

おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230099

6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



果実味を最大限に表現。
爽やかな甘酸っぱさに癒される1本

ディーキン アザーラ スパークリング モスカート

生産者	カラブリア・ファミリー・ワインズ
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	マスカット・ゴールド・ブランコ100%
合う料理	フルーツの盛り合わせ、ラズベリーのロールケーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

1945年設立したオーストラリアを代表する家族経営のワイナリーです。彼らが造りあげるワインへの評価のみならず、オーストラリアのワイン業界の革新の指導者としても高い評価を得ています。

〈香りや味わいについて〉

心地よくフレッシュな甘みが泡と共に広がります。青リンゴ、トロピカルフルーツや花の香りが際立ち、爽やかな後味と細かい泡の低アルコールタイプのスパークリングワインです



6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



日常を非日常に変えるラグジュアリースパマンテ

ボッテガ ゴールド

生産者	ボッテガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ(プロセッコ)85%、シャルドネ15%
合う料理	アペリティフとして生ハム、パンコントマテ、魚介のリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉

華やかなデザインボトルの先駆者ボッテガは、プロセッコの名産地コネリアーノ郊外に位置します。1900年代初頭から、時代に先駆けプロセッコをはじめとするスパマンテの醸造を始めました。その高い品質が世界で評価されています。

〈香りや味わいについて〉

ゴールデン種のリンゴ、アカシアの花の豊かな香り。非常にフルーティで、まろやかな酸味と豊かなミネラル感の調和の取れたスパークリングワインです。爽やかなど越しと、新鮮な果実のアフターテイストが心地よい味わいです。



6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



バルセロナの華やいだ雰囲気を表した
目にも楽しいカヴァ!

コドルニウ・バルセロナ 1872 ロゼ ブリュット

生産者	コドルニウ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	チャレットロ45%、マカベオ30%、ピノ・ノワール25%
合う料理	ポークソテー、肉や野菜のグリル、白身魚のアクアパッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

コドルニウは1551年に創業し、1872年にスペインで初めてカヴァを造ることに成功したワイナリーです。伝統と革新性のあるワイナリーで、カヴァ本場のスペインでも親しまれています。

〈香りや味わいについて〉

バルセロナをイメージしたカラフルなモザイクデザイン。赤い果実や柑橘類の華やかなアロマとビスケットのような熟成香、バランスがよくクリーミーでフレッシュな口当たり、オーガニックならではのやさしい果実味が楽しめます。



6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



雄大なアンデスの恩恵を受けた
スパークリングワイン

ミラモンテ ブリュット

生産者	カロリーナ・ワイン・ブランズ
産地	チリ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	パンと美味しいオリーブオイル、アスパラベーコン、カマンベールチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

創業1875年のカロリーナ・ワイン・ブランズ社。チリの首都、サンチアゴ郊外のマウル地区に本拠を構えるチリワインの老舗ワイナリーグループです。同社はチリ国内最大の食品メーカーでもあり、高品質なワイン造りに定評があります。

〈香りや味わいについて〉

淡いレモンイエローの色調。パンをかじったようなイースト香に、すっきりとした心地よい酸味と、ソーヴィニヨン・ブラン由来のアスパラやピーマンのニュアンス。また、桃、グレープフルーツ等の果実味がバランスよく感じられます。



6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



ロワール地方屈指の伝統のあるワイナリーが手掛ける、
クレマン・ド・ロワール

グラシアン・エ・メイエ ブリュット ロゼ

生産者	グラシアン・エ・メイエ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ピノ・ノワール40%、シャルドネ40%、カベルネ・フラン10%、 シュナン・ブラン10%
合う料理	鶏ハムとイチジクのハーブ和え、魚介類のパスタ、デザート

〈ワイナリー・造り手について〉

1864年、美しいロワール渓谷沿いの街ソーミュールに設立された、100年以上続く伝統と品質を誇るワイナリー。街の象徴とされ、今日もセラーの改修や醸造施設の刷新など、さらなる品質向上を目指しています。

〈香りや味わいについて〉

サーモンピンクの外観、イチゴやラズベリー、ブラックカラントのブーケと共に、クリーミーな泡が途絶える事なく立ち昇ります。赤い果実の柔らかなアロマと、新鮮な酸味が口中に広がり、印象的な長い余韻につながります。



6カ国堪能!スパークリングワイン6本セット【Aセット】11,000円



魚介類と好相性!ぜひ牡蠣と合わせて
お楽しみください

オイスター・ベイ スパークリング キュヴェ・ブリュット

生産者	デレゲート・ワイン・エステート
産地	ニュージーランド ホークスベイ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	生牡蠣、サーモンのマリネ、エスニック料理

〈ワイナリー・造り手について〉

デレゲート・ワイン・エステートは、ニュージーランドで最高品種としてみなされているホークスベイで最優良クラスのブドウ畑を保有しています。「オイスター・ベイ」と言うブランド名は、牡蠣の養殖が盛んな港の名称が由来となっています。

〈香りや味わいについて〉

爽やかな柑橘系や白桃のフルーティな香り。果実味あふれるエレガントさと、すっきりとした後味が楽しめるスパークリングワインです。ブドウを早めに収穫し、タンク内二次発酵により、いきいきとした清々しいワインになります。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット 【Bセット】8,001円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230100

単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



アロマティックでエレガントな
今、飲み頃のボルドーワイン
シャトー グランシャン

生産者	イヴォン・モー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	牛肉のたたき、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

イヴォン・モー社は、1897年に設立。2代目イヴォン自身が、自転車で素晴らしい品質のワインを求めてボルドー中のブドウ畑を走りまわったと言われ、その献身的な姿が同社の象徴である会社のロゴとなっています。

〈香りや味わいについて〉

完全感のあるアロマが感じられます。タンニンがスムーズでボルドーらしいエレガントさとしっかりとした骨格があります。澱と接触させたまま2-3カ月熟成させ、最後にブレンドしています。



単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



フルーティでスムーズなバランスのよいワイン
レ・ジャメル カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	パデ・クレモン
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	牛、仔羊などの赤身肉、チーズ、ベッパ・ステーキなど スパイスを利かせた料理

〈ワイナリー・造り手について〉

パデ・クレモンは、1995年に設立。ラングドック・ルーシオンの底知れぬ可能性に見入れ、気候、風土に恵まれた、排水性と保水性の2つを併せ持つ土壌にも恵まれているこの地でワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

深紅色を特長とし、赤い果実のフレーバーと、わずかに爽やかな緑のノート、シナモンなどのスパイシーなフレーバーが組み合わせられています。フィニッシュは杉、オーク、クミミのアロマ。タンニンは柔らかくシルキーです。

単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



海に囲まれた大地で生まれた、
土着品種プリミティーヴォ100%のフルボディ赤ワイン
ノッテ・ロッサ プリミティーヴォ

生産者	テッレ・ディ・サヴァ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	プリミティーヴォ100%
合う料理	ジビエ料理、ローストビーフ、ミートパイ

〈ワイナリー・造り手について〉

プーリア州のワイン業界で主要生産者の一つであり、イタリアだけでなく国際市場にも浸透しています。特に、プリミティーヴォから造られるワインにおいて、世界で評価が高く、「プリミティーヴォの生産者」として名声を得ています。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビー色。ブルー、イチジク、カシス、白コショウなどのスパイス、ローズマリーやバニラのニュアンスも感じられます。フルボディだが、滑らかでバランスがよく心地よいワインです。



単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



温暖な気候と豊かな火山性土壌に恵まれた、
カンパーニャの土着品種にこだわった赤ワイン
アリアニコ カンパーニャ

生産者	モンテソーレ
産地	イタリア カンパーニャ
ブドウ品種	アリアニコ100%
合う料理	野菜や豆のスープ、ロースト肉

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年に設立された家族経営のワイナリーです。国際化の波に流されず、イタリアの土着品種のみでワインを造りたい、この土地の素晴らしい土壌を通してお客様に伝えたい、という熱い思いから土着のブドウのみを使ってワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

率直で強く調和の取れた味わい。粘土質、石灰質土壌。全て手摘みで収穫。ステンレスタックとオーク大樽で熟成。アリアニコらしい赤系果実と樽熟成由来のバニラの香り。少し甘みがありタンニンも程よく、バランスのよいワインです。

単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



圧倒的果実味のスーパーグルナッシュワイン
エヴォディア

生産者	ボデガス・サン・アレハンドロ
産地	スペイン アラゴン
ブドウ品種	グルナッシュ100%
合う料理	鶏肉のコショウソース、キノコのクリームパスタ、ロックフォールチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

マドリッドとリオハの中間、アラゴン州カタラユドに位置している小さなワイナリーです。畑の標高は平均800mと高く、降水量が少なく、昼夜の寒暖の差が激しい為、果実味に富んだワインが造られています。

〈香りや味わいについて〉

美しい紫色。セバージュは100%グルナッシュ(グルナッシュ)で、カシスやワイルドチェリーのチャーミングな香り、スパイシーさやミネラルも感じられます。滑らかで非常にフルーティ、余韻に果実味が残る繊細な味わいです。



単一品種赤ワイン飲み比べ6本セット【Bセット】8,001円



ブレンドの魔術師が造る、親しみやすくピュアな赤ワイン
リェブレ

生産者	トーマス・クシネ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	テンブラニーリョ100%
合う料理	ラタトゥイユ、バエリア、仔羊のロースト

〈ワイナリー・造り手について〉

バルセロナから西へ約130km、アル・ピロセル村にトーマス・クシネがあります。小規模でその土地を表現する、自分がこうあるべきと考えるワイン造りを行うため、産地を知り尽くし、その場所に適したブドウの栽培を行っています。

〈香りや味わいについて〉

えんじがかった濃いチェリーレッド。クリーンで豊かな赤果実のコンポート、バニラ、ホワイトペッパー、クロウブの香りにきれいに溶け込んだ樽香があります。シルキーで、フレッシュかつエレガントなアタックであり、表情豊かな赤ワインです。

おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット 【Cセット】 8,500円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230101

春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



熟練のブレンド技術が生み出す
バランスの取れたワイン

アウゼルス

生産者	トーマス・クシネ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	マカベオ45%、リースリング25%、ソーヴィニヨン・ブラン15%、 アルバリーニョ10%、シャルドネ5%
合う料理	お刺身、白身魚の焼き料理、ゴートチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
バルセロナから西へ約130km、アル・ピロセル村にトーマス・クシネがあります。小規模でその土地を表現する、自分がこうあるべきと考えるワイン造りを行うため、産地を知り尽くし、その場所に適したブドウの栽培を行っています。
〈香りや味わいについて〉
緑がかったレモンイエロー。青リンゴ、柑橘系果実、メンソールなどの香り。味わいはオイリーでいきいきとしていて、酸がしっかりとあり、奥行きのある味わい。ミネラル感もあります。



春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



スティルタイプの辛口 モスカート・ピアンコ

アルディ モスカート・セッコ

生産者	アドリアーノ・マルコ・エ・ヴィットーリオ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	モスカート・ピアンコ(セバージュ比率非公開)
合う料理	アペリティフ、お寿司、アスパラガスやアーティチョークのリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
ピエモンテ州、ネッピオーロ品種の聖地であるランゲ地区アルバのサン・ロココ・セーノ・ディ・エルヴィオ村に位置しており、ワイナリー名にもなっている、アドリアーノ家が運営するファミリーワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
色は若干緑がかった黄色。マスカットのフローラルでフレッシュな香り。味わいはかすかな甘さと酸味のハーモニーが心地よく、フィナーレはもう一度口の中にマスカットの味わいが広がります。



春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



オーストラリアのシャルドネを堪能できる1本!

ディーキン・エステート シャルドネ

生産者	カラブリア・ファミリー・ワインズ
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉のグリル、白身魚のポワレ、クリームパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
カラブリア・ファミリー・ワインズは1945年設立。オーストラリアを代表する家族経営のワイナリーです。彼らが造りあげるワインへの評価のみならず、オーストラリアのワイン業界の革新の指導者としても高い評価を得ています。
〈香りや味わいについて〉
明るめの黄色。白桃、リンゴ、ライムなどの果実のアロマに満ち、かすかに感じられる樽からのニュアンスとよく調和しています。口に含むと豊かな果実味が口の中いっぱいに広がり、熟した果実のリッチさと滑らかさが魅力の味わいです。



春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



イタリア語で「心地よい」を意味するソアヴェ。
その名の通り飲む人をリラックスさせる心地よい味わい
ソアヴェ

生産者	サルバライ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガーネガ70%、トレッピアーノ・ディ・ソアヴェ30%
合う料理	ポテトサラダ、白身魚のカルパッチョ、バーニャカウダ

〈ワイナリー・造り手について〉
サルバライは、1870年から品質のよいワインを生産・供給し続けている伝統的なワインメーカーです。ロンバルディア州南部に広がるガルタ湖の湖畔から、一世紀以上も受け継がれるワイン醸造技術を大切に、最良のワインを造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
かすかに緑がかった透明感のある麦わら色。ブーケと完熟した果実、サンザシの香りがあります。非常に飲みやすく、フルーティで爽やかな酸味のキリッとした辛口の味わいが特長です。



春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



黄桃や蜂蜜を思わせる香りが特長の白ワイン

トゥ ナチュレルモン 白

生産者	ヴィニユロン デステザルグ
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	グルナッシュ・ブラン50%、ヴィオニエ25%、ルーサンヌ25%
合う料理	カツオのタルタル、鮭のムニエル、魚介類のパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
造り手であるヴィニユロン デステザルグは、コート・デュ・ローヌ生産地区にある小さな生産者協同組合。丹精込めたブドウ栽培の姿勢がワインの味わいから感じられる、生産者とテロワールの個性を反映したワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
シロップ漬の黄桃や蜂蜜を思わせる豊富な香り。甘い香りに対してキレのある爽やかな味わいで、奥行きのある旨みも感じられます。



春に飲みたい! 爽やか白ワイン6本セット【Cセット】8,500円



貴腐ワインに使用する品種 フルミントで
作り上げた辛口ワイン
タリスマン フルミント

生産者	トーレイ社
産地	ハンガリー 北ハンガリー
ブドウ品種	フルミント100%
合う料理	アクアパッツァ、フレッシュサラダ、鱈の塩焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
トーレイ社は、1882年創業のハンガリー最大規模のワイナリーです。2000年にはハンガリー初代国王の戴冠1000年に際し、トーレイ社だけがラベルに王冠を記載することを許されました。
〈香りや味わいについて〉
新鮮な柑橘系果実のアロマ。フルミント種は世界的に有名なトカイにも使用されるブドウで、その味わい深さに加えて若々しい酸味や爽やかさも感じられます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かな
ワイン6本セット【Dセット】15,000円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230102

シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



4年熟成されたニコラ・フィアットの定番品。
幅広いお食事と合わせられる、オールマイティーなシャンパーニュ
レゼルヴ・エクスクルーシヴ ブリュット

生産者	ニコラ・フィアット
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール40%、ムニエ40%、シャルドネ20%
合う料理	スモークサーモン、鶏肉と野菜の生春巻き、 海老とコリアンダーのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

ニコラ・フィアットは、創始者が存命の唯一のシャンパン・メーカーで、創設からわずか30年余りで販売数量フランス国内No.1と目覚ましい躍進を遂げたブランドです。醸造設備からパッケージまで、常に一流を目指してきた創始者の情熱とセンスが反映されています。

〈香りや味わいについて〉

ジュシーな梨やアプリコットのアロマと、きめ細やかな泡が時間をかけて立ち上っています。複雑に絡み合いながらもシンプルであり、フレッシュな中に衝動的な力が動く、何にでも合わせやすい万能的なシャンパーニュです。



シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



由緒あるロワールの古城で生まれる
清涼感溢れるシャルドネ
シャルドネ

生産者	マルキ・ド・グレーヌ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	タルタルステーキ、魚類のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

グレーヌ城は950年頃に建造されて以来、現在もグレーヌ一家によって1000年以上に渡って受け継がれています。そして、自家ワイン畑を所有するロワール城のひとつとして残っています。

〈香りや味わいについて〉

澄んだ輝きのある色調で、柑橘類やエキゾチックな果実のフレッシュなアロマが香ります。柔らかく丸みを帯びたフレッシュな味わいが特長で全体的にバランスがよく後味はとてもフルーティーです。



シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



150年以上の歴史・伝統・技術の結晶。
世界中で愛されるボルドーワイン「メゾン・デロー」
レゼルヴ 白

生産者	デロー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	生牡蠣のレモン添え、鮭の燻製

〈ワイナリー・造り手について〉

デローは、1864年に設立されました。ボルドーワイン業界における老舗企業として知られおり、ボルドー上質ワインの選定眼の鋭さ、ワイン育成、ブレンド技術の正確さ、いずれにおいても非常に高いレベルを維持しております。

〈香りや味わいについて〉

ペールイエローの外観と緑かった光沢を備え、トロピカルフルーツやレモンのようなノートが印象的なワインです。味わいはいきいきとしており、同時にエレガントでもあります。上質なボディが感じられ、フィニッシュはみずみずしく、バランスに優れたワインです。



シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



ブルゴーニュの至宝 ルワワで経験を積んだ
注目の醸造家が手掛ける究極のブルゴーニュ
ブルゴーニュ ピノ・ノワール

生産者	ジャン・クロード・ボワセ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏の鉄板焼、穴子寿司、シャルキュトリ

〈ワイナリー・造り手について〉

ジャン・クロード・ボワセは1961年に設立されました。2002年にはドメヌ・ルワワで経験を積み、若く優秀な醸造家 グレゴリー・バトリア氏を醸造責任者として迎え、その目覚ましい品質向上は、業界で注目を集めています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのあるルビーのような深い赤色の色調。開いた香り、赤果実やスパイスを想わせます。非常に複雑だが滑らかなタンニンがあり、テロワールを感じる素晴らしい余韻が続くワインです。



シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



フルーティで春にピッタリなロゼワイン
レ・プティット・ジャメル ロゼ

生産者	バデ・クレモン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	グルナッシュ、カリニャン(セバージュ比率非公開)
合う料理	餃子、エビの串焼き、ビーマンの詰め物

〈ワイナリー・造り手について〉

バデ・クレモンは、1995年に設立。ラングドック・ルーションの底知れぬ可能性に見られ、気候、風土に恵まれた、排水性と保水性の2つを併せ持つ土壌にも恵まれているこの地でワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

淡いピンク色で、見た目も華やかです。イチゴ、サワーチェリー、グレナディンのパワフルなアロマと柑橘類の香りを含み、非常にフルーティで香り高いロゼワインです。フレッシュで飲みやすく、大胆で丸みがあり、口に含むと長く余韻を楽しめます。



シャンパーニュ入り!フランス堪能バラエティ豊かなワイン6本セット【Dセット】15,000円



フランス南西地方のワイン銘醸地「カオール」で
生みだされた本格派ワイン
プルブル・ド・グレゼット 赤

生産者	ドメヌ・ド・ラグレゼット
産地	フランス 南西
ブドウ品種	マルベック95%、メルロー5%
合う料理	赤身肉、スパイシーな料理、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

フランス南西地方の銘醸地「カオール」に位置するワイナリー。15世紀に建築され国宝として認められているお城を拠点としています。1989年より、世界的にも著名な醸造家であるミシェル・ロランを迎え、マルベックを用いた高品質のワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある紫色。サクランボなどの赤系果実のよく熟した香りが広がります。フレッシュで清涼感があり、バランスがよく、柔らかなタンニンが感じられます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット 【Eセット】 9,350円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230103

世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



「ティリア」とはブドウ畑で働く農夫が木陰で休んだ
という菩提樹のこと

ティリア シャルドネ

生産者	ボデガス エスメラルダ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードのマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス エスメラルダ社は、カテナ家が経営するアルゼンチンでも有数のワイナリー。26-28度で12日間発酵、21日間のマセラシオンを経て6カ月間フレッチオークとアメリカンオークの樽で熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

熟したトロピカルフルーツ、ほのかな柑橘系果実や花を思わせる香り。まるでリッチ、洋ナシやイチジクのジャムのような風味に、バニラなどのスパイス、いきいきとした酸のあるフルーティーなワインです。



世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



シャトー ラフィット ロートシルトを所有するDBR社が
南仏ラングドック地方で手掛けるワイナリー

オーシェール シャルドネ

生産者	ドメヌド オーシェール
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	餃子、小籠包

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシェールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌド パロン ド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。ラングドックの伝統にドメヌド パロン ド ロートシルトが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造りを行っています。シャルドネは所有の畑の中でも、山の麓に位置する最も冷涼なゾーンに植えられています。

〈香りや味わいについて〉

白い花や果実の香り。フレッシュで凝縮感あふれる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワインです。



世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



バランスがよく、果実味豊かなブーケと、
デリケートな味わい

シャルドネ

生産者	ロス ヴァスコス
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	キノコのクリームソースパスタ、焼き鳥(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉

ラフィットグループがチリでファインワインをつくるという開拓の志のもと、1988年から所有。植え替えや水源の確保、畑の区画ごとのマイクロ気候の把握などを行い品質向上を測っています。自社畑の冷涼な区画と、カサブランカやレイダなどにある契約畑から、同社のスタイルに合ったブドウを選んでは収穫しています。

〈香りや味わいについて〉

メロンやグレープフルーツに、シャルドネ特有のヘーゼルナッツを思わせる香り。口に含むとリッチで、しかもフレッシュで心地よい果実味が広がり、しっかりした構成と長い余韻が感じられます。



世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



約1000-1500mの標高にある
メンドーサの畑のブドウを使用

アラモス オーガニック シャルドネ

生産者	カテナ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	焼き鳥(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉

国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られています。現在は当主の娘のラウラが区画ごとの土壌研究などを行い、ブドウ栽培の品質の向上に努めています。

〈香りや味わいについて〉

ストーンフルーツやトロピカルフルーツを想わせるフレーバーに複雑な香りが重なります。



世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



熟したリンゴやメロンのアロマにキャラメルのヒント。
爽やかな酸味と焦がしたオークのバランスが取れている1本

シャルドネ

生産者	スティムソン エステート セラーズ
産地	アメリカ ワシントン
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	マカロニグラタン、スモークサーモンのクリームパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー サンミッシェルのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマを備えるブドウを、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。シャトー サンミッシェルの祖にして、ワシントン州の豊かな農業文化を切り拓いたパロン フレデリック スティムソンへの敬意を込めて造られました。

〈香りや味わいについて〉

熟したリンゴやメロンを想わせるアロマに、キャラメルのヒント。爽やかな酸味が焦がしたオークとバランスを保ちます。



世界のシャルドネ飲み比べ白ワイン6本セット【Eセット】9,350円



ラングドックルーションのプレミアムワインの
パイオニアであるジェラルドベルトラン

ナチュラルス シャルドネ

生産者	ジェラルド ベルトラン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鯛のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

ラングドック・ルーションエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りパイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ているワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

明るい黄色の緑にやや緑色を感じさせる色合い。白い果実とシトラスフルーツ(桃やグレープフルーツ等)を想わせる香りです。舌触りは滑らかでバニラやエキゾチックな果実を想わせる風味が感じられます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230104

世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



メンドーサの中でも標高の高い
トゥプンガトエリアのブドウを使用

アラモス セレクション ピノ ノワール

生産者	カタナ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	焼き鳥(たれ)

〈ワイナリー・造り手について〉

国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られています。現在は当主の娘のラウラが区画ごとの土壌研究などを行い、ブドウ栽培の品質の向上に努めています。

〈香りや味わいについて〉

鮮やかなルビー色。熟したプラムやストロベリー、ブラックベリーのフレッシュな香りがいっばいに広がり、口に含むと酸味と丸みを帯びたタンニン、熟した果実の味わいが見事なバランスで口中に広がります。



世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



南仏らしい明るい果実味のピノ・ノワール

ナチュラリス ピノ ノワール

生産者	ジェラルド ベルトラン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	肉じゃが

〈ワイナリー・造り手について〉

ラングドック・ルーションエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りパイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ているワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

赤い果実(チェリー、野イチゴ)の豊かで複雑な香り。スパイスやメントールのニュアンス。アタックはしなやかでアロマティック。繊細でシルキーなタンニンが感じられる1本です。



世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



コルシカ島のピノ・ノワールを使用

ピノ ノワール

生産者	フランソワ ラベ
産地	フランス プロヴァンス・コルス
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	豚の生姜焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

クロ ド ヴージュ最大の所有者シャトー ド トゥールのオーナー、フランソワ ラベがコルシカ島で造るワイン。幼年期からこの地を訪れたフランソワは何時かはこの地でワイン造りをと夢見て2009年に実現。コルシカ島東側のプルネリ ディ フィウモルポの村の畑のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいはブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックスタイルのワインです。



世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも
高い評価を得ているワイナリー

シュベートブルグンダー トロッケン

生産者	クレプス
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	マグロやブリなど赤身のお寿司(醤油)

〈ワイナリー・造り手について〉

元々協働組合としてワイン造りを行っていましたが、1982年現当主のユルゲン クレプスの父がワイナリーを創設し、瓶詰めを開始。若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも高い評価を得ているワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

フレッシュな酸味のあるさくらんぼなどの赤系果実のアロマにドライな紅茶のニュアンス。エレガントなタンニンにジュシーで長い余韻。親しみやすいシュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)です。



世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



タイトで小さな房がもたらす深い色と
層になったタンニンが特長

667 ピノ ノワール

生産者	ノーブル ヴァインズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏の唐揚げ

〈ワイナリー・造り手について〉

デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモントレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定し、高い品質のワイン造りを行います。

〈香りや味わいについて〉

タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特長。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマが感じられます。



世界のピノ・ノワール飲み比べ赤ワイン6本セット【Fセット】12,100円



サン・プリに本拠地を持つベルサンのワインは
豊かな果実味とアロマが特長

ブルゴーニュ コート ドーセール ピノ ノワール

生産者	ドメヌ ベルサン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌ ベルサンはサン・プリでも最も名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に最適な条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味・果実味・ストラクチャー・深み・酸味の絶妙なバランスが取れたワインが造られます。

〈香りや味わいについて〉

豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、熟成を待たず若いうちから気軽に楽しめる1本です。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン 5本セット【Gセット】 18,700円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230105

シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Gセット】18,700円



果実味とクリスピーな酸、ミネラルを想わせる風味の
バランスがよく、爽やかでフレッシュ感溢れるシャブリ
シャブリ

生産者	ドメヌ エドモン シャルモ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	あさりの酒蒸し、ムール貝のワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

グラン・オーセロワ地区の中でもシャブリに接近した場所にあるシトリのドメヌ。2世紀以上前からブドウ栽培に関わってきた家系で、現在はドメヌの息子のフランクとセバスチャンが兄弟でドメヌを担っています。標高280m、南西向きの斜面の畑。平均樹齢約50年のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘果実やリンゴの香りにスパイスのニュアンス。果実味とクリスピーな酸、ミネラルを想わせる風味のバランスがよく、爽やかでフレッシュ感溢れるワインです。



シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Gセット】18,700円



滑らかな口当たりと、デリケートな樽香と調和した
エレガントな果実味が持ち味で、親しみやすいワイン
プイイ フェイッセ

生産者	ブシャール ペール エ フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	ホタテ貝柱のバターソテー、サーモンのクリームグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

創業1731年。コートドール中心に約130ヘクタールの畑を所有するドメヌ。1995年にアンリオ家が経営を引継ぎ、最新施設でワイン造りを行います。

〈香りや味わいについて〉

滑らかな口当たりと、デリケートな樽香と調和したエレガントな果実味が持ち味。親しみやすい豊かさが感じられる白ワインです。



シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Gセット】18,700円



優しく心地よいアロマティックな香り、
アリゴテ特有の清々しい酸味が特長の1本
ブーズロン

生産者	ドメヌ ド ヴィレーヌ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	アリゴテ100%
合う料理	豚冷しゃぶ(ボン酢)

〈ワイナリー・造り手について〉

高名な醸造家オパール ド ヴィレーヌが1971年に自身のドメヌとして始めました。香り豊かな「アリゴテ ドレ(黄金のアリゴテ)」から造られます。若い間はしっかりしたミネラル想わせる風味を特長としますが、5-7年程度熟成させると、フィネスと優雅な風味を持ったワインへと成長します。

〈香りや味わいについて〉

優しく心地よいアロマティックな香り、アリゴテ特有の清々しい酸味、ブルゴーニュ南部ならではのまろやかな口当たりが絶妙に調和しています。



シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Gセット】18,700円



レモンの蜂蜜漬けやハーブなどの香りがあり、
程よいボリュームのあるワイン
マコン ヴィラージュ テヴネ カンテーヌ

生産者	ドメヌ ドラ ポングラン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	ポークソテー(フルーツソース)、鮭のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴィレ村とクレッセ村の間にあるカンテーヌ村に15世紀からテヴネ家が所有しているドメヌ。伝統的な手法で栽培・醸造に取り組み、完熟ブドウから驚くべき複雑味、余韻を持つワインを実現しています。このドメヌの他のワインよりも熟成期間を若干短くリリースされるコストパフォーマンスに優れた1本。手取獲されたテヴネ家所有の畑のブドウを使って造られています。

〈香りや味わいについて〉

レモンの蜂蜜漬けやハーブなどの香りがあり、程よいボリュームのあるワインです。



シャブリも入った! 銘醸地ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Gセット】18,700円



いきいきとした酸の心地よさがあり、
若いうちから魅力を放つバランスのよいワイン
ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ヴィエイユ ヴィーニュ ブラン

生産者	ドメヌ ジャン シャルトロン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	カルボナーラ

〈ワイナリー・造り手について〉

古くからピュリニーに本拠地を置くドメヌで、創設者はピュリニー村の村長だった時に村名をピュリニー・モンラッシュェ村とする正式な許可を得た人物。ポマル北西のナントゥー村の斜面「アン ボワ ギュマン」区画と一部その向かいの斜面の「スー ラ ロッシュ」区画のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘類や桃などのピュアでエレガントな果実味と丸みがありミネラルを想わせる豊かな風味が特長です。いきいきとした酸の心地よさがあり、若いうちから魅力を放つバランスのよいワインです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット
【Hセット】 16,500円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230106

全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット【Hセット】16,500円



AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オー・メドック)に
位置するカントメルルのセカンドラベル
オランジェリー ド カントメルル 2017

生産者	シャトー カントメルル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン77%、メルロー12%、カベルネ・フラン11%
合う料理	鶏肉の照り焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オー・メドック)に位置する格付け5級シャトー。主にシャトーの若木から造られ、グランヴァンより早くから楽しめます。通常は「レザレドカントメルル」というセカンドラベルですが2017ヴィンテージ限定でこのオランジェリーが生産されました。

〈香りや味わいについて〉

タンニンはありませんが繊細。赤い果実のアロマが心地よく、全体的に丸みを帯びた味わいで程よい熟成が感じられます。



全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット【Hセット】16,500円



メドック格付け5級、シャトー ペデスクローの
セカンドワイン
フルール ド ペデスクロー 2018

生産者	シャトー ペデスクロー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン15%、プティ・ヴェルド5%
合う料理	ビーフシチュー、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け5級、シャトー ペデスクローのセカンドワイン。近年醸造設備に力を入れ、2010年からは重力を用いたワインにストレスをかけない造りを実践しています。樹齢の若い樹のブドウを使用しており、早いうちから楽しめます。

〈香りや味わいについて〉

プラムや赤スグリなどの香りが豊かで、空気に触れさせるとルバーブのニュアンスも。メルローの比率が高く、滑らかで親しみやすい味わいです。



全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット【Hセット】16,500円



メドック格付け4級、シャトー プリュール リシーヌの
セカンドワイン
コンフィダンス ド プリュール リシーヌ 2018

生産者	シャトー プリュール リシーヌ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%
合う料理	鮑のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け4級、シャトー プリュール リシーヌのセカンドワイン。(2008年より名称変更。2007年ヴィンテージ以前はシャトー ド クレールフォン)。収穫から醸造までファーストラベルと全て同じ方法で行われますが、平均樹齢約25年の若木のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

メルローの熟した果実の味わいがよく表れている1本。果実味のボリュームがあり、飲み応え十分ですが、同時にマルゴーらしい柔らかさと繊細さも感じられます。



全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット【Hセット】16,500円



メドック格付け5級、シャトー デュ テルトルの
セカンドワイン
レ オー デュ テルトル 2014

生産者	シャトー デュ テルトル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン58%、カベルネ・フラン20%、プティ・ヴェルド12%、メルロー10%
合う料理	サーロインステーキ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け5級、シャトー デュ テルトルのセカンドワイン。所有する52ヘクタールの畑の主に砂利質に植えられた若木から造られます。

〈香りや味わいについて〉

滑らかでタンニンも柔らかく風味豊かな味わい。しっかりとした骨格もあり、長期熟成のポテンシャルを持つ素晴らしいセカンドワインです。



全てメドック格付けセカンド赤ワイン5本セット【Hセット】16,500円



メドック格付け5級、クロワゼ バージュの
セカンドワイン
ラ ガバルド クロワゼ バージュ 2012

生産者	シャトー クロワゼ バージュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カベルネ・フラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	フィレ肉のステーキ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け5級、クロワゼ バージュのセカンドワイン。平均樹齢10年。作付け面積メルロ40%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、カベルネ・フラン20%。12カ月樽熟成を行っています。

〈香りや味わいについて〉

ブラックベリーやカシスなどの黒系果実や、バラなどの花のニュアンス。柔らかい口当たりのワインです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット
【1セット】22,000円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230107

1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【1セット】22,000円



果実の凝縮感。ボディがあり、余韻も長い1本

ブルゴーニュ レ コトー デ モワヌ ルージュ 2019

生産者	ブシャール ペール エ フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	まぐろのお寿司(醤油)

〈ワイナリー・造り手について〉

創業1731年。コート ドール中心に約130ヘクタールの畑を所有するドメヌ。1995年にアンリオ家が経営を引継ぎ、最新施設でワイン造りを行う。コートドール地区からのブドウを主に使用。区画ごとのタイミングで収穫後、1時間以内にカーヴに到着し、選果の徹底を行う。20%は5年使用のフレンチオーク樽で1カ月熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

チェリーやラズベリーなど熟した赤系果実の香りが豊か、タンニンも穏やかです。



1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【1セット】22,000円



サン・プリに本拠地を持つベルサンのワインは
豊かな果実味とアロマが特長

イランシー キュヴェ ルイ ベルサン 2019

生産者	ドメヌ ベルサン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	焼き鳥(たれ)

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌ ベルサンはサン・プリでも最も名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に最適な条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

熟した黒系果実がフルーティでリコリスやコショウ、バニラのニュアンスあるアロマ。緻密ながら軽やかな口当たり。豊かな果実味と柔らかい酸、溶け込んだタンニンのバランスがよい魅力的なワインです。



1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【1セット】22,000円



イチゴやカシスなどの果実味豊かな
香りと味わいが楽しめる1本

ブルゴーニュ ルージュ 2020

生産者	ドメヌ フランソワ ラキエ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏の炭火焼

〈ワイナリー・造り手について〉

15世紀からワイン造りに携わる家系で、ジャン ラキエにより1961年ドメヌ設立。1990年に息子のフランソワ夫婦がドメヌを引継ぎました。ブルゴーニュ最大の赤ワイン産地、メルキュレで高評価を得ています。メルキュレ地区のすぐ近くに位置する東向きの畑「ヴィーニュ デ ジャン」で造られるブドウを使用。

〈香りや味わいについて〉

イチゴやカシスなどの果実味豊かな香りで味わいにはメルキュレ地区特有のミネラルを想わせる風味もあり、気軽に楽しみたい1本です。



1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【1セット】22,000円



ボヌの17の1級畑のワインをブレンド

ボヌ デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ 2018

生産者	ドメヌ ブシャール ペール エ フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

創業1731年。コート ドール中心に約130ヘクタールの畑を所有するドメヌ。1995年にアンリオ家が経営を引継ぎ、最新施設でワイン造りを行う。区画ごとのタイミングで収穫後、1時間以内にカーヴに到着し、選果の徹底を行っています。

〈香りや味わいについて〉

赤い果実のブーケ、果実味とエレガントさの絶妙なハーモニー、程よい骨格を持つ赤ワインです。



1級畑入り!銘醸地ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【1セット】22,000円



サントネーの老舗ドメヌが造る、
こなれた2016年ヴィンテージ

サントネー レ シャルム 2016

生産者	ドメヌ ルイ ルカン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

1604年からワイン造りに関わるサントネーの老舗ドメヌ。現当主のルイ ルカンが息子のアントワーヌと共にワイン造りを行っています。長く瓶熟成させ、飲み頃になってからリリースしています。

〈香りや味わいについて〉

赤系果実に紅茶のニュアンス。果実味と酸のバランスがよく、細かいながらもしっかりしたタンニンがあり、サントネーらしい力強さの中にエレガントな印象も持ち合わせたワインです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

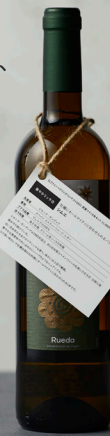
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

マイオリーニのフランチャコルタ3本セット 【Jセット】 16,500円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230108

マイオリーニのフランチャコルタ3本セット【Jセット】16,500円



キリッとフレッシュスパークリング

「マイオリーニ」で定番の辛口スパークリング。
黄色いリンゴの香りが際立ち、繊細かつミネラリーな
飲み心地が特長

フランチャコルタ・ブリュット NV

生産者	マイオリーニ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ90%、ピノ・ネーロ10%
合う料理	食前酒、アンティパストやソースが軽めのパスタ、リゾットなど

〈ワイナリー・造り手について〉

ロンバルディア州北東部の美しい田園風景の街オーメに、マイオリーニのワイナリーがあります。緑の丘と小川に囲まれ、穏やかな気候に恵まれた環境から、繊細さと力強く豊かなミネラルが調和したワインを送り出しています。

〈香りや味わいについて〉

淡いゴールドの色調で、極めて優雅で細かい泡立ち。飲み口はドライで、ゴールデンデリシャスのような黄色いリンゴや柑橘類の爽やかな果実味と、ミネラリーな重量感を感じさせ、エレガントな余韻が長く続きます。



マイオリーニのフランチャコルタ3本セット【Jセット】16,500円



キリッとフレッシュスパークリング

キリッとした飲み口と多層の果実味、
ノンドサージュのピュアな辛口

フランチャコルタ・パドセ 2018

生産者	マイオリーニ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	魚介のフリット、天ぷら、チキンソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

ロンバルディア州北東部の美しい田園風景の街オーメに、マイオリーニのワイナリーがあります。緑の丘と小川に囲まれ、穏やかな気候に恵まれた環境から、繊細さと力強く豊かなミネラルが調和したワインを送り出しています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある淡いゴールド、粘性が高く、きめ細かく持続性の高い泡立ち。爽やかな柑橘系から濃厚なトロピカルフルーツまで、いきいきとした果実味が楽しめます。軽やかな酸味を伴った心地よい味わいで、キレのよさが特に揚げ物と好相性です。



マイオリーニのフランチャコルタ3本セット【Jセット】16,500円



キリッとフレッシュスパークリング

清涼感と蜂蜜のような優しさ、
クリーミーな喉ごしのサテン

フランチャコルタ・ブリュット・サテン NV

生産者	マイオリーニ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	前菜、魚の南蛮漬け、寿司

〈ワイナリー・造り手について〉

ロンバルディア州北東部の美しい田園風景の街オーメに、マイオリーニのワイナリーがあります。緑の丘と小川に囲まれ、穏やかな気候に恵まれた環境から、繊細さと力強く豊かなミネラルが調和したワインを送り出しています。

〈香りや味わいについて〉

淡いゴールド、持続性が高くきめ細かい泡立ちで、粘性は高め。ドライな飲み口ですが、口に含むとミネラル感や、リンゴ、グレープフルーツのようなフレッシュな酸味が広がります。ナッツや蜂蜜のようなアロマが心地よく、滑らかな喉ごしです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット 【Kセット】 8,250円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230109

食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



香り豊かでフレッシュ&ジューシー!
気軽に楽しめる味わい

ドメヌ ド プレザンス コロンバル&ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	ル・フレール・ラフィット
産地	フランス 南西
ブドウ品種	コロンバル80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
合う料理	魚介類、レモンタルト

〈ワイナリー・造り手について〉
フランスとスペインの間に連なるピレネー山脈の麓、「コニャック」と肩を並べるフランスのブランデー「アルマニャック」の産地として知られるガスコニュ地方に拠点を置く生産者です。
〈香りや味わいについて〉
アプリコット、白桃、柑橘系果物の美しく複雑な香りがあります。フレッシュなキウイやグレープフルーツを思わせる果実味があり、心地よい酸味が感じられる味わいです。



食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



濃密なアタックは深く、アロマティックな味わい

ル コンフィダンシエル シャルドネ

生産者	ジョセフカスタン
産地	フランス ラングドックルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	貝、甲殻類のソース添え、焼き魚、煮魚、ミックスハーブのチーズ等

〈ワイナリー・造り手について〉
南フランスのジャンクを拠点とする家族経営ワイナリーです。南フランスのファミリーのように明るくいきいきとした果実感をもつワイン造りをしています。
〈香りや味わいについて〉
花のアロマとピーチやアプリコット等の白いフレッシュな果実の組み合わせが複雑な香りを織りなし、その中からローストナッツやバニラの香りが広がります。シンプルで濃縮感のあるアタックの後、深くアロマティックな味わいが感じられ、最後に上品な花の香りが広がります。



食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



サクラ・ワインアワード金賞受賞の軽快で爽やかな白ワイン

グランドゥ リュヌ ボルドー

生産者	プロダクト・ヴィニョーブル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・グリ85%、ソーヴィニヨン・ブラン15%
合う料理	魚介類、ソフトチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
1949年に生産者グループ(協同組合ワイナリーグループ)であるプロダクト・ヴィニョーブルは誕生しました。アントル・ドゥ・メール地区に位置する粘土石灰岩土壌の畑で栽培された、樹齢平均20年のブドウを使用し、醸造はステンレスタンクを使用して発酵・熟成し瓶詰されます。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュな柑橘やシトラスのアロマが広がりをみせ、とても軽快で爽やかな味わいの白ワインです。



食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



ブラックカラント、バニラとブラックフルーツの
フレーバーを備えたワイン

セヴェンヌ アリカンテ・メルロー

生産者	セヴェンヌ・ワインズ
産地	フランス ラングドックルーション
ブドウ品種	アリカンテ85%、メルロー15%
合う料理	焼肉、ハンバーグ、焼き鳥(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉
1930年代からスタートした協同組合ワイナリーです。600のコミュニティに広がる23ヘクタールで、組合ワイナリーによって栽培されています。これらのワインは、どれもフレッシュで活気に満ちたセヴェンヌそのものを反映しています。
〈香りや味わいについて〉
最初に少し香ばしいような香りに、イチゴや黒果実のアロマが広がります。しっかりとしたバランスの取れたタンニンを持ち、丸みを帯びて優しい口当たりです。



食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



色の濃いマルセラン種から生まれるジューシーな赤ワイン

ドメヌ ド プレザンス コート ド ガスコニュ

生産者	ル・フレール・ラフィット
産地	フランス 南西
ブドウ品種	マルセラン100%
合う料理	焼き鳥(タレ)、ホルモン焼き(味噌だれ)

〈ワイナリー・造り手について〉
フランスとスペインの間に連なるピレネー山脈の麓、「コニャック」と肩を並べるフランスのブランデー「アルマニャック」の産地として知られるガスコニュ地方に拠点を置く生産者です。
〈香りや味わいについて〉
熟した黒果実のアロマにスパイシーなニュアンスも感じられます。外観から感じる以上に濃厚で、渋みも少なく滑らかで飲みやすい。フルボディでありながら、ジューシーな赤ワインです。



食事と楽しむおすすめ赤白ワイン6本セット【Kセット】8,250円



小規模シャトーが造り出す、こだわりのボルドーワイン

シャトー・キャルディナル ドゥ ヴィオ ラランドボムロール

生産者	ジャン・ルイ シャンパーニュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	ローストビーフ、スペアリブ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
家族経営のシャトー。最新技術を取り入れ、常に近代化を進めています。近年は当主の息子がチームに加わり、新たな革新に期待が寄せられています。
〈香りや味わいについて〉
濃厚なブラックチェリー、プラム、スミレ、スパイスの香りがあります。力強く、複雑で、余韻の長いソフトなタンニンが特長です。非常にバランスが取れていてまとまりのある味わいです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット 【Lセット】8,800円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230110

バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット【Lセット】8,800円



フルーティでかすかに感じる甘さが心地よい
フリッツァンテ
ランブルスコ・レジャーノ・アマービレ「スカリエッティ・ボトル」

生産者	ドネリ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	ランブルスコ、ランチェッロッタ(セバージュ比率非公開)
合う料理	サラミや生ハム、バルミジャーノ

〈ワイナリー・造り手について〉

ドネリは、エミリア＝ロマーニャの地酒、赤い発泡性ワイン「ランブルスコ」をバリエーション豊富に造っています。ランブルスコは、爽やかなスパークリングワインとして世界中で愛されています。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった濃いルビー色、華やかな香り、味わいはフルーティで、かすかに感じる甘さが心地よいフリッツァンテ(弱発泡性)ワインです。



バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット【Lセット】8,800円



ミネラルが豊富な土壌で造られる華やかなワイン
レ コステ

生産者	フェデリーチ
産地	イタリア ラツィオ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100%
合う料理	魚介料理、フレッシュチーズ、魚介のアヒージョ

〈ワイナリー・造り手について〉

1960年にワイナリーの設立。ザガローロ村の周りには火山系の小山が多く畑を所有し、トッファ質の多い土壌で様々な同着品種や国際品種を使い、ザガローロ地域を代表するワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

白い花やトロピカルフルーツの香り。柔らかい口当たりとジューシーな果実味と酸味がバランスがよく、程よいミネラル感が余韻に残ります。



バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット【Lセット】8,800円



しっかりとした酸と塩味、
果実味のバランスがよい白ワイン
ナノーネ

生産者	アンジェリーニ パオロ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	キノコ料理、オイルベースの Pasta、熟成チーズ、 チキンや豚肉料理、天ぷら料理、串カツ

〈ワイナリー・造り手について〉

モンフェラート地域の土着品種を中心に栽培していますが、最近は国際品種も栽培しています。土壌質は粘土や石灰が多く、それに合わせた品種を植えて最高質のブドウを目指しています。

〈香りや味わいについて〉

色調は濃い黄色。成熟した黄桃やパパイヤの香り。しっかりとした酸と塩味、果実味のバランスがよく、しなやかな口当たりです。



バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット【Lセット】8,800円



ラツィオ州を代表する土着品種チェザネーゼを使用
WWワイン

生産者	フェデリーチ
産地	イタリア ラツィオ
ブドウ品種	チェザネーゼ100%
合う料理	豚肉料理、アマトリチャーナ、ラザニア

〈ワイナリー・造り手について〉

1960年にワイナリーの設立。ザガローロ村の周りには火山系の小山が多く畑を所有し、トッファ質の多い土壌で様々な同着品種や国際品種を使い、ザガローロ地域を代表するワインを様々な品種で生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

カンスやラズベリー、少々ハーブの様なアクセントがあります。口当たりがドライで、フレッシュな果実味と程よい酸味とタンニンに仕上がっています。



バラエティ豊かなイタリアワイン5本セット【Lセット】8,800円



樽熟成の味わいを気軽に楽しめるワイン
カスターノーヴェ モンテプルチアーノ ダブルッツ

生産者	クレア ヴィニ
産地	イタリア アブルッツォ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	牛肉の赤ワイン煮込み、ローストビーフ、北京ダック、フォアグラのテリーヌ、 黒トリュフリゾットやパスタ、牛肉のグリル、ハード・熟したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

アブルッツォのカゾリ町に1961年に創業。現在はアブルッツォ州内に最大ネゴシアンとしてワインの活躍している企業です。イタリアの様々な州の最高品質のブドウ品種を購入し社内で加工を行っています。

〈香りや味わいについて〉

濃いルビー色。赤果実と少々スパイスな香り。ジューシーな果実味と力強い味わい。まろやかな口当たりとしっかりしたタンニンに仕上がっています。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット
【Mセット】11,000円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230111

キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



ユニークでファンタジックなシラー100%のワイン
クエバジャナ シラー

生産者	ボデガス・セニョリオ・デル・フーカル
産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	シラー100%
合う料理	マグロの赤身、キノコのリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉

1973年設立の家族経営のワイナリー。樹齢の古い畑(80年を超えるもの)を所有し、品質もさることながら環境にも配慮した農法でワインを造っています。畑は標高700-950mの粘土石灰質土壌で、この地のテロワールを表現する重要な存在であるフール川に敬意を表し、ワイナリーの名前にも冠しています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮で熟したプラムやクロサクランボの香り。シラー特有のスパイスや複雑味はバランスよくまとまりがあり、凝縮感のなかにもフレッシュさを保ちながら滑らかなタンニンと調和しています。



キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



一口ごとに味わい深さが感じられる1本
アン・ポアン・セ・トゥ ブラン

生産者	シャトー・モンドワイアン
産地	フランス 南西
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン95%、セミヨン5%
合う料理	魚介のサラダ、アスパラとベーコンのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

オーナーであるジャン・ビエール・アンビズ氏は、ノルド地方の生まれで、ブラジルへの投資で成功し1996年にこのシャトーを買取りました。近年はフランス、ベルギー、イギリスで急速にその品質が評価されています。飲食店でも使用されており、中にはミシュラン星付きレストランでも取り扱われています。

〈香りや味わいについて〉

マスカットなどのフルーツ香や、白い花などの華やかな香り。程よいミネラルと丸い酸があり、柔らかな心地よい口当たり。上品で美しいアフターテイスト。一口ごとに味わい深いワインです。



キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



うさぎではなく亀のように、ゆっくりと着実なワイン造りを行うワイナリーが造るキャンティ
キャンティ・クラシコ

生産者	カステッロ・モンテリナルディ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%
合う料理	サラミやハム、ローストミート

〈ワイナリー・造り手について〉

保険の営業マンから転身し、ワイン造りを始めたレモ・チャンピ。2000年後半から息子のダニエーレが本格的なキャンティ クラシコ造りを始めました。彼は自分らしいワイン造りを表す為に「亀のイメージ」ゆっくりと着実にをモットーにワイン造りの長い旅路をラベルとパッケージに象徴しています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮なチェリーなどの赤い果実の香りに続いて、スマイルや乾燥させたバラのようなフローラルなアロマが感じられます。口に含むとチェリークランチをカリッと噛んだような甘酸っぱさに、絹のようなタンニンがそのフルーティな味わいを包み込みます。



キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



土着の自然酵母を使った、
イタリアの代表的銘柄キャンティ
キャンティ

生産者	ポッジョ・デ・ジェネーシ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ85%、カナイオーロ・ネロ10%、 マルヴァジア&トレピアーノ・トスカーノ5%
合う料理	ポークソテー、トマト系料理

〈ワイナリー・造り手について〉

銘醸地トスカーナを代表する長い歴史を持つ「キャンティ」を手掛ける生産者。伝統的な製法、畑に自生する野生酵母でのワイン造りなど、手間を惜しまない職人仕事のような丁寧な仕事で、そのワインを後世に伝えます。

〈香りや味わいについて〉

天然酵母を使用して造られる。若々しい色調のガーネット、フルーティなベリー系果実の香り、スパイシーなペッパー。味わいはしっかり酸味がありタンニンも豊かですが、強すぎず軽いフルーティな赤ワインです。



キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



新世界のテロワールとボルドー伝統の技が
織りなすワイン
パチャ・レゼルヴァ・ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	ヴィニャ・マーティ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	生ハム、鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

5大シャトー「ムートン」カリフォルニア「オーバス・ワン」の後に、チリを代表するプレミアムワインの「アルマヴィーヴァ」を手掛けた醸造家が、チリの素晴らしいテロワールを活かし、新たな視点で造るワイン。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやパッションフルーツのアロマに続き、ハーブや緑胡椒の独特の複雑な風味があります。味わいは辛口で、いきいきとした酸味が飲むたびにリフレッシュさせてくれるような白ワイン。ボディはやや厚めな1本です。



キャンティ入り!春を楽しむワイン6本セット【Mセット】11,000円



スキリ爽やか、シュール・リー製法で旨みも感じられる1本
ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー

生産者	ドメヌ・ド・ラ・ヴァンソニエール
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ミュスカデ100%
合う料理	シーフードの前菜、鶏肉のグリル、トマト系料理

〈ワイナリー・造り手について〉

ロラン・ペロー氏は、ブドウ樹とテロワールを尊重し、収量コントロールと品質の改良のために極力自然に近い農法の技術を用いており、環境に配慮したブドウの栽培方法を取り入れています。

〈香りや味わいについて〉

シュール・リーとは発酵中に発生した澱(オリ)が液面を覆ってある一定期間そのままの状態でおくことによって、ワインに深みやまろやかさを出すこと。フレッシュな中にも旨みのある豊かな味わいに仕上がっています。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

コク旨赤ワイン6本セット 【Nセット】5,720円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230112

コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



お肉料理におすすめ!マイルドな渋みが特長の赤ワイン
ワインメーカーズ・ノート カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	アンドリュース
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	焼肉、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

品質の高さは世界でも評価されており、近年は生産量を伸ばし続けています。約300ヘクタールの自社畑を所有する大規模な家族経営のワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
タバコやマルベリーのような香り。ブラックカラントやワイルド・ベリーのような味わいに、マイルドな渋味やオーク樽のニュアンスが混じり、滑らかな心地よいフィニッシュへとつながります。



コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



オーストラリア屈指のワイン産地
マーガレットリバーで造られたデ일리ワイン
ヤーリングアップ レゼルヴ カベルネ・メルロー

生産者	エメツ・クロッシング
産地	オーストラリア マーガレットリバー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%
合う料理	バーベキュー、ステーキ(ガーリックとローズマリー)

〈ワイナリー・造り手について〉

オーストラリア国内に留まらず海外のマーケットにおいても、安定した品質とコストパフォーマンスの高さに定評があります。
〈香りや味わいについて〉
チョコレートやかすかな樽の風味の複雑な香り。柔らかな口当たりのバランスが取れた味わい。豊かな果実のフレーバーがミネラル感のある酸味によって引き立てられています。まろやかなタンニンの長い余韻が続きます。



コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



自社畑で収穫されたブドウを使用
ペンギンズ・キス シラーズ

生産者	アンドリュース
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	シラーズ100%
合う料理	バーベキュー、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

品質の高さは世界でも評価されており、近年は生産量を伸ばし続けています。約300ヘクタールの自社畑を所有する大規模な家族経営のワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
ダークチョコレート、ブラックカラントとマルベリー、奥底には焦がした杉の木の香りがします。熟したプラムやブラックベリーの味わいに、繊細なオークと滑らかなタンニンが溶け込んでいます。



コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



典型的なミディアムボディのスタイルで、
ソフトで丸みのある味わいが特長
ソルトブッシュ・メルロー

生産者	クオリアワイン
産地	オーストラリア
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	マグロのグリル、ハム、ピザ、トマトバジルのパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

1000ヘクタールの自社畑以外に、厳しい基準をクリアした80の契約農家の協力のもと、半径500kmの南西にまたがるブドウ産地から選んだブドウを使用。主要産地はマレー・ダーリング地方。自社設備による効率化と社長率いる熟練の醸造チームでワインを醸造しています。
〈香りや味わいについて〉
レッドチェリー、プラム、ナツメグのスパイスの魅力的な香りが口の中に広がります。典型的なミディアムボディのスタイルで、ソフトで丸みのある味わいが特長です。赤い果実の風味はソフトでピロードのようなタンニンによってバランスが取れており、長いフィニッシュにつながっています。



コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



丸みのある味わいに
スパイスのニュアンスが感じられる1本
ヴィラ・パンピーニ カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	チェビコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	パスタ、グリルチキン、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代よりワイン造りが盛んなエミリア・ロマーニャ地域の複数の生産者協同組合を取りまとめて1963年に設立されたチェビコ社は、BacardiやMartini、Campari等の大手メーカーのバルクワインサプライヤーでもあります。
〈香りや味わいについて〉
濃厚な赤色。ハーブのような繊細な香りにチェリーのスパイスが少し加わっています。味わいには丸みがあり、ブルーンを思わせます。



コク旨赤ワイン6本セット【Nセット】5,720円



イタリアを代表する品種、サンジョヴェーゼを使用
ドゥエ・ティリ サンジョヴェーゼ ルピコーネ

生産者	チェビコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	サラミ、生ハム、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代よりワイン造りが盛んなエミリア・ロマーニャ地域の複数の生産者協同組合を取りまとめて1963年に設立されたチェビコ社は、BacardiやMartini、Campari等の大手メーカーのバルクワインサプライヤーでもあります。
〈香りや味わいについて〉
色合いは鮮やかなバイオレットレッド。チェリーなどの赤系果実の香り。フレッシュでフルーティ。チャーミングながら骨格のあるワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

辛口白ワイン6本セット 【Oセット】5,720円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230113

辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



キリッとした後味が特長の白ワイン

キリッとフレッシュ

ワインメーカーズ・ノート セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	アンドリュース
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン(セバージュ比率非公開)
合う料理	白身魚のフリット、タン塩

〈ワイナリー・造り手について〉

品質の高さは世界でも評価されており、近年は生産量を伸ばし続けています。約300ヘクタールの自社畑を所有する大規模な家族経営のワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

トロピカルフルーツのアロマにかすかに草原を想わせる香りが混じります。レモンやライムの味わいが、トロピカルフルーツや草原のようなニュアンスと素晴らしく調和しており、キリッとした後味に仕上がっています。



辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



オーストラリア屈指のワイン産地
マーガレットリバーで造られたデイルーワイン

キリッとフレッシュ

ヤーリングアップ・レゼルヴ セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	エメツ・クロッシング
産地	オーストラリア マーガレットリバー
ブドウ品種	セミヨン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40%
合う料理	新鮮な魚介料理、カレー

〈ワイナリー・造り手について〉

オーストラリア国内に留まらず海外のマーケットにおいても、安定した品質、そしてコストパフォーマンスの高さには定評があります。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツ、メロン、タイム、シトラス、スパイスを想わせるフルーティかつ複雑味のあるアロマティックな香り。柔らかな口当たりでバランスの取れた質感。イチジク、マルメロ、熟したリンゴなどニュアンスを持つ味わい。クリーミーな触感に、爽やかな長い余韻で締めくくられます。



辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



自社畑で収穫されたブドウを使用

キリッとフレッシュ

ペンギンズ・キス シャルドネ

生産者	アンドリュース
産地	オーストラリア ヴィクトリア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	アサリの酒蒸し、ボンゴレビアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉

品質の高さは世界でも評価されており、近年は生産量を伸ばし続けています。約300ヘクタールの自社畑を所有する大規模な家族経営のワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

色合いはクリアな金黃色。白桃やネクタリン、アプリコット、パッションフルーツなどを想わせる香り。蜂蜜やオレンジマーマレードの香りも奥底に感じられます。爽やかではっきりとした果実味をもたらしてくれるこのワインは、レモンやライムのような酸味が締めくくられます。



辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



エレガントで風味豊かな仕上がりの1本

アロマティック

ソルトブッシュ ピノ・グリージョ

生産者	クオリアワイン
産地	オーストラリア
ブドウ品種	ピノ・グリー100%
合う料理	生春巻き、マンゴーのフルーツサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1000ヘクタールの自社畑以外に、厳しい基準をクリアした80の契約農家の協力のもと、半径500kmの南西にまたがるブドウ産地から選んだブドウを使用。主要産地はマレー・ダーリング地方。自社設備による効率化と社長率いる熟練の醸造チームでワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

梨の果汁と柑橘類の豊かなアロマを持つデリケートなワイン。これらの香りが口の中に広がり軽やかで、爽やかなフレッシュさとドライなフィニッシュを感じさせます。



辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



調和の取れたフレッシュな味わいが特長

キリッとフレッシュ

ヴィラ・パンピーニ シャルドネ

生産者	チェビコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	アペリティフ、鯛のカルパッチョ、マイルドに熟成させたチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代よりワイン造りが盛んなエミリア・ロマーニャ地域の複数の生産者協同組合を取りまとめて1963年に設立されたチェヴィコ社は、BacardiやMartini、Campari等の大手メーカーのバルクワインサプライヤーでもあります。

〈香りや味わいについて〉

薄い黄色、新鮮でデリケートなフルーツの香り。調和の取れたフレッシュな味わいです。



辛口白ワイン6本セット【Oセット】5,720円



イタリアでは定番の品種、トレッピーアーノを使用

キリッとフレッシュ

ドウエ・ティッリ トレッピーアーノ ルビコーネ

生産者	チェビコ
産地	イタリア エミリア・ロマーニャ
ブドウ品種	トレッピーアーノ100%
合う料理	前菜全般、サラダチキン、シーフード

〈ワイナリー・造り手について〉

ローマ時代よりワイン造りが盛んなエミリア・ロマーニャ地域の複数の生産者協同組合を取りまとめて1963年に設立されたチェヴィコ社は、BacardiやMartini、Campari等の大手メーカーのバルクワインサプライヤーでもあります。

〈香りや味わいについて〉

色合いは繊細な明るいイエロー。フルーティでフレッシュな香りに、繊細でドライな口当たりです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット
【Pセット】 8,800円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230114

サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ゴールド受賞

ゾニン ルガーナ DOC

生産者	ゾニン
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	トレッピアーノ・ディ・ルガーナ100%
合う料理	食前酒、シーフードサラダ、野菜のリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉

“ZONIN1821社”は1821年の創立以来200年にわたり家族経営を続けています。北はピエモンテ州から南はシチリア州まで7州にわたり、2000ヘクタール、10カ所の個性豊かで優れたエステートを所有し、世界100カ国以上に出荷しています。

〈香りや味わいについて〉

フレッシュな白桃、青リンゴ、レモン、ミネラル、ほのかなハーブ。飲み口は爽やかでしっかりとした、酸味と骨格のあるミネラルが特長的。アフターも柑橘系のニュアンスが長く続きます。



サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ゴールド受賞

ポール・ジャブレ ヴィオニエ

生産者	ポール・ジャブレ・エネ
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	ヴィオニエ100%
合う料理	牡蠣、生春巻き、豚肉の香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

ポール・ジャブレ・エネの歴史は1834年創業。2007年にカロリーヌ・フレイが購入。ワイナリーの統制と改革に力を注ぎ、その功績はロバート・パーカーはじめ世界が絶賛し、現在も注目を集めるワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

桃やアプリコット、アカシアや白い花の香り。桃やアプリコットを感じる柔らかな果実味を程よい酸味が引き締めています。フレッシュでありながら中程度の厚みがあり、心地よい余韻が感じられます。



サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ゴールド受賞

マリアヌ ルージュ

生産者	アラン・ブリュモン
産地	フランス 南西
ブドウ品種	タナ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、カベルネ・フラン20%
合う料理	バーベキュー、ハンバーグ、お好み焼き、焼き鳥など

〈ワイナリー・造り手について〉

アラン・ブリュモンは知名度の高いボルドーの影に隠れ、その真価が正当に評価されていかなかった南西地方の銘醸地、マディランとガスコニュをブランドとして確立した生産者です。

〈香りや味わいについて〉

酸がしっかり感じられるフレッシュな味わいに、アルコール感が厚みを与え、バランスのよい仕上がりとされています。3品種のブレンドにより複雑さももあり、余韻も長く、フランスワインならではの深い味わいを楽しめます。



サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ダブル・ゴールド受賞

ワイルドハウス ピノタージュ

生産者	ワイルドバーグ
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	ピノタージュ100%
合う料理	焼き鳥(たれ)、すき焼き、ぶりの照り焼き、ハンバーグ、ポロネーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ワイルドバーグに使われるブドウは、理想的な環境の畑で細心の注意を払って栽培、収穫されます。ワイン生産自体は1994年からスタートしました。野生酵母を使用したワイン造りは、今でこそ南アフリカで注目されていますが、当時としては非常に画期的な試みでした。その後2007年に正式にワイナリーが設立され、現在に至ります。

〈香りや味わいについて〉

果実味は赤い果実、黒い果実どちらも感じられます。柔らかい酸味、シルキーなタンニンがエレガントな味わいを形成しています。



サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ゴールド受賞

オーガニック ネーロ・ダーヴォラ

生産者	ナターレ・ヴェルガ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネーロ・ダーヴォラ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	赤身の肉やトマト系パスタ、熟成チーズなど

〈ワイナリー・造り手について〉

家族経営ながら、品質を重視したワインを生み出すため、最新鋭の機器を整え、今日ではイタリア国内のみならず、世界中にて高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

熟した赤い果実。赤いベリー系やチェリーのアロマに、スパイスのニュアンスが感じられます。芳醇な果実味に富み、しっかりとした味わいです。



サクラアワード2023受賞!赤・白ワイン6本セット【Pセット】8,800円



サクラワインアワード 2023 ダブル・ゴールド受賞

アリウェン レセルバ ピノ・ノワール

生産者	ウンドラーガ
産地	チリ カサブランカ・ヴァレー
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	生ハムサラダ、ローストチキン、豚の生姜焼き、ジビエ

〈ワイナリー・造り手について〉

ウンドラーガ社は、1885年に設立されたチリ最古のワイナリーの一つです。今日では、チリを代表するワイナリーとして世界71カ国以上に親しまれています。

〈香りや味わいについて〉

さくらんぼやブラックベリーを想わせるフルーティなアロマ。豊かな果実味に、フレッシュかつ心地よい酸味が広がり、非常にバランスのよい仕上がります。口当たりはソフトで、しっかりとした余韻が長く続きます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

サクラアワード2023ゴールド受賞!

スパークリングワイン6本セット【Qセット】 8,800円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230115

サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



8代続く家族経営の造り手による
アルザス地方のクレマン
クレマン・ダルザス

生産者	ポール・ブルケール
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	ピノ・ブラン100%
合う料理	川魚のグリル、ペーコンキッシュ

〈ワイナリー・造り手について〉

8世代にわたり伝統を守るアルザスの名門。環境に配慮したリュット・レゾネを实践。コストパフォーマンスの良さはフランス国内でも認められており、全生産の7割弱がフランス国内で消費され、非常に信頼の厚い造り手のひとつです。

〈香りや味わいについて〉

泡立ちは持続性があり、熟したリンゴやスイカズラを想わせる芳醇な香り。口当たりは柔らかくクリーミー。リッチな果実味に、まろやかな酸味が溶け込み、余韻に続く苦味が心地よい。果実のフレッシュ感とデリケートさを堪能できるドライな味わいです。



サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



フレッシュでフルーティなプロセッコ
プロセッコ・ピオロジコ

生産者	ペルリーノ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレラ100%
合う料理	シーフードパスタ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1905年創業。世紀を超えて評価を受けるスプマンテの老舗。ピエモンテ州アスティにて1905年設立。ペルモットの生産で名を馳せながらも突出したコストパフォーマンスのスパークリングワインで、安定感を持つ造り手のひとつです。

〈香りや味わいについて〉

青リンゴ、シトラス、ライムを想わせるアロマに、カモミール、スイカズラのフレッシュな香りが広がる。口当たりは柔らかく、繊細な泡が豊かな果実味に溶け込み、程よい苦みの余韻が心地よく続く、フレッシュかつ芳醇なプロセッコです。



サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



土着品種ガルガーネガとトレッピーアーノをブレンドした
程よくフルーティなスパークリングワイン
マスティオ・デッラ・ロジリア グラン・キュヴェ ブリュット

生産者	マスティオ・デッラ・ロジリア
産地	イタリア
ブドウ品種	ガルガーネガ50%、トレッピーアーノ50%
合う料理	あさりのボンゴレビアンコ、お寿司

〈ワイナリー・造り手について〉

1910年設立。100年以上の歴史を持つ家族経営のワイナリー。「全てのワインが高い品質を備え、全てのワインにテロワールを表現すること」をモットーに品質本位の信条を頑なに守り続け、クオリティーの高いワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色。白い果実、ピーチ、リンゴの香り。繊細な泡立ちで、非常にフルーティでフレッシュなミネラル感が魅力のワインです。



サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



ヴェネト州を代表する土着品種ガルガーネガ種から
造られたエレガントな味わい
マスティオ・デッラ・ロジリア グラン・キュヴェ ロゼ

生産者	マスティオ・デッラ・ロジリア
産地	イタリア
ブドウ品種	ガルガーネガ90%、ピノ・ネロ10%
合う料理	サーモンのグリル、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉

1910年設立。100年以上の歴史を持つ家族経営のワイナリー。「全てのワインが高い品質を備え、全てのワインにテロワールを表現すること」をモットーに品質本位の信条を頑なに守り続け、クオリティーの高いワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

ストロベリー、ラズベリーなど赤系果実の爽やかな香り。きめ細やかな泡立ちに、フルーティでフレッシュな果実味を楽しめる辛口ロゼスプマンテです。



サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



48カ月熟成のコクが愉しめるカヴァ
トレゾール アニバーサリー グラン・レセルバ・ブリュット

生産者	ペレ・ベントウーラ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	チャレッコ40%、マカベオ40%、パレリャーダ20%
合う料理	牡蠣のグラタン、鮑のソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

数多あるボデガの中でも伝統的な醸造技術とモダニティの融合による高品質でエレガントなカヴァは、数々の国際的なコンテストでも受賞を重ね、スペインでも最もダイナミックなボデガのひとつとして世界各地での評価を得ている。

〈香りや味わいについて〉

黄桃、洋ナシの香りに蜂蜜やナッツ、トーストを思わせる芳ばしいニュアンス。きめ細やかな泡立ちでクリーミーな口当たり。芳醇な果実味としっかりとした酸味が広がる。長期熟成ならではの長い余韻が楽しめる、見事なバランスの取れた上質カヴァです。



サクラアワード2023ゴールド受賞!スパークリングワイン6本セット【Qセット】8,800円



トレパット種100%で造られたフルーティで
しっかりとした酸味とのバランスが印象的な1本
カヴァ プリメール・ロゼ エクストラ・ドライ

生産者	ペレ・ベントウーラ
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	トレパット100%
合う料理	魚介のバリエア、ハードタイプのチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

数多あるボデガの中でも伝統的な醸造技術とモダニティの融合による高品質でエレガントなカヴァは、数々の国際的なコンテストでも受賞を重ね、スペインでも最もダイナミックなボデガのひとつとして世界各地での評価を得ている。

〈香りや味わいについて〉

美しく輝くピンクレッド色。官能的で豊かな香りにフレッシュなアロマ。柔らかさ、甘みのバランスがよく、コントロールされた発酵プロセスにより余韻が長い1本です。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット
【Rセット】 9,999円

1/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230116

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



フェミナリーズコンクール 2020 金賞受賞、
ジルベール&ガイヤール 2020 金賞受賞
シャトー ノートル ペール 2019



生産者	シャトー ノートル ペール
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%
合う料理	ポークのトマトソース煮

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドー中心街から内陸の方に位置する、アントル・ドゥ・メールのフロンタックにあるワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
濃いルビー色。チェリー、ブラックベリーのフルーティな香りが感じられ、ボリュームのある味わいと、しなやかなタンニンがあります。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ボルドーコンクール 2019 金賞受賞
シャトー ドルーセレ 2018



生産者	シャトー ドルーセレ
産地	フランス コート・ド・ボルドー
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、マルベック10%
合う料理	焼肉(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉
世界各国へ優良なワインを供給している、ボルドーを中心部に拠点を置くユーロヴァン社の取り扱いワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
美しい赤い色。豊かで、赤い果実の香りが素敵です。口当たりは丸くエレガントで、長い余韻があります。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ボルドーコンクール 2021 金賞受賞
シャトー ラフルール サン アンドレ 2020



生産者	シャトー ラフルール サン アンドレ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	ミラノ風カツカツ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーに拠点を置くグラン ヴァンド ジロンド社の扱うワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
濃い赤色。フルーツジャムやスモークの香りがあり、しっかりとしたタンニンが特長です。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ジルベール&ガイヤール 2020 金賞受賞、
リヨン国際コンクール 2021 金賞受賞
シャトー ラベルト 2019



生産者	シャトー ラベルト
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・フラン&カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	チーズ(特にコンテ、チェダー、ミモレット)

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーに拠点を置くグラン ヴァンド ジロンド社の扱うワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
美しい紫色。新鮮な果実とスミレのような香りがあります。丸みを帯びたタンニンが心地よく広がります。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ジルベール&ガイヤール 2021 金賞受賞、
TERRE DE VIN 2021 金賞受賞
シャトー デデュ 2020



生産者	シャトー デデュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニヨン16%、カベルネ・フラン6%
合う料理	ブルーチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
世界各国へ優良なワインを供給している、ボルドーを中心部に拠点を置くユーロヴァン社の取り扱いワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
リッチな赤色。赤果実と黒果実のフルーティな香りがあります。調和の取れた心地よい第一印象です。熟したタンニンが特長です。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ジルベール&ガイヤール 2021 金賞受賞、
マコンコンクール 2021 金賞受賞、
7千万人テイスターセレクション金賞受賞
シャトー マンヴィエル ルージュ 2020



生産者	シャトー マンヴィエル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	ハンバーグ(デミグラスソース)

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドー右岸に位置するジネス社社の所有ワイナリー。世界約70カ国との取引があり、世界各国のワインラバーに品質のよいワインを提供し続けています。
〈香りや味わいについて〉
ガーネット色。スパイス香と程よいオーク樽の香りが心地よく広がります。滑らかなタンニンと酸味のバランスがとれた1本です。

おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット
【Rセット】 9,999円

2/2

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230116

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



パリ農産物コンクール 2019 金賞受賞
シャトー ムーラン デュ バレル 2017



生産者	シャトー ムーラン デュ バレル
産地	フランス ボルドー・シュペリュール
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニオン10%
合う料理	手羽先の味噌焼き、牛ヒレ肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーに拠点を置くグラン ヴァンド ジロンド社の扱うワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
美しいガーネット色。濃くて密度が高く、美しい深みがあります。力強いブーケはプレーンやトースト、バニラなどのアロマが調和し、スパイスでわずかにコショウの香りが引き立てられます。味わいはまろやかで絹のようなタンニンが口広がります。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



フェミニナリーズコンクール 2021 金賞受賞
シャトー ペール アントワヌ 2019



生産者	シャトー ペール アントワヌ
産地	フランス ブライ・コート・ド・ボルドー
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%
合う料理	すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
世界各国へ優良なワインを供給している、ボルドーを中心に拠点を置くユーロファン社の取り扱いワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
濃いガーネット色。黒果実の香りとほのかなバニラの香りがあります。口に含むと力強いタンニンが広がります。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



フェミニナリーズコンクール 2020 金賞受賞、
7万人テイスターセレクション金賞受賞、
インターネット ワイン ガイド 1001 テイスティング金賞受賞
シャトー ガッシオ 2019



生産者	シャトー ガッシオ
産地	フランス コート・ド・ブル
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、マルベック10%
合う料理	手羽先の味噌焼き、牛ヒレ肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
10年先まで見越し、ブドウ畑の環境に配慮したワイン造りを行うワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
輝く紫色。チェリーのようなフレッシュなフルーツの香りが感じられます。絹のように滑らかなタンニンと長い余韻が続きます。

格上アペラシオン&トリプルダブル金賞受賞入り!
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Rセット】9,999円



ジルベール&ガイヤール 2021 金賞受賞
シャトー レスカ 2018



生産者	シャトー レスカ
産地	フランス コート・ド・ブル
ブドウ品種	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニオン10%
合う料理	鹿肉のロースト バルサミコソース添え

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーに拠点を置くグラン ヴァンド ジロンド社の扱うワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
深みのあるルビーレッド色。フルーティな黒果実の香りがあり、口に含むとアタックはシルキーで、果実のノートが心地よく協調されます。

おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション 2023年 4月・5月

ワインセット解説シート

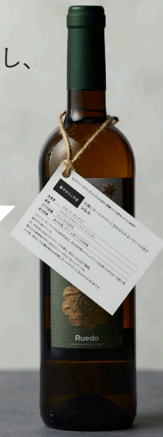
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

北海道赤・白ワイン6本セット 【Sセット】9,350円

【シートの使い方】

点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7230117

マスカットの華やかなアロマが広がる爽やかな白ワイン



果実味を最大限に表現。
爽やかな甘酸っぱさに癒される1本
メリメロブラン

生産者	ドメヌレゾン
産地	日本 北海道
ブドウ品種	ナイアガラ80.2%、デラウェア19.8%
合う料理	あさりの酒蒸し、エスニック料理

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌレゾンは、人間と自然が共存できる環境でのワイン造りを目指しています。畑ではヤギを飼育し、ヤギが草を食べ、排泄物を堆肥にして土に戻し、その土で育ったブドウを原料としています。こうした持続可能なエネルギーの循環「サステナブル」を運営の中核に据え、ワイン造りに自然の力を活かしています。

〈香りや味わいについて〉

明るく輝き溢れる僅かなグリーンイエロー。摘みたてのマスカットを頬張ったようなみずみずしく清涼感をともなう甘い香りが特長。口中に溢れる果実感、やや控えめながらも凛とした酸、アフターに広がる上品なアロマが心地よい味わいです。



北海道赤・白ワイン6本セット【Sセット】9,350円



ラズベリーやイチゴの香り。
酸味とスパイスーさがアクセントのキュートな赤ワイン
メリメロルージュ

生産者	ドメヌレゾン
産地	日本 北海道
ブドウ品種	マスカットベリーA59%、山葡萄27%、キャンベルアーリー14%
合う料理	ローストビーフ、鹿肉のアヒージョ

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌレゾンは、人間と自然が共存できる環境でのワイン造りを目指しています。畑ではヤギを飼育し、ヤギが草を食べ、排泄物を堆肥にして土に戻し、その土で育ったブドウを原料としています。こうした持続可能なエネルギーの循環「サステナブル」を運営の中核に据え、ワイン造りに自然の力を活かしています。

〈香りや味わいについて〉

マスカットベリーAの持つイチゴや綿あめのような芳香、口当たりのよい北海道産キャンベルアーリー、そして酸味とスパイスーな香りのアクセントを産み出す山葡萄をブレンドしました。しっかりとした酸味と芳醇な香りを楽しめる赤ワインです。



北海道赤・白ワイン6本セット【Sセット】9,350円



糖度の高いナイアガラブドウを使用した、甘口ワイン
おたる完熟ナイアガラ

生産者	北海道ワイン
産地	日本 北海道
ブドウ品種	ナイアガラ100%
合う料理	カルボナーラ、カニクリームコロッケ

〈ワイナリー・造り手について〉

北海道ワインは「ワイン造りは農業なり」を志として、ブドウ栽培から自社で開き、創業以来、輸入果汁は一切使用せず、日本ワインのみを造り続けています。

〈香りや味わいについて〉

原料に使用されている「ナイアガラ種」は生食用ブドウとしても知られているブドウ品種です。糖度が高い上、果肉が柔らかく多汁で、ジューシーな甘みと特有の芳香があります。



北海道赤・白ワイン6本セット【Sセット】9,350円



良質なブドウを原料にズースレゼルヴェ(果汁添加)を行い、
甘口に仕上げた赤ワイン
おたるプレミアムキャンベル 赤

生産者	北海道ワイン
産地	日本 北海道
ブドウ品種	キャンベルアーリー100%
合う料理	ビザ、ミートソースパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

北海道ワインは「ワイン造りは農業なり」を志として、ブドウ栽培から自社で開き、創業以来、輸入果汁は一切使用せず、日本ワインのみを造り続けています。

〈香りや味わいについて〉

原料に使用されている「キャンベルアーリー種」は生食用ブドウとしても知られているブドウ品種です。イチゴキャンディやラズベリーのような香りに、みずみずしくジューシーな甘酸っぱさがあります。



北海道赤・白ワイン6本セット【Sセット】9,350円



北海道産ブドウ100%使用。ベリー系果実と控えめに
スパイスを想わせるフルーティな香りが特長
ツヴァイゲルト・レーベ 赤

生産者	はこだてわいん
産地	日本 北海道
ブドウ品種	ツヴァイゲルト・レーベ100%
合う料理	ジンギスカン、蒲焼

〈ワイナリー・造り手について〉

はこだてわいんは、日本人の味覚に合う「日本のワイン」を目指しています。北海道産原料にこだわりを持った商品を展開しており、カジュアルさと品質を両立させたワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

やや紫がかった色調でタンニンは強めです。ベリー系果実と控えめにスパイスを想わせるフルーティな香りが特長。上品で軽やかな味わいのワインです。



北海道赤・白ワイン6本セット【Sセット】9,350円



北海道で収穫されたケルナー種ブドウを100%使用。
柑橘系の香りと果実感のある酸味が特長
北海道100 ケルナー 白

生産者	はこだてわいん
産地	日本 北海道
ブドウ品種	ケルナー100%
合う料理	白身魚のカルパッチョやタコマリネ、お寿司、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉

はこだてわいんは、日本人の味覚に合う「日本のワイン」を目指しています。北海道産原料にこだわりを持った商品を展開しており、カジュアルさと品質を両立させたワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系の香りと酸味が特長なケルナー種を辛口に仕上げ、さらに1年間の瓶熟成を実施。果実感のある酸味の中に、熟成からくる厚みとコクを感じる白ワインに仕上がっています。

