



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
216370	ヘリテージ・シャルドネ・BY・ヴィナリア HERITAGE CHARDONNAY BY VINARIA	白	2023	モルドバ / ヴァルル・ルイ・トラヤン 4841346002824	750	¥1,300	
品種: シャルドネ100% ブドウ畑: 標高130～150m。粘土質土壌。 収穫: 9月。収穫量を8t/haと非常に低く抑え、果実の凝縮感を高めています。 手で摘みとり選別されたブドウを、ステンレスタンクで発酵させています。 明るい金色にきらめく麦わら色。花や柑橘フルーツ、メロン、パイナップルの甘く豊かなアロマ。さわやかな酸味とフレッシュバターやハチミツ、バニラの風味が調和した、豊潤で心地よい味わいが楽しめます。新鮮な魚介やチーズ、サラダ、デザートと。							
216365	ヘリテージ・カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー・BY・ヴィナリア HERITAGE CABERNET SAUVIGNON&MERLOT BY VINARIA	赤	2024	モルドバ / ヴァルル・ルイ・トラヤン 4560474982265	750	¥1,300	
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー50% ブドウ畑: 標高130～150m。粘土質土壌。 収穫: 9～10月。収穫量を8t/haと非常に低く抑え、果実の凝縮感を高めています。 手で摘みとり選別されたブドウを、ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵、熟成。 カベルネ・ソーヴィニヨンの力強いタンニンと濃厚な果実味に、メルローのまろやかさが加わったバランスの良いブレンドワイン。濃いルビーレッド。ブラックカラントやブラックベリーのアロマ、ほのかに漂うサフランの香り。ザクロやカンゾウの甘く複雑な風味が口いっぱいに広がり、コクのある味わいにはタバコの葉のニュアンスも感じられます。 牛やラムのグリル、トマトソースの Pasta、チーズ、チョコレートケーキと。							