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ーキャップ！
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、アイディア、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 ~

2025 Bordeaux Blanc Haut Faubourg
ボルドー ブラン オー フォーブール
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 %前後 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イエロー。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℃)

2024 Bordeaux Rouge Haut Faubourg
ボルドー ルージュ オー フォーブール
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・ソーヴィニヨン等
Alc:13%前後 土壌:粘土・石灰質 醸造:優しくルモンタージュすることで、芳醇なアロマと繊細なタンニンを備えたワインに仕上がる。

■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のアロマが香ります。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 ~

2023・2024 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:グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル Alc:14%前後 土壌:粘土石灰質、小石
醸造:ブドウ本来のフレッシュな果実味を保持するため、ステンレスタンクで熟成。

■コメント■ 外観は、紫がかった輝きのあるルビー色。ストロベリーやラズベリー、チェリーなどの赤果実のアロマにスミレのような心地よい花のニュアンスが香ります。円やかな口当たりのワインで、フレッシュな果実味ときめ細やかなタンニンを持ち、ややスパイシーな後味が続きます。バーベキュー、パストラミサンド、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℃)

~ Languedoc Roussillon ~

2025 Charles Meras Chardonnay
シャルル メラ 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
品種:シャルドネ 100%(EU 有機栽培認定) Alc:12% 前後
土壌:粘土石灰質 気候:地中海性気候
醸造:低温で発酵した後、タンクで熟成。

■コメント■ グリーンの輝きを湛えたゴールドイエロー。柑橘系果実の香りを主体とする爽やかなアロマにフローラルなニュアンスが香ります。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、美しい余韻が長く続きます。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℃)

2025 Charles Meras Merlot
シャルル メラ 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:15%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。発酵の初期段階での澱引きとルモンタージュにより香味成分を抽出。

■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。繊細なスパイスの風味が漂う心地よい余韻が続きます。
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。
(提供温度:16～18℃)

ユーロリーフ(EU 有機認証) :有機ロゴは、認証機関により有機認証を受けた製品にのみ使用可。有機ロゴが表示されている製品は、生産、加工、輸送および保管の各段階で厳格な条件を満たしていることを意味します。また、95%以上が有機原料であり、残りの 5%についても厳格な条件を満たす必要があります。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で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。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes