

187ml ミニボトル・シリーズ

持ち運びに便利な 187ml！ 外出先で場所を選ばないスクリュエキャップ！
新しいワインスタイルをご提案！

電車や新幹線、飛行機の機上、慌ただしい日々の生活の中で一人で済ませる簡易な食事…こういった様々なシーンに対応できるワインが、187ml ミニボトル・シリーズです。小さいながらも高品質で美しい果実味が凝縮され、場所を選ばずお楽しみいただけます。

ワイン本来の味わいと品質を損なわないよう、試行錯誤を繰り返し確立された特別な工程を経て瓶詰めされます。品質、アイデア、大胆さの3要素がうまく融合し、ワインの歴史に新たな風を吹き込む新鮮なアプローチを展開しています。

★定番商品★

~ AOC Bordeaux ~

2018 Bordeaux Blanc Haut Faubourg

ボルドー・ブラン・オー・フォーブール

上代価格 ¥500(税別)

産地:ボルドー 品種:セミヨン 60% ソーヴィニオン・ブラン 40% 平均樹齢:30年 Alc:12% 土壌:粘土・石灰岩質(ジュラ紀中期層) 醸造:ワインの20%は果皮浸漬で香味成分を抽出。18℃のステンレスタンクで12~15日間発酵。

■コメント■ 眩い銀色とグリーンの輝きを湛えた淡い黄金色。グレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマに、仄かなミネラルが香ります。口に含むと、レモンや黄色い果実が香る快活な味わいが生き生きと感じられ、フレッシュで美味しい後味が広がります。シーフードや魚のグリル、前菜、キッシュ、タルトなどと最高の相性です。(提供温度:8~10℃)



2017・2018 Bordeaux Rouge Haut Faubourg

ボルドー・ルージュ・オー・フォーブール

上代価格 ¥500(税別)

産地:ボルドー 品種:メルロ 55% カベルネ・ソーヴィニオン 40% カベルネ・フラン 5% Alc:12.5%

■コメント■ 外観は、やや深みのあるガーネット色。プラムのアロマに、大地の香りと胡椒のニュアンスが香ります。良質なタンニンとバランスのとれた酸味。やや余韻の長い後味。プラムなどの赤い果実を思わせる豊かな果実味にスパイスの風味が効いたミディアムボディで、食事と相性の良いワインです。オリーブと生ハムの盛合せ、パテ・ド・カンパーニュ、ローストビーフサラダなどと抜群の相性。



~ Cotes du Rhone ~

2018 Charles Meras Cotes du Rhone Rouge

シャルル・メラ・コート・デュ・ローヌ・ルージュ

上代価格 ¥500(税別)

産地:コート・デュ・ローヌ 品種:シラー100% Alc:13%前後

■コメント■ 外観は、やや深みのあるルビー・ガーネット。スパイスと熟したラズベリーの可憐なアロマが香るフレッシュで爽やかなローヌワインです。太陽の恵みが詰まったミディアムボディの味わいは、ヴェルヴェットのように口当たり滑らかで、やや強めのタンニンと心地よい酸が感じられます。凝縮感のあるバランスのとれた味わいで、余韻の長い後味が広がります。バーベキュー、パストラミサンド、鰻、肉料理、チーズなどと相性の良いワインです。



~ Languedoc Roussillon ~

2018・2019 Charles Meras Organic Chardonnay

シャルル・メラ・オーガニック・シャルドネ

上代価格 ¥500(税別)

産地:ラングドック地方/ヴァン・ド・フランス 平均樹齢:20年 品種:シャルドネ 100%(EU有機栽培認定) Alc:12.5% 土壌:粘土とシルトが混合 気候:地中海性気候 醸造:ステンレスタンクで14~16℃に保ちながら低温発酵。細かな澱と共にステンレスタンクでシュールリー熟成。

■コメント■ グリーンの輝きを湛えた眩いゴールド。柑橘系果実の香りを主体とするアロマをアーモンドの香りが引き立て、仄かなトースト香が余韻に広がります。口に含むと、生き生きとしたアタックが感じられ、フレッシュな爽快感溢れるフルーティな果実味が口内を満たし、美しく美味しい後味が長い余韻を生みます。食前酒として、また自身の肉、魚のグリル、山羊のチーズとも抜群の相性です。(提供温度:8~10℃)



2018 Charles Meras Organic Merlot

シャルル・メラ・オーガニック・メルロ

上代価格 ¥500(税別)

産地:南仏ラングドック地方/ヴァン・ド・フランス 品種:メルロ 100%(EU有機栽培認定) 平均樹齢:30年 Alc:13%前後 土壌:粘土・石灰岩質土壌を持つ段々畑 気候:冬は穏やかで夏は暑く乾燥する地中海性気候 醸造:ステンレスタンクで醸造。マセラシオンの期間は3~4週間。発酵の初期段階で澱引きとルモンタージュにより香味成分を抽出。提供温度:16~18℃

■コメント■ 外観は深みのあるルビーレッド。赤果実とスパイスの香りが溶け合う調和のとれたアロマが香ります。素晴らしくフルーティな果実味が溢れるしなやかなフルボディ。テロワールのナチュラルな持ち味が引き出された繊細なスパイスの香りを伴う美味しい後味が余韻に広がります。赤身肉のグリルやマッシュルーム・リゾット、パルメザンソースを和えた茄子や熟成させた山羊乳のチーズなどと抜群の相性です。



★スポット入荷商品★

2015 *Domaine Tour Paradis Côtes du Rhône*

ドメヌ・トゥール・パラディ・コート・デュ・ローヌ

上代価格 ¥500(税別)

ドメヌ・トゥール・パラディは、17世紀には既にこの地でワイン作りを営み、アカシアの花のアロマが香るフルボディのワインは、ルイ14世も愛飲し大変高く評価されていました。

産地:コート・デュ・ローヌ 平均樹齢:35-40年 Alc:12.5%
品種:シラー、グルナッシュ、カリニャン 土壌:小石を多く含む乾燥した花崗岩質 醸造:機械で収穫し除梗した後、ステンレスタンクで一定の温度に管理しながら醸造。ルモンタージュとデレスタージュを繰り返すことでタンニンとフェノール成分を抽出し、ストラクチャーを引き出します。

■コメント■ 鮮やかに光り輝く深みのある紫色の色調を湛え、黒スグリや熟れた赤い果実のアロマに、スパイスの芳香が絡み合い仄かに香ります。口に含むと、アロマが口内でとろけるような見事な味わいに進化し、洗練されたタンニンがなめらかに心地よく感じられます。フレッシュな爽快感が溢れるフルーティなワイン。肉料理、特に鶏肉や赤身の肉、チーズと合わせると抜群の相性。(提供温度:16~18℃)



2016 *Domaine Blomac Merlot*

ドメヌ・ブロマック・メルロ

上代価格 ¥500(税別)

産地:ラングドック地方カルカソンヌ/IGP ペイ・ドック
品種:メルロ 100% 樹齢:20年 土壌:粘土・石灰岩質
Alc:13% 残糖量:4-6g/L 醸造:ステンレスタンクで定度に管理しながら発酵・熟成。発酵・熟成中は、こまめに澱引きしルモンタージュを繰り返すことでタンニンを抽出し、程良いストラクチャーを引き出します。

■コメント■ 仄かな紫色の輝きを湛えた美しく深みのあるルビーレッド。ブラックベリーとプラムが香る、仄かな赤果実の心地よく繊細なアロマ。柔らかく円熟した果実の甘美でフルーティな味わい。黒果実とスマレの花の繊細な香りが口内を満たし、長い余韻が続きます。赤身肉や羊羊肉のグリル、スパゲッティ・カルボナーラ、チーズ、サーロインステーキ等と抜群の相性です。



2015 *Domaine Blomac Syrah*

ドメヌ・ブロマック・シラー

上代価格 ¥500(税別)

産地:ラングドック地方カルカソンヌ/IGP ペイ・ドック
品種:シラー100% Alc:13%

■コメント■ クリーンでバランスのとれたゴージャスなワイン。熟れた果実、雑木林、黒スグリと円やかなスパイスが香る南国風のアロマが特徴的。骨格が良く、やや濃いタンニンと美しいフィネスが感じられます。ベッパースステーキや中華などスパイシーな料理と抜群の相性。



2016 *Paulita Reserva Merlot*

パウリータ・レゼルバ・メルロ

上代価格 ¥500(税別)

チリ中部を流れるテノ河沿いに広がる段丘は、素晴らしいワインを造るのに理想的な気候条件が揃っています。機械による灌漑と湛水灌漑を組み合わせ、アンデス山脈からテノ河に流れ込む冷たい山水を栽培に利用しています。

産地:チリ/セントラル・ヴァレー 品種:メルロ 100%
平均樹齢:10-25年 標高:450-700m Alc:12.5%
土壌:炭酸石灰を多く含むローム質土壌 醸造:ステンレスタンクで18日間マセラシオンさせた後、5カ月熟成。



■コメント■ スマレ色の輝きを帯びたチェリーレッドを湛え、濃厚な黒果実のアロマに白い花とリコリスの風味が香ります。口当たり滑らかでフレッシュな爽快感、心地良い酸、穏やかなタンニン、見事な骨格を備えた極めて複雑な味わいが口内を満たし、余韻の長い後味が広がります。ローストした肉料理や、ラム肉、自家製ハンバーガー、ジビエ、スパイシーな料理、ハードチーズなどと抜群の相性です。

2016 *Sol Casal Tempranillo*

ソル・カサル・テンプラニーリョ

上代価格 ¥500(税別)

産地:スペイン地中海地方バレンシア 平均樹齢:25年
品種:テンプラニーリョ 100% Alc:12% 畑の標高:900m
土壌:粘土・石灰岩質のカルスト台地の砂礫が混合
醸造:ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵・熟成中の温度を常に一定に保ち、ピュアでフレッシュな果実味を引き出します。

■コメント■ 赤レンガ色の陰影を湛えた濃厚な紫色。サワーチェリーや洋酒漬けのブルーンの表情豊かなアロマに、ほろ苦いココアと甘みのあるスパイスの繊細な香りが広がります。柔らかなタンニンを湛えた芳醇なフルボディで、仄かな酸味がフレッシュな余韻を残します。冷製肉、赤身肉のグリル、鮭のステーキ、フライド・ポークのオリーブ添え、パエリヤ、チーズの盛り合わせなどと抜群の相性です。



2017 *La Flor del Campo Tempranillo*

ラ・フロール・デル・カンポ・テンプラニーリョ

上代価格 ¥500(税別)

産地:スペイン地中海地方バレンシア 平均樹齢:25年
品種:テンプラニーリョ 100% 標高:900m Alc:12%
土壌:粘土・石灰岩質のカルスト台地の砂礫が混合
醸造:ルモンタージュを施しながらタンニンと香味成分を抽出。発酵・熟成にステンレスタンクを使い、醸造中の温度を常に一定に保つことでフレッシュな果実味を引き出します。

■コメント■ 赤レンガ色の輝きを湛えた濃厚な紫色。サワーチェリーや洋酒漬けのブルーンの表情豊かで伸びのあるアロマをほろ苦いココアと甘いスパイスの繊細な香りが引き立てます。円やかなタンニンを湛えた贅沢なフルボディで、後味に広がる仄かな酸がフレッシュな余韻を残します。コールドミート、赤身肉のグリル、マグロの叩き、豚肉の揚げ物やオリーブ、パエリヤ、チーズなどと抜群の相性。



2017 *Divine Hope Shiraz*

ディヴァイン・ホープ・シラーズ

上代価格 ¥500(税別)

産地:南アフリカ/ウェスタン・ケープ州オリファンツ・リヴァー
ヴァレー 品種:シラーズ 100% 樹齢:12年 Alc:12.5%
気候:地中海性気候 醸造:ルモンタージュしながら 5~7日間発酵させ、短期樽熟成でタンニンに丸みを出します。

■コメント■ 外観はルビー色の反射光を微かに帯びた力強いガーネット色。黒スグリ、ブラックベリー、プラムなど小粒の黒果実を煮詰めたような生き生きとしたアロマに柔らかなスパイスの香りが感じられます。柔らかなタンニンがワインの味わいに美しく端正なバランスを添えます。後味は極めてエレガントで、果実やなめし皮の香りが余韻に広がります。羊肉の脚、プロヴァンス風ハーブを使ったグリル料理、マッシュルームを添えた牛仔肉のチョップ、ボロネーズソースのスパゲッティやリゾット、チーズの盛り合わせと抜群の相性。

