



ドメーヌ・デ・コート・ド・ラ・モリエール — ボージョレ —

自然をそのまま生かせば、おいしいワインができる
～夫婦の哲学の結晶～

家族経営の小さなドメーヌ。機械が入らないほど急峻な畑で、我が子のように慈しみ育てる夫婦のオーガニック・ワインは有機栽培したブドウを100%使用。天然酵母を使用し、ノンフィルター、酸化防止剤無添加の徹底した自然派です。殺虫剤、化学肥料、除草剤も一切未使用。2002年、カリテフランスにより有機認証を受けました。鮮やかな酸味、活力に満ちた味わいで、世界中の注目を浴びるレストラン“ノーマ”(デンマーク、世界ベストレストラン)にて採用され、実力が証明されています。



ル・ポキュラン

AOPボージョレ・ヴィラージュ

品種：ガメイ
参考上代：¥3,500

アロマティックなワインです。ブラックベリー風味と、仄かな花のような芳香が漂います。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980681 辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 重厚



モルゴン

AOPモルゴン

品種：ガメイ
参考上代：¥4,500

紫の色合い、チェリーのようなアロマ、エレガントな口当たりのバランスの良いワインです。樽熟成6ヶ月。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980667 辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 重厚



ムーラン・ナ・ヴァン

AOPムーラン・ナ・ヴァン

品種：ガメイ
参考上代：¥4,500

カリテフランス
認証オーガニック

淡いレッド・カラー。イチゴを思わせるフレッシュなアロマ。エレガントでフルーティーなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474981039 辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 重厚



サン・ヴェラン

AOPサンヴェラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥4,500

きれいなイエローの色合い。シトラスのアロマに満ちた、エレガントで生き生きとした活力あふれるワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980674 辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 重厚



プイイ・フュイッセ

AOPプイイ・フュイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥5,000

きれいなイエローの色合い。スイカズラの花の甘いアロマに満ちた、非常にエレガントなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980643 辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 重厚



3年連続世界No1レストランに選ばれた
“Noma”で採用実績のあるワイン！

※「サンペレグリーノ世界のベストレストラン50」にて
(2010～2012、2014年にNo1に選ばれました。)

《プイイ・フュイッセ》《ムーラン・ナ・ヴァン》



ドメーヌ・ブルドン

—— ブルゴーニュ ——

クリーン＆クリアーを極めた、クリスタルのような透明感

ラベルに描かれているのは、咲き乱れる野の花の間を飛び回るマルハナバチ(＝ブルドン)・・そのイメージ通り、ピュアな自然をそのまま封じ込めたような、花やレモンの香りあふれるシャルドネ。キュヴェごとに大樽、小樽を使い分けて熟成。すべすべとした艶やかな舌触りと、繊細かつパワフルに展開する味わいの多彩さに、しばし言葉を失うほどです。



プイイ・フュイッセ キュヴェ・レゼルヴ

AC プイイ・フュイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,800

淡い黄金色。香ばしいトーストや咲き乱れる花々を思わせる深い香り。際立って濃厚な味わいながら、美しくまとまっています。ほのかなモカの風味があり、後味には繊細なロースト香が漂います。樹齢45～55年の古木から収穫したブドウを樽で10ヶ月熟成。

JAN: 4560474980094 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

SILVER MEDAL IN THE COMPETITION OF
WORLD CHARDONNAY 2014 (2012VT)



プイイ・フュイッセ トラディション

AC プイイ・フュイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,600

クリスタルのように澄み切った、きらめく淡い黄金色。複雑で、レモン・ピールやフレッシュ・ハニーの風味を基調に、スミレやライムの花の香りが漂います。調和がとれ、余韻が長く、ミネラルとハチミツの風味にあふれています。緻密な構成で、生き生きとした活力があり、リコリスを思わせる甘い後味が楽しめます。

JAN: 4560474980100 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

マコン・コンクール金賞(2012VT)
パリ・農業コンクール銅賞(2012VT)



サン・ヴェラン

AC サン・ヴェラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,000

クリスタルのように澄み切った淡い黄金色。濃厚でとてもエレガントな香りです。ピュアで、谷間に咲くユリやスイカズラ、バラのアロマが深まります。まるやかな口当たりで、非常にバランスがとれています。ミネラルや砂糖漬けのレモン・ピールの風味に、ピリッとスパイシーな後味が続きます。

JAN: 4560474980117 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

SILVER MEDAL COMPETITION 2014
GENERAL AGRICULTURAL PARIS(2012VT)



マコン・ヴェルジッソン

AC マコン・ヴェルジッソン

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,700

銀色のきらめきをもつ、非常に淡く明るい金色。バラやアカシアを思わせる奥深いフローラルな香りに、リンゴやドライ・ココナッツの香りが寄り添います。複雑な構成で、ややミネラルを感じます。続いてフレッシュバターの風味、そしてレモンや洋ナシの強い果実味があらわれてきます。

JAN: 4560474980124 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

WISH HACHETTE WINE GUIDE 2015(2012VT)



マコン・ヴィラーージュ

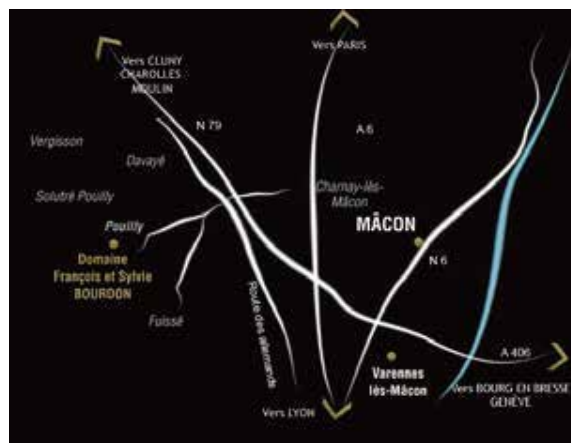
AC マコン・ヴィラーージュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,600

うっすらと緑がかった淡く明るい黄色。最初にヘーゼルナッツとアーモンドの香り、後からアプリコット、アニスシードの香りが続きます。口当たりはスムーズでしなやか、フレッシュバターとバニラの優しい香りがします。後味にはアニスシードの風味が漂います。

JAN: 4560474980131 辛口 1 2 3 4 5 甘口 軽い 1 2 3 4 5 重厚

BRONZE MEDAL CONTEST THE GREAT
WINES OF FRANCE TO MACON 2014(2012VT)





ジャン・フィリップ・マルシャン

——ブルゴーニュ——

“聖地”ジュヴレ・シャンベルタンでじっくりと醸される重厚な長期熟成ブルゴーニュ

1813年モレ・サン・ドニに創設、今ではジュヴレ・シャンベルタンに本拠を据える、ブルゴーニュを知り尽くした作り手。特級畑を数多く所有し、ネゴシアンとしても確かな腕をふるっています。樹齢40年超のブドウを手で摘み取り、18ヶ月以上樽で寝かせる伝統手法のワインは“トロワグロ”などフランスの一流レストランでサービスされています。



ブルゴーニュ・シャルドネ

AC ブルゴーニュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,100

ビター・アーモンドや青リンゴ、レモンの豊かなブーケを持ち、熟成すると火打ち石や野生のマッシュルームのような香りも帯びてきます。明るい金色で、クリスタルのように透明です。口に含むと芳香にあふれ、デリケートですが軽すぎず重すぎず、しっかりとしたドライな味わいが広がります。

辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 重厚

JAN: 3468881101112



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール キュヴェ・アレクシス

ACブルゴーニュ

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,500

豊かな赤いチェリー色で、熟成するとルビー色へと変化します。香りはフレッシュで豊かなアロマに溢れ、程良いタンニンが特徴です。フルーティーでまろやかな飲みやすいワインです。18～24ヶ月樽熟成。

JAN: 3468882101456

辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 重厚



ジャン・フィリップ・マルシャン ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

ACジュヴレ・シャンベルタン

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥9,100

深みのある色合いで、赤や黒の様々なベリー類を思わせる豊かな芳香、そしてムスク（麝香）も漂います。熟成するとリコリス（カンゾウ）の甘い香りも加わります。口当りは非常に滑らかで、豊かな酸味とタンニンが調和した、パワフルな味わい。ストレートなおいしさを楽しめるワインです。

JAN: 3468882102866

辛口 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 甘口
軽い ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5 ☐ 重厚





ドメーヌ・クールベ — ジュラ —

妖艶なシェリー香…ジュラ地方の最高峰
ACシャトー・シャロンの逸品！

ブルゴーニュの東、スイスと国境を接するジュラは、コンテに代表されるコクのあるハード・チーズと個性的な白ワインという“山の文化”を誇ります。『フランス5大白ワイン』のひとつヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)は、シェリーを思わせるフロール(産膜酵母)香と力強い酸化熟成の風味が、一度味わったら忘れられない奥深さを湛えています。



ドメーヌ・クールベ
シャトー・シャロン 2009
(620ml)

ACシャトー・シャロン

品種：サヴァニヤン
参考上代：¥8,800

イエローのきらめきがまぶしい、深い金色をした驚くべきスケールを持つワイン。非常に豊かで力強い芳香、ドライフルーツ、モモやアンズ、なめし皮、そして数々のスパイスなど、しばし陶然とさせられる複雑際まない香りに満ちています。ひとたび空気に触れさせると、複雑さ、力強さ、そして強烈な愉悅の味わいが湧き上がってきます。7年にも及ぶ長い期間、樽熟成を行います。 JAN: 4560474980209



ドメーヌ・クールベ
コート・デュ・ジュラ
シャルドネ

ACコート・デュ・ジュラ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,500

コート・デュ・ジュラ産のピュアなシャルドネ。はっきりしたイエロー・カラーで、花やシトラス、ヘーゼルナッツの心地よい香りを漂わせています。口当たりはソフトで、フルーティーで親しみやすく、上質さを感じさせます。10ヶ月間シュール・リーを行い、その後15～20ヶ月カスクで熟成しました。

JAN: 4560474980216 辛口[1 2 3 4 5]甘口
軽い[1 2 3 4 5]重厚



ドメーヌ・クールベ
コート・デュ・ジュラ
リュビ

ACコート・デュ・ジュラ

品種：プルサルル、トゥルソー、
ピノ・ノワール

参考上代：¥3,500

レッド・ベリーのアロマが漂い、クロスグリ、ブラックベリー、豊かな酸味のチェリー、そしてスパイスの風味が口いっぱい広がります。しなやかなタンニンが心地よく、デリケートな食事と合わせたいワインです。

JAN: 4560474980735





シャンパーニュ・バロン・フエンテ

—— シャンパーニュ ——

日本のミシュラン3★(すしレストラン)で採用
和食にもぴったりの味わい深いシャンパーニュ

たった1haの畑から出発した家族経営の小さなメゾン。本拠地はヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のシャルリ・シュル・マルヌ村にあります。ピノ・ムニエに重きを置いたリッチで熟成感のあるシャンパーニュで快進撃を続け、今では38haの畑を持ち、数々の賞を射止める、押しも押されぬメーカーに成長を遂げました。



グラン・セパージュ シャルドネ・ブリュット

品種：シャルドネ
参考上代：¥10,000

明るい黄色に輝くシャンパーニュ。洋ナシ、グリーン・ナッツ、シトラスのアロマに続き、モモやグレープフルーツのフレッシュな深い香りが漂います。親しみやすく、シルクのように舌に広がり、花の蕾を思わせる非常にバランスの良い味わい。味わい深く余韻が長く、最後にはマンゴーやグリーンレモンの後味が楽しめます。

JAN: 4560474980414

ワイン・エンスージアスト 93 点
ワイン・スペクテイター 90 点



グラン・ミレジム 2006

品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール
参考上代：¥7,000

シトラス、洋ナシ、モモのブーケに、アカシアのハチミツのニュアンスがあります。口当たりは非常にフレッシュ、かつリッチで、舌に広がる味わいの甘みと酸味とのバランスが絶妙です。後味にはグリーン・シトラスやオレンジの爽やかさが溢れます。

JAN: 3591440002404

ワインスペクテイター 91 点
世界スパークリングワインコンクール 銀賞
BTIコンペティション 93 点 (=非常に秀逸)



グラン・レゼルヴ

品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール
参考上代：¥6,000(750ml)、¥3,000(375ml)

心地よくまろやかでフルーティー、最後にはハチミツの風味があります。ブレンド・シャンパーニュ。アペリティフに、または乾杯のシャンパーニュとして最適です。グラン・レゼルヴのピュアな品質の高さを評価してくださる食通のアペリティフに捧げたい極辛口です。

JAN: 3591440001025(750ml)、3591440000554(375ml)

ブリュッセル・ワインコンクール2015,2013 金賞

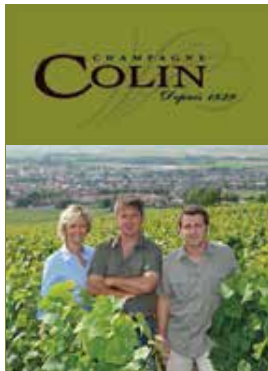
ヴァイナリー・インターナショナル・パリ金賞

キト・アシェット・1★、ワインスペクテイター91 点



Le Guide Hachette
1★





シャンパーニュ・コラン

—— シャンパーニュ ——

洗練を極めたシャルドネ “ブラン・ド・ブラン”のプロフェッショナル

コート・デ・ブランに広がる畑の3分の2が、グラン&プルミエクリュ。その80%をシャルドネが占めています。リシャルとロマン兄弟が、ファミリー経営ならではの非常に手を掛けた繊細優美なシャンパーニュを生み出しています。



クー・ド・クール・プルミエ・クリュ 2004 (化粧箱入)

品種：シャルドネ
参考上代：¥14,000

“心をときめかせる”という名の通り、シャンパーニュコランのヴェルチュ・プルミエクリュの持ち味を最も純粋に表現した特別なヴィンテージのシャンパーニュ。ブロンズの輝きを持つ美しい黄金色、アカシアと白い花の香りにお菓子のような甘い香りが混じり合う繊細なアロマが広がります。緻密で、ミネラル感にあふれ、クリスタルのように清らかな味わい。爽やかなレモンの風味が余韻に残ります。

JAN: 3760055640206
ヴィニロン・アンデパンタン2012 銅賞



グランクリュ ミレジム2007 ブリュット・ブラン・ド・ブラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥12,000

グランクリュだけが持つ豊かさとする素晴らしい繊細さ。緻密で複雑な香りには、フレッシュフルーツ（シトラス）、お菓子、蜂蜜、プリオッシュのニュアンスが豊かに香りたち、口に含むと、ヌガーや炒ったアーモンドの香ばしさが感じられ、やがてミネラル感豊富な、まろやかでエレガントな味わいに変化していきます。

JAN: 3760055640046
パリ・ワインコンクール2015 銀賞, 2014 金賞
ヴィニロン・アンデパンタン2014 銀賞



パラレル・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥8,500

淡い金色をたたえ、非常に細かく繊細な泡が立ち昇ります。しっかりした香りは、バーベナ、ヒアシンス、シトロネラなどの白い花のブーケを思わせます。ゆったりとしたバランスのとれた味わいは、豊かなミネラル感を湛えた凜としたイメージ。ビスケットのような香ばしい風味が、リキュール添加を抑えたことで際立つ爽やかさ、塩分を含んだ後味をバランス良くまとめています。

JAN: 3760055640213
デキャンター2015 銅賞

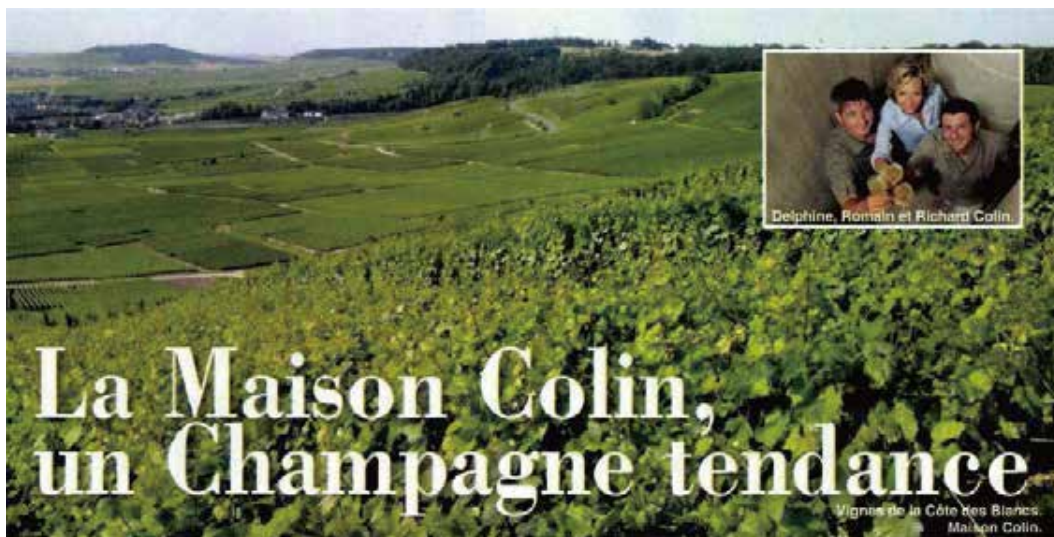


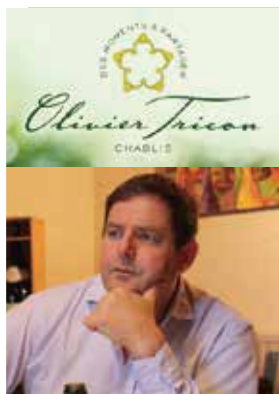
ブランシュ・ド・カスティーユ ブラン・ド・ブラン・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥8,000

ピュアな淡いイエロー・カラー。繊細で持続性の高い泡だちの、優美で活気のあるシャンパーニュ。夏の果物の香りとデリケートな白い花の香りが入り混じったアロマ。ミネラル感豊富で、フレッシュバターとプリオッシュを思わせる風味豊かな味わい。コート・デ・ブランのシャルドネの品質の高さが際立つブラン・ド・ブランで、その繊細優美な軽やかさに驚かされることでしょう。

JAN: 3760055640022
パリ・ワインコンクール2016, 2014 銀賞, 2013 金賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ2016 銀賞





メゾン・オリヴィエ・トリコン

—— シャブリ ——

日本仕様に手間をかけて醸造した トリコンの特別なシャブリ

オリヴィエ・トリコンはフランス各地のブドウ園で修行を積みました。品質を追求し、各地の品評会やガイドブックで何度も賞を獲得。純粋なシャブリの性格が出ているフルーティーなワインとして紹介されています。



シャブリ プレミアム

ACシャブリ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,300

フルーティーでありながら繊細な味わい。キンメリジャンを豊富に含む粘土&石灰石土壌。この石ころだらけの難しい生育環境で育てられるシャルドネは、収穫量は少ないものの非常に強い凝縮感ある風味をその果実に蓄えます。若いうちから楽しめる飲みやすいシャブリです。開栓が容易なスクリューキャップを採用。

JAN: 3399235900207

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



シャブリ プレミアム・ハーフボトル 375ml

ACシャブリ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,200 12本入 / 箱

JAN: 3399235991250

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ジャン・ベッケー —— アルザス ——

アルザスの“3本の矢” 姉弟の結束が13代の歴史を支える老舗ワイナリー

1610年創業。国境の地ゆえにフランス〜ドイツとめまぐるしく支配が変わる苦難の歴史を乗り越え、自然栽培を守り通してきた、確かな品質のワイナリーです。7か国語を話す国際感覚豊かなマルティヌ（営業）、品質追求にこだわる学者肌のジャン＝フィリップ（醸造）、寡黙で動植物をこよなく愛するフランソワーズ（栽培）。3姉弟がそれぞれの分野で才能を発揮、世界に誇れるアルザスワインを送り出しています。



クレマン・ド・アルザス エクストラ・ブリュット・オーガニック

ACクレマン・ド・アルザス

品種：オーセロワ、ピノ・グリ、シャルドネ、
ピノ・ブラン
参考上代：¥3,500

繊細な泡立ちに彩られた美しい黄金色。完熟フルーツの複雑な香り。口の中で繊細な泡が弾け、心地よい果実味が広がります。

JAN: 3571552317061



ゲヴェルツトラミネール オーガニック

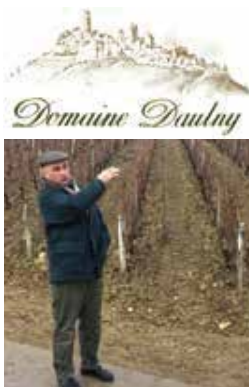
AC アルザス

品種：ゲヴェルツトラミネール
参考上代：¥3,300

美しく輝きのあるイエロー・カラー。クラシカルな花とフルーツの香り。口当たりはまろやかでたっぷりとした余韻と、ぴりっとパンチの利いた後味が楽しめます。

JAN: 3571551707009

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ドメーヌ・エティエンヌ・ドルニー

——— ロワール ———

爽やかな草原の香り、澁刺とした酸味が身上
最高のサンセール

サンセールで最も古いワインメーカーの一つ。土壌の異なる50もの畑を持ち、減農薬農法で、少量生産をしています。中でも南西向きの斜面畑クロ・ド・ショドネイ(=ホット・スポットの意)は、キンメリジャンの粘土石灰質土壌に樹齢50年以上のブドウが植えられ、その希少なワインは“サンセールの最高峰”と評されています。



サンセール・クロ・ド・ショドネイ ヴィエイユ・ヴィーニュ

ACサンセール

品種：ソーヴィニオン・ブラン

参考上代：¥3,700

ワインは輝きのある黄金色をしており、ソーヴィニオン・ブラン独特のフラワリーで、フルーティーな香りを持っています。凝縮した果実味と土壌から来る複雑な味わいが特徴です。

JAN: 3506180600018 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い



ドメーヌ・ブシェ・シャテリエ

——— ロワール ———

キンメリジャン土壌が生み出す硬質な輝き
フリント香ただよう高貴なワイン

ロワール川を見下ろす日当たり抜群の丘陵地サン・アンドラン。銘醸畑が続くこの地は、ロワール屈指のキンメリジャン土壌に恵まれ、ミネラルの風味を輪郭にもつ、骨組みのしっかりしたワインになります。4代続くドメーヌのブシェ・シャテリエ・ファミリーはブルゴーニュのオスピス・ド・ボーヌやシャンパーニュで経験を積んだ、誇り高きベテランです。



プイイ・フュメ ラ・ルナルディエール

ACプイイ・フュメ

品種：ソーヴィニオン・ブラン

参考上代：¥4,200

火打石を口に含んだような“フリント香”が特徴です。白桃や黒スグリの豊かな香り、フレッシュでとてもアロマティックなワインです。

JAN: 4945930206046 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い





レ・ヴィニユロン・デ・シャトー・ロマネ (アリアンス・ロワール)

—— ロワール ——

ロワールを代表する協同組合8社から成る、プロの販売共同体「アリアンス・ロワール」

ブドウ栽培及び醸造の専門家、ワインコンサルタント等、様々な分野のエキスパートが集まっており、ワイン造りの各段階においてベストのノウハウを提供している。レ・ヴィニユロン・デ・シャトー・ロマネは1957年創業、サン・ロマンを本拠にACTウーレーヌのおよそ20軒のワインメーカーを統括する協同組合。



ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ "ラ・ゴエレット"

限定品

AC ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ・シュール・リー

品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ
参考上代：¥1,800

グリーンの輝きを持つ淡いイエロー。シトラスの爽やかさと深みのあるフローラルなブーケ。フレッシュでまろやか、バランスのとれた味わい。長い余韻にはほのかなミネラルの風味が漂います。

JAN: 4560474980995



ロゼ・ダンジュー "ラ・クロティエール"

限定品

AC ロゼ・ダンジュー

品種：ガメイ、カベルネ・フラン、グロロー
参考上代：¥1,800

明るく輝くピンク色。イチゴやジャム、カシス、フレッシュなブドウの弾けるような香り。フレッシュでまろやか、イチゴやラズベリーの風味あふれる味わい。ソフトでエレガントなタンニン、果実味豊かな後味の、快活なワインです。

JAN: 3162806063799



トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン "セクレ・ド・シェ"

限定品

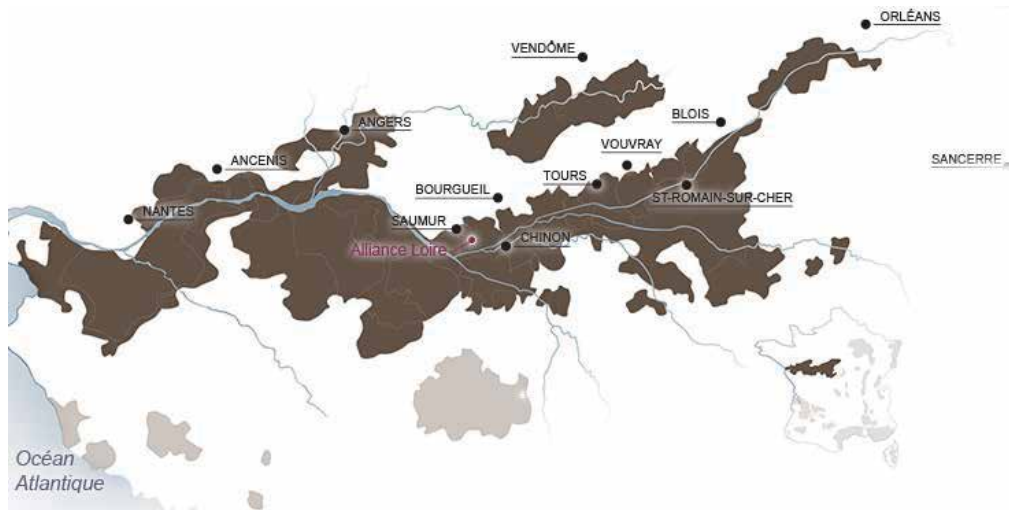
AC トゥーレーヌ

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考上代：¥2,000

美しい輝きを放つイエロー・カラー。とにかくフレッシュな香り（シトラス、ブラックカラント）と熟した甘い香り（ライチ、マンゴー）、そして仄かなバラの香りが漂います。まろやかで厚みのあるボディ、バランスのとれた味わい。爽やかな酸味と非常に長い余韻が全体をまとめてあげています。

JAN: 3215190002513

パリ・ワインコンクール2015 金賞





ドメーヌ・ド・ラ・モネット

—— メルキュレ ——

～ 100%エコセール有機認証された畑から生まれるワイン～

ドメーヌ・ド・ラ・モネットはリヨン出身のファミリーによって、数世代に渡り所有されてきたワイナリーです。1996年までワインの生産は行われていませんでしたが、2007年、ロエロフ・リヒトマンズとマルロン・シュタインのオランダ人カップルが地所を買取りました。ナチュラルなワインを造ることを目標に、農薬の使用を減らし、肥料も最小限にしています。ブドウ畑の生物多様性を豊かにし、土壌を活性化することで、余分な手を加えずにワイン造りをしています。ボトルもパッケージもラベルも、全てにおいて、環境への影響が最も少ないものを選んで使用しています。



メルキュレ・ル・ソー・ムシオー ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,500

パープル&バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。2013ヴィンテージは力強さと素晴らしい豊満さが特徴です。ブラックチェリーを思わせる濃厚なアロマ。あと3～4年セラーで寝かせれば、本領を発揮することでしょう。一言で表現すれば“パワフル”。ラ・モネットのラインアップの中でも、最もメルキュレらしいワインです。フレンチオーク樽（アリエ&ヴォージュ産）で13ヶ月熟成。
JAN: 4560474981121



メルキュレ・レ・ブルギニョン ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,400

バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。レッド・フルーツの香りあふれる表現豊かなアロマ。レッドチェリーを思わせる濃厚な味わいは非常に複雑で、テロワールの個性が表れています。しっかりとしたタンニンは既にまろやかに熟しています。フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。新樽率 25%。その後、ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
JAN: 4560474981114



メルキュレ・ルージュ オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,800

明るい赤。ラズベリーやストロベリーの非常にフルーティーな香り。タンニンは優しく、ついつい飲みすぎてしまうワイン。2013ヴィンテージは繊細でしなやかなワインに仕上がっています。フレンチオーク樽（アリエ&ヴォージュ産）で9ヶ月熟成。新樽率は20%で、残りは1～5年物の樽を使用しています。
JAN: 4560474981107



メルキュレ・レ・ゾビュ ブラン・オーガニック

ACメルキュレ



品種：シャルドネ
参考上代：¥4,400

明るい金色の輝き。やや控え目なアロマにはアカシアの花の香りや樽からのバニラ香が感じられます。豊満、濃厚な味わいはフレッシュで複雑味があり、2014ヴィンテージらしい豊かさが感じられます。500L樽で9ヶ月熟成。新樽率 35%。その後、瓶詰前にステンレスタンクで2ヶ月熟成。

JAN: 4560474981091

