

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

2024年2月・3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。

旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット 【Aセット】7,700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



h7240012

旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



誕生から80年以上の歴史を持つ、シリーズの原点。

ムートン・カデ・ルージュ・クラシック

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	ポークソテー、鰻のかば焼き、チキンの煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワインシリーズ「ムートン・カデ」。
〈香りや味わいについて〉
完熟したブルーベリーやラズベリーの香りに、ハーブやバナナ、チョコレートのニュアンス。美しくリッチな果実味とまろやかな酸味、エレガンスなタンニンが感じられます。果実味と酸味のバランスが取れており、熟した果実の風味が続く余韻も魅力です。



旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



果実の凝縮感を高めた、リッチなスタイル

ムートン・カデ・ルージュ

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	ワイン煮、ビーフシチュー、香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワインシリーズ「ムートン・カデ」。
〈香りや味わいについて〉
ルビーレッドの色調。熟したカシスやブルーベリー、ブラックチェリーなど黒系果実の甘い香りがあり、口当たりは非常にスムーズで、シルクを想わせる滑らかな舌触り。適度なミネラル感と心地よい酸が感じられます。



旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



ふくやかな果実味と滑らかな舌触りが魅力の、
親しみやすい仕上がりの赤ワイン

シャトー・ジレ・ルージュ

生産者	シャトー・ジレ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	ビーフシチュー、トマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
オーナーのナドー家は、5世代に渡ってワインを造っています。アントル・ドゥー・メール地区の中心に、約70ヘクタールの畑から、年間35万本のワインを造り出しています。土壌は粘土質と石灰質。ブドウの育成とワインの醸造にはなるべく機械を使わず、伝統的な手法を守っています。
〈香りや味わいについて〉
カシスなどの華やかな香りがあり、口あたりは非常に滑らかで、ふくやかな果実味と豊富なタンニンがありつつ、フレッシュな酸が全体を引き締めています。



旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



メルローのチャーミングさを余すことなく表現。
名匠クリスチャン・ムエックス氏が自らブレンドする、秘蔵ワイン

レ・ヴァンダンジュ

生産者	ジャン・ピエール・ムエックス
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	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	鶏肉、豚肉のグリル、煮込みハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉
ジャン・ピエール・ムエックス社 (J.P.M社) は1937年にジャン・ピエール・ムエックス氏によってリブルヌに設立された、ボルドー右岸ワインを中心に扱う会社です。
〈香りや味わいについて〉
イチゴなどの果実の香りがあり、口いっぱいに感じられる、みずみずしい果実味と滑らかなタンニン、バランスの取れた酸味が魅力です。



旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



豊かな果実味、柔らかいタンニンが魅力のメルロー

カデ・ドック メルロー

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	赤身肉のグリル、ビーフシチュー、生ハム、ソーセージ

〈ワイナリー・造り手について〉
5大シャトーの一角、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有する、バロン・フィリップ社が南フランスのラングドック地方で手掛けるワインです。
〈香りや味わいについて〉
リッチで豊かなレッドチェリーの香りがあり、フレッシュさが調和の取れた味わい。軽やかなタンニンときれいな酸味が魅力です。



旨みたっぷり まろやかなフランス赤ワイン6本セット【Aセット】7,700円



名門バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が、
南フランスのラングドックで手掛けるデイリーワイン

カデ・ドック・ピノ・ノワール

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	パスタ、ハヤシライス、オムライス、マグロの刺身

〈ワイナリー・造り手について〉
5大シャトーの一角、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有する、バロン・フィリップ社が南フランスのラングドック地方で手掛けるワインです。
〈香りや味わいについて〉
イチゴやラズベリー、チェリーなどの香りが広がります。フレッシュで、みずみずしい酸味が心地よいミディアムボディの赤ワインです。



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

2024年 2月・3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。

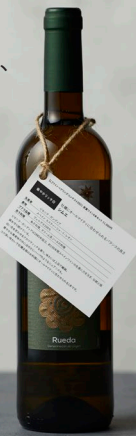
フランス辛口白ワイン6本セット

【B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



h7240013

フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



オー・プリオンの血統を引く、ボルドーワイン「クラレンドル」
爽やかで気品に溢れた白ワイン
クラレンドル・ブラン

生産者	クラレンス・ディロン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミオン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデル (セバージュ比率非公開)
合う料理	ブイヤベース、鶏の水炊き、プリの柑橘カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

5大シャトーの一角として君臨するシャトー・オー・プリオンを所有する、クラレンス・ディロン・ワイナズが造るクラレンドル・シリーズ。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやレモンのような果実、徐々に蜜蝋のようなセミオン特有の優雅な香り。口に含むと、熟した桃やアプリコットのピュアな果実味が溢れ、しっかりとしたミネラル感が印象的です。



フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



みずみずしい果実味と清涼感溢れる白ワイン
ムートン・カデ・ソーヴィニオン・ブラン

生産者	バロン・フィリップ
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	フレッシュサラダ、お寿司、野菜の炒めもの

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワインシリーズ「ムートン・カデ」。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやライムなどの果実の爽やかな香りや、白桃やハーブのニュアンスが立ち上ります。口に含むと、フレッシュでピュアな果実味といきいきとした酸が広がり、清涼感が印象的な1本です。



フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



フレッシュな果実味を伴う爽やかな飲み口と、
ふくよかなボディが魅力
ピノ・ブラン

生産者	トリンバック
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	オーセロワ、ピノ・ブラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	サラダ、ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

1626年に創業し、4世紀13代に渡って歴史と伝統を育んできたアルザスきっての名門ワイナリーです。トリンバックのワインは、「食事とともに楽しめるワイン」を造るというポリシーから、果実味、酸味、ミネラル感が見事なバランスに整えられています。

〈香りや味わいについて〉

白桃や洋梨を想わせるフルーティーなアロマにレモンのニュアンス。口当たりは滑らかで、リンゴを噛んだようなフレッシュでジューシーな果実味にミネラル感も感じられます。



フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



豊潤なアロマを持つ奥深い味わいが魅力の白ワイン
ヴィルマージュ・ブラン

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
ブドウ品種	マルサン、マカブ、プールブルーラン、ルーサンヌ (セバージュ比率非公開)
合う料理	ムニエル、野菜の炒め物

〈ワイナリー・造り手について〉

南フランス、ラングドック・ルーション地区でワインを醸造。「多様で大きな可能性を秘めた南フランスワインの魅力を伝えていきたい」というポリシーに基づき、地域やブドウの特性を活かした様々なワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

レモンなど爽やかな柑橘系とスパイスなどの香ばしいニュアンスが加わり、複雑な香りを生み出します。口に含むと、ソフトな口当たりから洗剤とした果実味と上品な樽香が口いっぱいに広がります。



フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



「ジゴンドスの天才」がサン・コムを知ってほしいという
思いから生み出した1本
マイクロ・コム・ソーヴィニオン・ヴィオニエ

生産者	サン・コム
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン50%、ヴィオニエ50%
合う料理	寿司、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉

500年以上の歴史を持つジゴンドスのワイナリー。15ヘクタールの自社畑では、平均樹齢60年以上の古樹が植えられています。ワイナリーの名前は、ジゴンドスの自社畑の中心にある11〜12世紀にかけて建てられたサン・コム・チャペルに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツや、マンゴーのような果実の香り、程よくボディがあり、凝縮した果実味としっかりとした酸がバランス良く調和されたワインです。



フランス辛口白ワイン6本セット【Bセット】11,000円



コクのある果実味と爽やかな酸味の
バランスが整った白ワイン
カデ・ドック・シャルドネ

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	お刺身、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

5大シャトーの一角、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有する、バロン・フィリップ社が南フランスのラングドック地方で手掛けるワインです。

〈香りや味わいについて〉

リンゴやレモンの軽やかでエレガントな心地よい香り、口に含むと、滑らかでフレッシュな口当たりに加え、コクのある果実味と爽やかな酸味のバランスが整った味わいです。



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

2024年2月・3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。

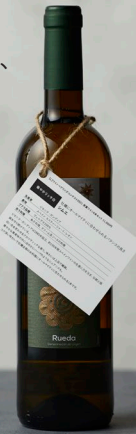
フランス周遊!赤・白ワイン6本セット

【Cセット】13,200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



h7240014

フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



しっかりと口当たりと豊かな果実味
ムートン・カデ・セレクション・ルージュ

生産者	バロン・フィリップ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー主体
合う料理	ローストビーフなどのお肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワインシリーズ「ムートン・カデ」。

〈香りや味わいについて〉

熟したチェリーやブラックベリー、ブルーベリーなど果実のアロマと、モカヤスパイスの香りが漂います。しっかりと口当たりと共に、豊かな果実味が力強く広がります。



フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



銘醸地で育ったブドウを厳選して造る、
気軽に楽しめるブルゴーニュ・ルージュ
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

生産者	アンリ
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	チキンの香草焼き、ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴォルネイやボマルを中心に、コート・シャロネーズ、オート・コート・ド・ボアヌといった、ブルゴーニュの銘醸地で育ったブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリーなどの赤系果実の香りに、全体をまとめている酸のおかげで、バランスが取れたエレガントなワインです。



フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



アルザスの名門が手がけるリースリング100%の白ワイン
リースリング

生産者	トリンバック
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	焼き魚、魚介のフリット、寿司、シュークルート

〈ワイナリー・造り手について〉

1626年に創業し、4世紀13代に渡って歴史と伝統を育んできたアルザスきっての名門ワイナリー。トリンバックのワインは、「食事とともに楽しめるワイン」を造るというポリシーから、果実味、酸味、ミネラル感が見事なバランスに整えられています。

〈香りや味わいについて〉

レモンや青リンゴのフレッシュな香りが漂います。味わいはドライかつピュアな印象。洗練とした果実味に、凛とした酸と綺麗なミネラル感が重なり、エレガントな余韻へと続きます。



フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



南フランスを代表する4種のブドウで仕立てる赤ワイン
ヴィルマジュール・ルージュ

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
ブドウ品種	カリニャン、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル (セバージュ比率非公開)
合う料理	焼き肉、タンドリーチキン、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉

南フランス、ラングドック・ルーション地区でワインを醸造。「多様で大きな可能性を秘めた南フランスワインの魅力を伝えていきたい」というポリシーに基づき、地域やブドウの特性を活かした様々なワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

ブラックチェリーやプラムのジャムの香り、柔らかなタンニンが味わいのバランスを取り、穏やかな口当たりと南フランスらしいギュッと濃縮した果実味が魅力の1本です。



フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



「ジゴンダスの天才」を当主とする名門ワイナリー。
華やかなアロマとたっぷりの果実味が魅力の豊潤な味わい
レ・ドゥ・アルピオン・ルージュ

生産者	シャトー・ド・サン・コム
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	シラー40%、グルナッシュ25%、サンソー15%、 ムールヴェードル15%、クレレット5%
合う料理	鰻のかば焼き、たれの焼き鳥

〈ワイナリー・造り手について〉

500年以上の歴史を持つジゴンダスのワイナリー。15ヘクタールの自社畑では、平均樹齢60年以上の古樹が植えられています。ワイナリーの名前は、ジゴンダスの自社畑の中心にある11~12世紀にかけて建てられたサン・コム・チャペルに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

カンスなどの芳醇な果実のアロマが溢れ出します。豊潤な果実味と滑らかで親しみやすいタンニンが広がる、豊潤な味わいです。



フランス周遊!赤・白ワイン6本セット【Cセット】13,200円



ロワール屈指の自然派ワイナリーが造る
「楽しむためのワイン」
ソーヴィニヨン・ブラン・アティテュード

生産者	バスカル・ジョリヴェ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	牡蠣フライ、白身魚のカルパッチョ、フレッシュチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ロワール屈指の実力を誇る自然派ワイナリー、バスカル・ジョリヴェ。現在はサンセルとプイ・フェュメに120ヘクタール、トゥーレーヌに60ヘクタールの自社畑を所有しています。

〈香りや味わいについて〉

柑橘類や青リンゴのアロマに入り混じって漂う、爽やかなハーブの香りが印象的です。口に含むと真っすぐなアタックとともに、シトラスなどフレッシュでフルーティーな果実味が感じられます。



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

2024年 2月・3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。

和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン 6本セット【D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



h7240015

和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800円



平均樹齢70年の古木カリニャンから作るワイン
サングラン

生産者	ジャン・プラ セレクション
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	カリニャン100%
合う料理	秋刀魚の蒲焼、鯖の竜田揚げ

〈ワイナリー・造り手について〉
地中海の陽光が降りそそぐ南フランス・ルーション地方フヌイユドゥに拠点を置くワイナリーです。景色や環境を保全するなど、この土地の持つ価値を高める活動も行っています。
〈香りや味わいについて〉
プラムや黒ブドウを想わせるアロマ。キラキラした緋色のワイン。爽やかさがあがりながらボリュームもあり、バランスが非常に良いです。カリニャン種のワインにありがちな野暮ったさがなく、美しいワインです。



和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800円



若飲みタイプで現代的なスタイルのコート・デュ・ローヌ
トゥ ナチュレルモン

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、シラー、サンソー、カリニャン、ムールヴェードル (セバージュ比率非公開)
合う料理	焼肉(タレ)、きんぴらごぼう

〈ワイナリー・造り手について〉
造り手であるヴィニユロン エステザルグは、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〉
生の果実の爽やかさとまろやかさで、口当たりが良い若飲み向きのワインです。チェリーやブラックベリーを想わせる果実香や、シナモンを想わせるスパイシーなアロマ。タンニンは優しく、適度なボディがあります。



和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800円



世界で最古のワイン「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

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	肉じゃが、うなぎの蒲焼

〈ワイナリー・造り手について〉
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、表現力豊かで、健康的なブドウを作るために、ベランとドメヌ・ド・ラグレゼットのスタッフと密接に働き、ブドウ栽培を行っています。
〈香りや味わいについて〉
輝きのある紫色。さくらんぼなどの赤系果実のよく熟した香りがあります。フレッシュで清涼感があり、バランスが良く、やわらかなタンニンがあります。



和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800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」
デロー ボルドー・ブランセック

生産者	デロー
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミヨン60%、ソーヴィニオン・ブラン30%、ミュスカデル10%
合う料理	魚介のサラダ、天ぷら、あさりの酒蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉
デローは、1864年に設立。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、設立から150年経たず、デローはボルドーを代表するブランドとして世界中に輸出されています。
〈香りや味わいについて〉
少し緑色を帯びた輝かしい黄色。柑橘系フルーツや白い花の香り。バランスの素晴らしいさに加えて、フレッシュかつフルーティーな味わいを感じられます。



和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800円



南フランスらしい果実味が特長なシャルドネ
レ・ジャメル シャルドネ

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	シャルドネ100%
合う料理	天ぷら、きのこ鶏肉の醤油パスタ

〈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〉
ゴーヤスで透明感のある黄金色。アプリコットと洋ナシの香り、ヘーゼルナッツと白い花の香り、そしてわずかにバターのような後味を放ちます。心地よいミネラル感があり長い余韻を感じられる複雑でバランスの取れたワインです。



和食と合わせてたのしむフランス赤・白ワイン6本セット【Dセット】8,800円



和食との相性抜群!由緒あるロワールの古城で産まれる
清涼感あふれる白ワイン
グーレーヌ トゥーレーヌ ソーヴィニオン

生産者	マルキ・ド・グーレーヌ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	白身魚のお刺身、焼き鳥(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉
グーレーヌ城は950年頃に建造されて以来、現在もグー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〉
緑がかった淡い黄色の外観。花やエキゾチックな果実、シトラスや野菜のフレッシュなアロマがあります。バランスが良く、しっかりとした酸が感じられ、乾いた喉を潤すのに適したワインです。



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

2024年 2月・3月

ワインセット解説シート

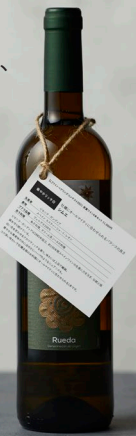
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン 6本セット【E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



h7240016

春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



柔らかな甘さと快活さのバランスがよく、
長い余韻が楽しめる1本

ヴーヴレイレ・グラン・モルティエ ドナシャン・バユオー

生産者	ドナシャン・バユオー
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シュナン・ブラン100%
合う料理	鶏肉のソテー、白身魚の料理

〈ワイナリー・造り手について〉

創業者ドナシャン・バユオーは「素晴らしいワインは独りでできるわけではない」この考えをモットーに品質の良いワインを生み出しています。彼は同業者からもワイン熟成の達人として一目置かれる存在となっています。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色の色調にアプリコットや黄桃を想わせる香りとハチミツや蜜蝋のニュアンス。柔らかな甘さと快活さのバランスが良く、長い余韻が楽しめます。



春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



きこの料理と合わせて欲しいワイン

テール・ド・トリュフ ブラン

生産者	テラ・ヴァントゥー
産地	フランス ロースヌ
ブドウ品種	グルナッシュ50%、クレレット40%、ヴィオニエ10%
合う料理	トリュフベースの料理、きのこのガーリックソテー、きのこのアヒージョ、アカシアのハチミツを添えたフレッシュ・シェブルチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴァントゥー山の南斜面の地中海性気候の恩恵を存分に受け、日照量年間2700時間という恵まれた場所にあります。品質の高いワイン造りを目指すことで、年を追うごとにノウハウを蓄積し、栽培技術の進化により区画やテロワール、樹齢、ブドウ品種に応じた収穫をすることで、それぞれのワインの味わいと香りの個性を存分に引き出しています。
〈香りや味わいについて〉
アカシアの花や黄桃などの黄色い果実を想わせる香り、口に含むと、アタックは丸く豊かな果実感を感じ、アロマを引き出す良いミネラルに支えられています。



春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



シトラスのニュアンスと赤い果実を想わせる
可愛らしい味わいのワイン

ロゼ・ダンジュレ・ファールン ドナシャン・バユオー

生産者	ドナシャン・バユオー
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ガメイ70%、グロロ30%
合う料理	生ハム、フルーツ

〈ワイナリー・造り手について〉

創業者ドナシャン・バユオーは「素晴らしいワインは独りでできるわけではない」この考えをモットーに品質の良いワインを生み出しています。彼は同業者からもワイン熟成の達人として一目置かれる存在となっています。

〈香りや味わいについて〉

サーモンピンクの色調につぶした新鮮なイチゴやラズベリーのような香り。フレッシュでバランスが取れ、シトラスのニュアンスと赤い果実を想わせる可愛らしい味わいのワインです。



春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



洗練された果実味があり、厚みもキリリとした
切れも持ち合わせた、均整の取れた辛口ロゼ

ヴァン・ド・ペイ・デュ・ヴァル・ド・ロワールピノ・ノワール・ロゼ

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	ピノ・ノワール100%
合う料理	鯛のカルパッチョ、鰹のたたき

〈ワイナリー・造り手について〉

60ヘクタールのブドウ畑を所有し、収穫、ワインの醸造を行っています。畑には、海からの影響があり、多量の日照時間、穏やかな気温、定期的な雨、かなり強い風をもたらす、水分の蒸発を促進します。それは、ブドウの成長期間に吹き、ブドウの木を乾燥させ、病害の発生を抑えています。テロワールを尊重したワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
オレンジ色に反射する輝きのあるピンクの色調。赤系果実の香りが特長的で、イチゴやさくらんぼのニュアンス。穏やかな酸味と爽やかでスッキリとしたクリーンな果実味。余韻は、ほのかな心地よい渋みがあり、飲み飽きしない1本です。全体的には、若々しい印象でキリッと冷やしてブランチなどに合わせたい辛口ロゼワインです。



春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



爽やかな香りにコクや滑らかさを感じられる白ワイン
クロワ・サン・タデル シャルドネ

生産者	アルマ・セルシウス
産地	フランス ラングドッグ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	天ぷら、白身の肉

〈ワイナリー・造り手について〉

南フランスのメディ運河が流れる町、バジェを本拠地とするワイナリー。南フランスの厳しい自然と共生するように、品質の高いワインの醸造に取り組んでいる注目の作り手です。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系の爽やかな香り、ネクタリンのようなボリュームのある香りも徐々に出てきます。ほんのり白コショウやハーブの香りも。濃い色、ボリュームのある香りと裏腹に、シャープな酸の通った芯のある味わい。クリーミーで、滑らかな質感も魅力です。



春を先取り 華やかなフランス白・ロゼワイン6本セット【Eセット】11,000円



香りの高さフレッシュさを両立しているロゼワイン
ユヌ・プティット・キュヴェ・オ・ポワル

生産者	セリエ・デ・シャルトリュ&セバスチャン・シャバル
産地	フランス ロースヌ
ブドウ品種	グルナッシュ100%
合う料理	エスニック料理

〈ワイナリー・造り手について〉

「オールブラックスが唯一恐れた男」ラグビーフランス代表歴代で、最強の男と呼ばれたセバスチャン・シャバルが作り出す力強いワインの数々。どこか繊細さも感じるワインは、礼儀正しいシャバルの内面を表しています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある色合いだが、色調は淡い。香りはピンクグレープフルーツやパッションフルーツを想わせる香り。しっかりとボリュームがあり、張りのある味わいが感じられます。

