミネラル感。フレッシュさとグルナッシュの豊富さのバランスが絶妙です。ソースを使った魚料理や白身の肉と好相性。</p> <p>小売価格 4,000 → <b>販売価格 ¥2,800</b></p> <p>コート・デュ・ルーシオン グルナッシュ・ブラン、ヴェルメランティン</p>	<p>④ 赤</p> <p><b>M.シャブティエ/ピラ・オー</b> オクルトゥム・ラピデム・ルージュ2016</p> <p>M.シャブティエが南仏ルーシオンで選んだ地、ラトゥール・フランスのテロワールを忠実に表現した赤ワイン</p> <p>黒鉛やレザーの香りからこしょう、黒系果実、下草のアロマスパイスの風味と調和。リッチで凝縮感のあるアタックと、まろやかなタンニンが赤身の肉とうまくマッチします。</p> <p>小売価格 3,000 → <b>販売価格 ¥2,100</b></p> <p>コート・デュ・ルーシオン シラー、グルナッシュ、カリニャン</p>
<p>⑤ 赤</p> <p><b>シャトー・ダングレス グラン・ヴァン・ルージュ2014</b></p> <p>Ch.ラフィットの元醸造長がラングドック最上の地で造るパワフル&amp;エレガントワイン。石灰質土壌と海風、ラングドックでは特異な環境から産まれる上質なワインにより最上級認定されるAOCラ・クラブ。そこにCh.ラフィットで培ったテクニックが合わさることで、パワフルながらも緻密かつエレガンスを感じるワインが産み出されます。深い赤色。コンフィにした黒い果実や赤い果実、スパイス、タバコなどの複雑な香りにミントのタッチ。細やかなタンニン。</p> <p>小売価格 3,200 → <b>販売価格 ¥2,240</b></p> <p>ラングドック/ラ・クラブ シラー40%、ムールヴェードル40%、グルナッシュ15%、カリニャン5%</p>	<p>⑥ 赤</p> <p><b>シャトー・フォンレオ 2009</b></p> <p>ドックの最高標高でつくられる高品質なめらかなワイン。フォンレオという名前は「王家の泉」の意。2003年の格付けでクリュ・ブルジョワ・シュベリユールに格上げされました。温度管理の出来るコンクリートタンクで醸造し、フレンチ・オークで12ヶ月間熟成。カシヤやブラックチェリーのアロマにブラックペッパー、ミント、タバコ、心地よい樽の香りのアクセント。熟成による複雑さが現れており、丸みを帯びた美しい細やかなストラクチャー、ベルベットのようなめらかなテクスチャーを表現しています。</p> <p>小売価格 3,300 → <b>販売価格 ¥2,310</b></p> <p>ポルドー/リス ドック カベルネ・ソーヴィニオン52%、メルロー45%、プティ・ヴェルド3%</p>
<p>⑦ 赤</p> <p><b>シャトー・デュルフォール・ヴィヴィアン ヴィヴィアン 2014</b></p> <p>ドック格付け2級 シャトー・デュルフォール・ヴィヴィアンのセカンド・ワイン</p> <p>オーク樽で16ヶ月間熟成(新樽20%)。最初に赤い果実と白い花の香りが感じられる、エレガントで複雑性のある香りです。空気に触れると、葉巻の葉、エスプレッソ、甘草、バニラビーンズのなめらかな香りが感じられます。上質でシルキーなテクスチャー。マルゴースタイルを尊重した格調高いワインで、フレッシュであり、心地よい甘さを伴うフローラルでフルーティーな香りの印象的な余韻が感じられます。</p> <p>小売価格 5,000 → <b>販売価格 ¥3,500</b></p> <p>ポルドー/マルゴール カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロー25%</p>	<p>⑧ 赤</p> <p><b>シャトー・ポタンサック 2015</b></p> <p>レオヴィル・ラスカーズの醸造スタッフが手掛ける格付けシャトー並みの品質</p> <p>デキャンター誌「最もお買い得なポルドーワイン」で、最高得点を獲得したシャトー。近年では格付けシャトーと同等級以上の扱いを受けています。チェリー、カシヤ、ブルーベリー、黒系果実のアロマに、ハーブ、ドライフラワーのニュアンス。きめ細かなタンニンと豊かな果実味が口いっぱいに広がり、洗練された余韻が続きます。クラシックなポルドーらしさがあふつづ、チャタリングで誰からも愛される味わい。</p> <p>小売価格 5,800 → <b>販売価格 ¥4,060</b></p> <p>ポルドー/ドック カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロー25%、カベルネ・フラン15%</p>
<p>⑨ 赤</p> <p><b>シャトー・レグリス・ダルマン 2016</b></p> <p>夢のコラボ 特別級畑×第一特別級格付けワインの醸造チーム</p> <p>名門マレ・ロックフォール家が2016年に買収したシャトー。黒スグリなどの黒系果実の香りに、バニラやかすかなスモーク香が混ざり合う。アタックはしなやかで、引き締まったボディ。シャープで余韻も長く続きます。</p> <p>小売価格 3,600 → <b>販売価格 ¥2,520</b></p> <p>ポルドー/サンテミリオン グラン・クリュ メルロー85%、カベルネ・フラン15%</p>	<p>⑩ 赤</p> <p><b>シャトー・ラ・ガフリエール ダム・ガフリエール 2015</b></p> <p>別格の凝縮感！</p> <p>サンテミリオン1級格付けシャトーのセカンドワイン</p> <p>サンテミリオン1級B格付けのシャトー・ラ・ガフリエールのセカンドワイン。ワイン造りの全工程において、ファーストワインと同様の配慮を持ってワイン造りが行われます。黒い果実の果実味、高い熟成のポテンシャルをもつワインです。1年から2年の古樽を使用し12ヶ月間熟成。</p> <p>小売価格 5,500 → <b>販売価格 ¥3,850</b></p> <p>ポルドー/サンテミリオン グラン・クリュ メルロー90%、カベルネ・フラン10%</p>
<p>⑪ 赤</p> <p><b>シャトー・ステュイロー</b> ブラン・セック・ド・ステュイロー 2017</p> <p>ソーテルヌは甘いだけではない！酸い甘いもステュイロー</p> <p>フレッシュで辛口のソーテルヌワイン。平均樹齢20年、新樽10%、古樽90%。ソーテルヌの辛口と食事を合わせるのが流行りの最先端！</p> <p>小売価格 3,500 → <b>販売価格 ¥2,450</b></p> <p>ポルドー/ソーテルヌ セミヨン51%、ソーヴィニオン・ブラン49%</p>	<p>⑫ 白</p> <p><b>シャトー・ヴァランドロー</b> ヴィルジニード・ヴァランドロー・ブラン 2015</p> <p>シンデレラワインの代表格が手がける スーパーレア白ワイン</p> <p>バランスが取れたフレッシュでクリーミーな白ワインです。白い花、洋ナシ、セージ、ミントの鮮やかなアロマ、柔らかくて豊かな味わいにまとまっています。チャタリングで心地よい表情豊かなワインです。</p> <p>小売価格 6,000 → <b>販売価格 ¥4,200</b></p> <p>ポルドー/サンテミリオン セミヨン50%、ソーヴィニオン・ブラン40%、ソーヴィニオン・グリ10%</p>

## イタリアワイン

<p>⑬ 白泡</p> <p><b>ニーノ・フランコ プロセッコ プリモ・フランコ 2018</b></p> <p>偉大な父の名を冠して造られた至極の甘み</p> <p>ワインエクスプレス2019年間TOP100の頂点に立ったワイナリー「ニーノ・フランコ」が造る華やかでフルーティなプロセッコ。30g/ℓという残糖度ながら、生き生きとした酸と見事に中和され、ほのかな甘みとして余韻に残ります。</p> <p>小売価格 3,800 → <b>販売価格 ¥2,660</b></p> <p>ヴェネト/ヴァル・ドッピアーデネ グレーラ(プロセッコ)100%</p>	<p>⑭ 白</p> <p><b>スアヴィア マッシフィッティ 2016</b></p> <p>忘れ去られた古代品種トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ100%</p> <p>スアヴィアが復活させた「もう一つの本物のソアーヴェ」</p> <p>現在では補助品種として使われるトレッピアーノ・ディ・ソアーヴェを100%使用して造られるスアヴィアの挑戦作。ソアーヴェラッコのフィッタ地区にある畑をミラノ大学と共同で栽培して造られました。白い花とジャズミン、クリーミーな風味と心地よい酸を伴ったミネラルが印象的です。</p> <p>小売価格 3,400 → <b>販売価格 ¥2,380</b></p> <p>ヴェネト トレッピアーノ・ディ・ソアーヴェ100%</p>
<p>⑮ 白</p> <p><b>ピオ・チェーザレ ガヴィ 2018</b></p> <p>絶妙な塩味を伴い和食との相性が抜群。ピエモンテ州を代表するガヴィ地区の白ワイン！</p> <p>代々ピオ家専属の契約農家からのブドウを使用。ステンレスタンクで低温発酵させ、澱と一緒に熟成。フレッシュでクリーン、スパイシーな味わい。塩味を感じ、熟した果実やリッチで複雑味のある香り。スムースでシルキーな口あたり。若いうちはもちろん、3年ほど熟成させてからも楽しむことができるワインです。</p> <p>小売価格 3,200 → <b>販売価格 ¥2,240</b></p> <p>ピエモンテ コルテーゼ100%</p>	<p>⑯ 白</p> <p><b>ピオ・チェーザレ ラルトロ シャルドネ・ランゲ 2018</b></p> <p>「格別な(ラルトロ)」という名の通り、他のシャルドネとは一線を画すピオ・チェーザレ自慢の1本</p> <p>自社畑「イル・ブリッコ」、「コロンパロ」、「ボッサニア」のシャルドネを使用。75%をステンレス・タンクで、25%をフレンチオークで発酵後、澱とともにステンレスタンクで5ヶ月間熟成。フレッシュでフルーティー、スパイシーな味わい。ミネラル感と、成熟したフルーツ、繊細なバニラの香り。</p> <p>小売価格 3,500 → <b>販売価格 ¥2,450</b></p> <p>ピエモンテ シャルドネ主体、ソーヴィニオン・ブラン少量</p>

# イタリアワイン

**17 赤** **ピオ・チェーザレ パルベラ・ダルバ 2017**  
**パローロ地区、バルバレスコ地区から造られる果実味たっぷりて親しみやすいバルベラ**  
 自社畑、セツランガ・ダルバ、シニオ、ディアノ・ダルバ、トレイノ、さらに2015年ヴィンテージより近年新しく購入した畑モンフォルテ・ダルバの「モスコニー」のブドウを使用。ステンレスタンクで20〜25日間マセレーション。12ヶ月間小さなフレンチオークで熟成。パローロとバルバレスコ地区のバルベラは、骨格がしっかりしていて、フルボディー、スパイシー、複雑味があり、スムーズで成熟した果実のアロマを感じ、長期熟成に適しています。  
 小売価格 販売価格  
 3,500 → **¥ 2,450**

**18 赤** **ピオ・チェーザレ フィデス パルベラ・ダルバ 2017**  
**パローロ地区のバルベラ種へのピオ家の「信念(フィデス)」を表す渾身の赤ワイン**  
 80%をバリック20%を20hlのカスクで20ヶ月間熟成。(フレンチオーク使用)。熟した果実、スパイスの風味。質感がありフレーバーのバランスがよく華やかさも感じます。「フィデス」とはラテン語で「信頼」や「信念」を意味し、非常に名高いエリアで栽培されているバルベラに対する長年の信頼の意を表しています。  
 小売価格 販売価格  
 5,800 → **¥ 4,060**

**19 白** **ラ・ヴァレンティーナ トレツピアーノ・ダブルツツオ・スペリオレ「スペルト」2016**  
**3haの厳選された区画の古樹から造られるエレガントなワイン**  
 巨匠ダットマ氏が手がける職人的ワイン。3haの厳選された畑の樹齢30〜40年の古木から産出。コンクリートタンクで発酵、小樽で熟成。澱とともに4ヶ月間熟成。清澄濾過もせずボトリング。熟した桃やアプリコト、洋ナシ、ハーブ、海の香り、魚介類を使ったカルパッチョやパスタ、オープン焼きやグリル、フレッシュチーズと好相性。  
 小売価格 販売価格  
 3,500 → **¥ 2,450**

**20 赤** **カサノヴァ・ディ・ネリ イロツソ 2016**  
**ブルネッロのトップワイナリーの定番ロツソ**  
 フィレンツェ方言で赤ワインを表すイロツソは、彼らの考える理想のデイリーワイン。毎日飲めるシンプルなワインとしてリリースされています。ロツソディモンタルチーノとの違いはコロリーノがブレンドされている点。木樽で12ヶ月間熟成された完成度の高い赤ワインです。  
 小売価格 販売価格  
 3,000 → **¥ 2,100**

**21 赤** **ヴィラ・プッチーニ トスカーナ・バリック 2014**  
**完熟サンジョヴェーゼのこってりチェリー**  
 13世紀からワインを作っていた名門カステッラーニ家が経営するワイナリー。年月が流れても彼らのワインの根底には「ワインの質は畑から始まる」という哲学が流れています。完熟したブドウを収穫後すぐにプレス。ステンレスタンクで発酵の後濾過され、オーク樽とバリックで最低6ヶ月間熟成。樽香とフルーツ香りが調和し、リッチで豊かなワインに仕上がっている。  
 小売価格 販売価格  
 1,500 → **¥ 1,050**

**22 赤** **ヴィラ・プッチーニ ブルネロ・ディ・モンタルチーノ 2012**  
**コスパ抜群の飲み頃ブルネッロ**  
 13世紀からワインを作っていた名門カステッラーニ家が経営するワイナリー。年月が流れても彼らのワインの根底には「ワインの質は畑から始まる」という哲学が流れています。長いマセレーションを経た後スラヴォニアオークで最低2年間熟成され、丸みや重厚さを付与します。スパイシーで調和のとれた香り。  
 小売価格 販売価格  
 5,800 → **¥ 4,060**

**23 白** **サリエ・デ・ラ・トウール インツォリアDOC シチリア 2019**  
**ガンベロ・ロツソ「ワイナリー・オブ・ジ・イヤー」選出！ 国際的な評価も高い個性豊かなシチリアワイン生産者**  
 古代ギリシアからイタリアに伝わったとされる品種、インツォリア。シチリアでは食前にも気軽に飲まれ、和食との相性も良い白ワイン。地中海のフレッシュなハーブや風を思わせる白。4ヶ月ステンレスタンクと3ヶ月の瓶内熟成後出荷。シトラス系のアロマにメロンや桃、アーモンドの甘みも感じます。  
 小売価格 販売価格  
 1,800 → **¥ 1,260**

**24 赤** **サリエ・デ・ラ・トウール シラーDOC シチリア 2017**  
**ガンベロ・ロツソ「ワイナリー・オブ・ジ・イヤー」選出！ 国際的な評価も高い個性豊かなシチリアワイン生産者**  
 紀元前4世紀にエジプトからシチリアに伝播されたというシラー。12ヶ月の小樽熟成と4ヶ月の瓶内熟成による上質なタンニンとワイルドベリー、ハーブ、スパイスなどの香りが牛肉の風味、ボリューム感とよく調和します。  
 小売価格 販売価格  
 1,800 → **¥ 1,260**

# スペインワイン

**25 26 白** **マルケス・デ・カセレス ベルデホ D.O.ルエダ 2017**  
**ハーブ香が心地よく繊細な和食とベストマッチな白ワイン**  
 アメリカ国内販売本数No.1のリオハの名門マルケス・デ・カセレスがルエダにある自社畑で造ったフレッシュな後口の白ワイン。ブドウの質を守るため、涼やかな夜間に収穫。ミネラル、ハーブ、柑橘類の感じられる凝縮感がある。口中では、バランスがよく、活気に満ちた青りんごの味わいで、余韻も長く、個性的。  
 750ml 小売価格 販売価格 375ml 小売価格 販売価格  
 1,500 → **¥ 1,050** 800 → **¥ 560**

**27 白** **マルケス・デ・カセレス デウサ・ナイアルバリーニョ D.O.リアス・バイシャス 2016**  
**スペイン国内認知度No.1ワイナリーが造る白ワインのスター サンティアゴの巡礼地、ガリシア地方のリアス式海岸で作られる高貴な土着品種。非常に香り高く、酸味も豊富で口あたりのよい、バランスのとれた辛口の白ワインとなる。花崗岩の土壌。グレープフルーツやマンダリンの香り、パインアップルや青りんごのニュアンスがあり、爽やかで味わいのある白ワイン。**  
 小売価格 販売価格  
 2,000 → **¥ 1,400**

**28 白** **ヴェルム ヴェルム・ブランコ V.T.カステージャ 2016**  
 珍しい2品種のブレンド。フローラル、パッションフルーツなどのアロマ、ミネラルとスパイスが絶妙に感じられ、バランスのとれた酸、フレッシュな余韻が持続する。お米と野菜を使った和食、魚料理全般とよく合う。5年以内に12°Cで飲んでいただくのがおすすめ。  
 小売価格 販売価格  
 1,800 → **¥ 1,260**

**29 白** **ヴェルム マルヴァジア V.T.カステージャ 2016**  
 ヴェルムは、ラ・マンチャ地方で初めてマルヴァジアのワインを造ったワイナリー。ラベルには、この地域に生息するくちばしが青い渡り鳥「マルヴァジア」が施されている。濃厚でアロマティック、フローラルな香りが特徴的。ミネラルが感じられる、複雑味のあるワイン。  
 小売価格 販売価格  
 2,000 → **¥ 1,400**

**30 白** **ヴェルム ヴェルム・キュヴェ V.T.カステージャ 1222 2016**  
 ハーブとスパイスのアロマ、ミネラル豊富で塩味を感じます。はちみつとレモンの香り、木の香りは溶け込んでいて、酸味はしっかりとしています。「1222」はファーストヴィンテージの生産本数です。8年以内に12°Cで飲んでいただくのがおすすめです。  
 小売価格 販売価格  
 2,500 → **¥ 1,750**

**31 赤** **ヴェルム テンプラニーリョ V.リゼルバ・ファミリア V.T.カステージャ 2011**  
**ヴェルムが所有する最も古い単一畑の樹齢55年以上の古樹からつくられたテンプラニーリョ100%の赤ワイン**  
 ロックキューブ樽で発酵。甘草、赤い果実、コーヒー、トースト、コショウ、チョコレートなどの複雑で豊かな香り。しっかりと、柔らかなタンニン。控えめな酸があり、蜂蜜のようなフィニッシュ。ポテンシャルの高さを感じるワインです。  
 小売価格 販売価格  
 4,200 → **¥ 2,940**

**32 赤** **ヴェルム メルロー V.T.カステージャ 2014**  
**古木から造られた深みのあるお肉と合わせたくなるメルロー**  
 100%有機栽培による自社畑の樹齢20年以上の古木から造られたブドウを使用。手摘みされたブドウはプレスせず、全てフリーラン果汁を使って贅沢に造られたワイン。ブラックベリージャムや完熟した黒系フルーツのアロマ、口の中ではラズベリージャムやイチゴが感じられる。  
 小売価格 販売価格  
 4,500 → **¥ 3,150**



# ジョージアワイン

**33** 白 **シャトー・ムクラニ ゴルリ・ムツヴァネ 2016**

**カルトゥリ地方の希少な地方品種 さわやかに熟成ポテンシャルの高いワイン！！**

ジョージア主要品種として知られる「ムツヴァネ・カフリ」とは異なる中央部カルトゥリ地方原産の希少品種「ゴルリ(都市名)・ムツヴァネ(緑の)」。

フロアラルなアロマの中にライムや蜂蜜のニュアンスも。ステンレスタンクで爽やかな飲み口に仕上げるのが多く、ブレンドされスパークリングワインも造られる。

フロアラルな繊細なブーケ。口中ではエレガントでソフト、さわやかにバランスのよいミネラル感。果実の上品さと花の香り。家禽や魚とよく合う。クリスピーなサラダとの相性もよく、アペリティフとしても楽しめる。

小売価格 2,500 → **販売価格 ￥1,750**

カトウリ地方 ゴルリ・ムツヴァネ

**34** 白 **シャトー・ムクラニ レゼルヴ・ロワイヤル・ホワイト 2013**

**ジョージア meets ボルドー！**

ジョージア主要品種として知られる「ムツヴァネ・カフリ」とは異なる中央部カルトゥリ地方原産の希少品種「ゴルリ(都市名)・ムツヴァネ(緑の)」。

フロアラルなアロマの中にライムや蜂蜜のニュアンスも。ステンレスタンクで爽やかな飲み口に仕上げるのが多く、ブレンドされスパークリングワインも造られる。

ボルドーでの経験も豊富な醸造家が、セレクトした葡萄を繊細な樽使いで他とは一線を画すスタイルに仕上げた。洋梨や樽熟成による香り、樽のニュアンスが溶け込んだしなやかにリッチな味わい。樽発酵、樽熟成(新樽20%)。

小売価格 5,000 → **販売価格 ￥3,500**

カトウリ地方 ゴルリ・ムツヴァネ

**35** オレンジ **ヴィタ・ヴィネア キシ アンバー・ドライ 2016** **クヴェヴリ**

**世界最古の醸造法！クヴェヴリマスターの造るしなやかオレンジワイン**

ジョージア東部カヘティ地方原産。2000年頃にはほぼ絶滅しかかっていたが、近年の人気により生産量が劇的に伸びている。ヨーロッパアンバーワインでは白い花、洋梨の風味のアロマティックなワインができる。

銘醸地カヘティで多くのコンサルタントを手がけるクヴェヴリスタイルの第一人者ゴギ・ダキシヴィリ自身のワイナリー。長年の経験と徹底した衛生管理により、ひと際クリーンでしなやかなオレンジワインを造り上げる。ドライアプリコットやローストアーモンドの複雑で心地よい香り。果実味、酸味、タンニンの調和が織りなす滋味深い味わい。

小売価格 3,500 → **販売価格 ￥2,450**

カヘティ地方 キシ

**36** オレンジ **ダキシヴィリ・ファミリー・セレクション アンバー・ドライ・ワイン 2016** **クヴェヴリ**

**世界最古の醸造法！クヴェヴリマスターの造るしなやかオレンジワイン**

銘醸地カヘティで多くのコンサルタントを手がけるクヴェヴリスタイルの第一人者ゴギ・ダキシヴィリ自身のワイナリー。長年の経験と徹底した衛生管理により、ひと際クリーンでしなやかなオレンジワインを造り上げる。ジョージア固有の3品種をブレンド。20hlの中型のクヴェヴリを用いる事でフレッシュな果実味も感じられるスタイルに仕上げる。紅茶、ドライアプリコットやスイートスパイスの複雑で心地よい香り。果実味、酸味、タンニンの調和が織りなす滋味深い味わい。6ヶ月間のクヴェヴリ発酵、熟成。

小売価格 3,500 → **販売価格 ￥2,450**

カヘティ地方 キシ、ルカツイテリ、ムツヴァネ

**37** 赤 **ダキシヴィリ・ファミリー・セレクション レッド・ドライ・ワイン 2016** **クヴェヴリ**

**ジョージア最重要品種 plus カベルネ・ソーヴィニオン**


銘醸地カヘティで多くのコンサルタントを手がけるクヴェヴリスタイルの第一人者ゴギ・ダキシヴィリ自身のワイナリー。長年の経験と徹底した衛生管理により、ブドウ本来のポテンシャルを最大限に引き出す。ジョージア固有品種サベラヴィとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンド。樹齢30〜70年、古樹由来のエレガンスと力強さが調和した熟成ポテンシャルの高いワイン。ダークベリーやカカオの風味、濃厚な果実味とシルキーなタンニン、伸びやかな酸味と共に長い余韻が心地よく続く。清澄剤は使用せず、フィルターもかけない。クヴェヴリ発酵、熟成のちステンレスタンクに移し熟成。

小売価格 3,500 → **販売価格 ￥2,450**

カヘティ地方 サベラヴィ、カベルネ・ソーヴィニオン

**クヴェヴリスタイル(製法)：**

ジョージアで8000年前から行われていた世界最古の醸造方法で2013年にはユネスコ世界無形文化遺産に登録され世界的に注目されている。クヴェヴリと呼ばれる地中に埋めた大型の甕に葡萄を粒ごと(地域によっては房ごと) 入れ自然発酵させ、6ヶ月ほどかけて果皮と種からもエキスを抽出しながら熟成までを行なうジョージア伝統の醸造方法。白葡萄で造るといゆる「オレンジワイン」が出来上がり、ジョージアでは「アンバー(琥珀)ワイン」と呼ばれる。黒葡萄でも同様の方法を取るが、一般的に醸しの期間は3週間ほど。



# 南半球ワイン

**38** 白 **ペンティスケーロ シャルドネ グレイ 2016**

澁きせずにはトナーージュし、50%新樽50%二番樽にて熟成させることによって生まれたクリーミーな舌触り、バナナの風味が特徴です。また美しい酸と心地よい後味がクリーム煮の風味とよく合います。

小売価格 3,000 → **販売価格 ￥2,100**

チリ/カサブランカ・ヴァレー シャルドネ100%

**39** 白 **ペンティスケーロ ソーヴィニオン・ブラン グレイ 2017**

ステンレスタンクで発酵後10ヶ月間、澁と一緒に熟成させる。イエローグリーンの色調。ストラス系の香りにグリーン唐辛子のニュアンスが加わる。フレッシュでボリューム感があり、酸味が高くミネラルを感じる。クリーンで後味に塩味が残りとても複雑味を持っている。

小売価格 3,000 → **販売価格 ￥2,100**

チリ/アタカマ砂漠、ウアスコ・ヴァレー ソーヴィニオン・ブラン100%

**40** 赤 **ペンティスケーロ シラー グレイ 2016**

100%フレンチ・オークの樽で18ヶ月熟成。8ヶ月瓶内熟成。パワフルでありながらエレガント。ブラックベリーやブルーベリーを思わせる香りとアニスや黒胡椒のニュアンス。タンニンは柔らかくジュシーでリッチな味わい。チョコレートの風味が長い余韻を導きます。

小売価格 3,000 → **販売価格 ￥2,100**

チリ/コルチャグアヴァレー シラー100%

**41** 白 **ヴェルム・バイ・ヴェルム パタゴニア・シャルドネ 2016**

**スペインの新進気鋭ワイナリーが世界最南端のブドウ栽培地のテロワールを反映したシャルドネ**

パタゴニアで最も栽培されている白ワインがシャルドネ。6ヶ月間(うち3ヶ月間は澁とともに)コンクリートタンクで寝かせた後にリリース。フレッシュでナチュラル、柑橘系のスパイシーなアロマに、味わいは少しスモーキーで余韻も長くなめらかなフィニッシュのワインに仕上がっています。

小売価格 3,800 → **販売価格 ￥2,660**

アルゼンチン/パタゴニア シャルドネ100%

**42** 赤 **ヴェルム・バイ・ヴェルム マルベック・クラシコ 2016**

**パタゴニア初のスペインワイナリーヴェルム社が造る最高峰のマルベック**

マルベックはフランス南西部を起源とし、チリ経由で伝わり、現在は最大生産国となるほどアルゼンチンに土着。パタゴニアでも最も栽培されている品種で「穀物や野菜よりも牛肉の方が安い」といわれる食文化にも、また標高が高いため、昼夜の寒暖差のある気候風土にも合った、ニューワールドを代表するフルボディの赤ワイン。

小売価格 3,800 → **販売価格 ￥2,660**

アルゼンチン/パタゴニア マルベック 100%

**43** 赤 **ヴェルム・バイ・ヴェルム カベルネ・フラン 2016**

**スペインで話題沸騰中のワイナリーが世界最南端のパタゴニアで表現した複雑かつエレガントなカベルネ・フラン**

パタゴニアでの栽培は珍しい品種。30%フレンチオーク(新樽)、70%の2年樽を使用し、18か月熟成した後リリース。深みのある赤色。ウローヴ、黒コンショウ、カシスのアロマ。口中では、赤系フルーツやカシス、トウガラシのアロマが感じられ、成熟したタンニンからは、複雑味とエレガントさが表現されている。

小売価格 4,800 → **販売価格 ￥3,360**

アルゼンチン/パタゴニア カベルネ・フラン 100%

**44** 赤 **グライヨ・オーストラリア グライヨ・シラー No.2 2010**

**ハイクオリティーでエレガンスの際立つハイエンド・シラー！**

フランス南部、コート・デュ・ローヌのアラングライヨがオーストラリアの南東、ビクトリア州・ヒースコート地区で造り出す、ハイクオリティーでエレガントなシラー。シラーのエレガントなスタイルに、よりフレッシュ感を表現したワインです。フルーツのパワーを前面に感じ、オークの風味と果物がうまく調和し洗練された味わい。熟成のポテンシャルがありこれから楽しみなワインです。

小売価格 5,000 → **販売価格 ￥3,500**

オーストラリア/ビクトリア州・ヒースコート地区 シラー100%

## 必ずご注文前にご確認下さい

※ **表示価格は全て税別価格です**。別途消費税10%を加算してご請求させていただきます。

### ※ 請求について

ご請求書はワインのお届け先に郵送されます(**ヤマト運輸・コレクト便**)。

商品発送後の変更はご対応いたしかねる場合もございますので、**充分ご注意ください**ようお願い申し上げます。

お支払はコレクト便・代引きのみとなります。

なお、コレクト手数料はお客様ご負担とさせていただきます。

※ 商品の品質に関しましては、確認の上のご案内させていただいておりますが、ラベルの汚れ、傷を含め、お買い上げ後のご返品はご遠慮願います。

※ 商品は余裕をもってご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。

※ 画像はイメージです。ヴィンテージ等実際とは異なる場合がございます。ご容赦ください。

また、記載のヴィンテージが終了次第、次のヴィンテージに移行させていただきます。ヴィンテージの指定はお受けいたしかねますので、ご了承ください。

### ※ ご注文について

ご注文用紙にご記入下さい。

### ※ 発送について

お届け先ごとに、すべてのご注文に対しコレクト手数料500円(税別)、また1ケース(12本)未満のご注文に対しては別途、常温便 800円(税別)を頂戴いたします。

お届け先ごとのご購入本数が合計で1ケース(12本)以上の場合は弊社にて送料を負担させていただきます。

\* このセールは個人消費を目的にしております。業務店等への転売はお控え頂く様、お願い申し上げます。

お問い合わせは、Gourmet Studio FOOVERまでお願い致します。

arcane