

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て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。

～ AOC Bordeaux ～

2021 Bordeaux Blanc Haut Faubourg

ボルドー ブラン オー フォーブル

上代価格 ¥600(税別)

JANコード:4543190151498

産地:ボルドー 品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100%
Alc:11.5% 土壌:粘土・石灰質 醸造:低温に設定し、ステンレスタンクで発酵した後、澱と共に熟成。

■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、フレッシュで美味な後味が広がります。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:6～8℃)



2021 Bordeaux Rouge Haut Faubourg

ボルドー ルージュ オー フォーブル

上代価格 ¥600(税別)

JANコード:4543190151504

産地:ボルドー 品種:メルロ、カベルネ・フラン Alc:12%
土壌:粘土・石灰質 醸造:26～28℃で発酵。タンニン、色素、香りを抽出するため定期的にルモンタージュを行う。

■コメント■ 外観は、紫がかった美しいルビー色。赤果実やブラックチェリーを思わせる濃厚なアロマが香ります。円やかでエレガントなタンニンを持ち、リコリスや赤い果実の風味が広がります。やや余韻の長い後味が印象的です。赤身の肉、ラム肉、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様々な料理と良く合います。(提供温度:16～18℃)



～ Cotes du Rhone ～

2021 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 ¥600(税別)

JANコード:4543190141925

産地:コート・デュ・ローヌ 品種:シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル他 Alc:13%前後 土壌:粘土石灰質、小石 醸造:よく熟したブドウのみ収穫。約 30℃で 6～12 日間かけて発酵。

■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。(提供温度:14～16℃)



オーガニックワイン

～ Languedoc Roussillon ～

2021 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 ¥600(税別)

JANコード:4543190141932

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、美しく美味な後味が長い余韻を生みます。食前酒として、また白身の肉、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℃)



2021 Charles Meras

Organic Merlot

シャルル メラ オーガニック メルロ

上代価格 ¥600(税別)

JANコード:4543190160445

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な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。
ト、白身魚のバターソース添え、白身肉のグリル、サラダの盛り合わせ、ヤギのチーズとも良く合います。(提供温度:8～10℃)



ユーロリーフ(EU オーガニック認証)

EU の有機ロゴで、EU が策定した有機農業セクターの条件や規制に完全に準拠し、農業成分の 95%以上が有機成分であることを意味しています。2012 年より、EU 加盟国において生産、包装された全ての有機食品は、基準を満たしているものは、有機ロゴの表示が義務付けられました。ラベルには認定機関のコード番号と原材料の栽培地を記載することが求められています。非包装の食品や輸入品に関しては、ロゴの使用は任意とされています。