

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 4月・5月

ワインセット解説シート

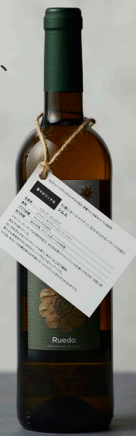
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン 5本セット【Aセット】 14,300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



h7240099

ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン5本セット【Aセット】14,300円



1981年からミシュラン3つ星シェフである、
ジョルジュ プランが造る、マコン ヴィラージュ。
マコン ヴィラージュ フルール ダズネ

生産者	ドメヌ ダズネ
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	白身魚のボワレ、シーフードリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉
1981年からミシュラン3つ星を保持し続けているフランスの偉大なシェフ、ジョルジュ プランが1985年に興したドメヌ。マコンの西にあるアゼ村に拠点を置き、17ヘクタールの畑を所有しています。アゼ村の斜面の上の一番良い場所にある畑なので、アゼ村の最上のものであるという意味を込めて、フルール ダズネと名付けられました。

〈香りや味わいについて〉
アカシアの花や洋ナシ、リンゴの複雑な香り。ふくよかな果実味といきいきとした酸とミネラルを想わせる風味。数年の熟成による旨味も感じさせてくれる、上品で洗練されたマコン ヴィラージュです。



ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン5本セット【Aセット】14,300円



カジュアルに楽しめるブルゴーニュ シャルドネ。
ブルゴーニュ シャルドネ ラ ショーム プランシュ

生産者	ドメヌ オリヴィエ プサール
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	柑橘ドレッシングのサラダ、アペリティフ

〈ワイナリー・造り手について〉
ドメヌ オリヴィエ プサールはシャブリの南17kmほどのところにあるニトリ村のドメヌ。果実味豊かでチャーミング、カジュアルに楽しめるスタイルのワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉
熟した洋ナシ、柑橘果実、白い花の香りにスパイスのニュアンスがあるグルマんな香り。魅力的な果実味と心地よい酸、適度な苦みのバランスが良いチャーミングなワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン5本セット【Aセット】14,300円



爽やかな酸味、厚みのある果実味などのバランスが取れた、
優れたコストパフォーマンスを実現。
ブルゴーニュ レ コトー デ モワヌ プラン

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	鶏肉のクリーム煮

〈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最大級のドメヌ。2005年からグラヴィティフローの最新の醸造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、選果の徹底を行い、ワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉
爽やかな酸味、厚みのある果実味やミネラルなどのバランスが取れ、優れたコストパフォーマンスを実現した白ワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン5本セット【Aセット】14,300円



みずみずしい果実味とほのかな樽香とがより調和した1本。
シャブリ シャン ロワイヨ

生産者	メゾン ウィリアム フェーブル
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	サーモンのレモンバターホイル焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
250年の歴史があり、最も多くのシャブリのグランクリュ畑を有する名門が造るネゴシアンワイン。高い品質を保つため徹底指導した手摘み収穫のブドウを使用。テロワールを表現することにこだわっています。

〈香りや味わいについて〉
みずみずしい果実味とフレッシュな味わいを感じつつ、全体的に角のないフェーブルのACシャブリの中ではふくよかな印象のワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ白ワイン5本セット【Aセット】14,300円



グラン・オーセロワ地区の中でもシャブリに程近い
場所にあるシトリ村で造られるブルゴーニュ シトリ。
ブルゴーニュ シトリ シャルドネ

生産者	ドメヌ エドモン シャルモー
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	アサリの酒蒸し、白身魚のカルパッチョ

〈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程近い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、ドメヌを担っています。グラン・オーセロワ地区に古くからあるブドウ栽培村シトリ。ブルゴーニュシトリは1993年に認められたアペラシオンです。

〈香りや味わいについて〉
柑橘果実、モモを感じる繊細で甘い香りにスパイスのニュアンス。柔らかい果実味を感じる優しい口当たりから、緻密な酸が伸び、フィニッシュに心地よい塩味を感じられます。



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 4月・5月

ワインセット解説シート

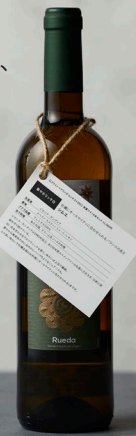
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

フランス コルシカ島ワイン5本セット 【B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



h7240100

フランス コルシカ島ワイン5本セット【Bセット】16,500円



華やか、複雑、濃厚、とてもバランスが良い
コルシカ島の赤ワイン！
セスト 赤

生産者	アंकロデザンジュ
産地	フランス コルシカ島 カルヴィ
ブドウ品種	ニエルキオ40%、シラー40%、スカカレロ20%
合う料理	ブリの照り焼き、豚肉の醤油炒め

〈ワイナリー・造り手について〉
アंकロ デ ザンジュは醸造学者のスパールご夫婦によって2007年に誕生。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くに畑を所有しています。コルシカ島特有の花崗岩土壌を生かすため、生産量を抑え、コンクリートタンクで醸造を行うことにより、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかなワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
赤系果実、マキ(コルシカ島の叢林)、ミント、リコリスのような香りが感じられます。そしてスマイルの花のようなニュアンスもあります。熟成の影響により口当りはまろやかでふくやか。余韻がとても長く、力強いタンニンは滑らか。濃厚でエレガントな赤ワインです。



フランス コルシカ島ワイン5本セット【Bセット】16,500円



醸造学者夫婦が生み出した飲み飽きしない白ワイン。
セスト 白

生産者	アंकロデザンジュ
産地	フランス コルシカ島 カルヴィ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100%
合う料理	魚のクリームソース添え、豚の生姜焼き、 ミルフィーユなどのスイーツ

〈ワイナリー・造り手について〉
アंकロ デ ザンジュは醸造学者のスパールご夫婦によって2007年に誕生。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くに畑を所有しています。コルシカ島特有の花崗岩土壌を生かすため、生産量を抑え、コンクリートタンクで醸造を行うことにより、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかなワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
芳醇でアロマティックな香り。熟したアンズや桃のような核果実やドライパイのような香りも感じられます。黄色果実、ナッツのようなふくやかな口当たりと複雑な余韻を持っています。



フランス コルシカ島ワイン5本セット【Bセット】16,500円



赤系果実とスパイス。また、海藻の香りを持つ赤ワイン。
フラティチェロ 赤

生産者	アंकロデザンジュ
産地	フランス コルシカ島 カルヴィ
ブドウ品種	ニエルキオ60%、スカカレロ40%
合う料理	鰻の山椒焼き、ホテルイカの炙り

〈ワイナリー・造り手について〉
アंकロ デ ザンジュは醸造学者のスパールご夫婦によって2007年に誕生。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くに畑を所有しています。コルシカ島特有の花崗岩土壌を生かすため、生産量を抑え、コンクリートタンクで醸造を行うことにより、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかなワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
赤系果実と野草やラベンダーのような香りが感じられます。またニエルキオ(サンジョヴェーゼ)特有のスパイシーな香りもあります。ミディアムボディで滑らかな口当たりです。まろやかでジュシー、余韻もとても長いです。



フランス コルシカ島ワイン5本セット【Bセット】16,500円



コルシカ島、地中海を感じるワイン。
飲むだけで旅気分が味わえる。
フラティチェロ 白

生産者	アंकロデザンジュ
産地	フランス コルシカ島 カルヴィ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100%
合う料理	魚介類、フレッシュチーズ、食前酒として

〈ワイナリー・造り手について〉
アंकロ デ ザンジュは醸造学者のスパールご夫婦によって2007年に誕生。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くに畑を所有しています。コルシカ島特有の花崗岩土壌を生かすため、生産量を抑え、コンクリートタンクで醸造を行うことにより、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかなワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
桃やアプリコットのような果実の香りと塩のミネラル感が海を想わせます。そして口に含むととてもフレッシュで、香りと同様のフルーツが感じられます。余韻はまろやかで、ミネラル感を残した白ワインです。



フランス コルシカ島ワイン5本セット【Bセット】16,500円



香りとコク、飲んだら忘れられないコルシカのロゼワイン。
フラティチェロ ロゼ

生産者	アंकロデザンジュ
産地	フランス コルシカ島 カルヴィ
ブドウ品種	ニエルキオ50%、スカカレロ50%
合う料理	カニのバスタ、カルパッチョ、魚のスープ

〈ワイナリー・造り手について〉
アंकロ デ ザンジュは醸造学者のスパールご夫婦によって2007年に誕生。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くに畑を所有しています。コルシカ島特有の花崗岩土壌を生かすため、生産量を抑え、コンクリートタンクで醸造を行うことにより、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかなワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
柔らかな赤系果実の香り、滑らかな口当たりとフレッシュなフィニッシュを持っています。そして最後に海を想わせる、塩味のニュアンスが感じられます。とてもバランスが良いロゼワインです。



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 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。

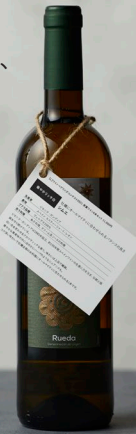
赤・ロゼワインを楽しむ6本セット

【C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



h7240101

赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



樽熟成を経て産み出されるバランス取れたサンジョヴェーゼ。

ディスカバー・イタリア サンジョヴェーゼ・ロッソ

生産者	テッレ・チェヴィコ
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	パスタ、生ハム、サラミ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1950年代から始まったテッレ・チェヴィコは、現在ではエミリアロマーニャ地方特有の伝統的なワインを幅広く生産し、ロマーニャの伝統を引き継ぐ、土着品種にこだわったワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

イタリアで栽培面積の多い黒ブドウ、サンジョヴェーゼ100%で造った赤ワイン。果汁の一部を樽熟成させることで生まれる、フレッシュな果実味と樽由来のココクのバランスが魅力の一本です。



赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



濃厚で凝縮感のある力強さとエレガントさを
持ち合わせた赤ワイン。

イル・サローネ

生産者	モンド・デル・ヴィーノ
産地	イタリア シチリア、プーリア、マルケ
ブドウ品種	ネグロアマーロ、プリミティーヴォ、モンテプルチアーノ、 ネーロ・ダーヴォラ(セバージュ比率非公開)
合う料理	牛赤身のステーキ、鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

1991年3人の醸造家が結集し立ち上げた新進気鋭のワイナリー。イタリア各地でブドウ品種の特性を活かした新しいワインを意欲的に送り出し、各方面から栄誉ある評価を獲得しています。

〈香りや味わいについて〉

イタリア各地の契約栽培農家から厳選したブドウから造られる赤ワイン。華やかな香りと、果実味にあふれた、まろやかでバランスの取れた味わいが魅力です。



赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



女性醸造家が造る繊細で風味豊かなハンガリーワイン。

ル・コント・ド・メルシー ピノ・ノワール

生産者	ダヌビアナ
産地	ハンガリー サザン・トランスダニューピア
ブドウ品種	ピノ・ノワール91%、シラー9%
合う料理	ビザ、トマトソースパスタ、肉じゃが

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年に設立。国際的に高い評価を得ているワイナリーで、約400のブドウ栽培者と契約し、世界各国にワインを輸出している。現在、ハンガリー国内のマトラとポニャドに2つの醸造所を所有しています。

〈香りや味わいについて〉

深みのあるルビー色の色調。フルーティーで繊細なアロマは、レッドカレントやブラックチェリーを想わせる香りで、よく熟した果実味、爽やかな酸味、そして長い余韻が楽しめます。



赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



お食事に合わせて楽しむ海老料理にぴったりなロゼワイン。

インスピレーション・バイ・クロエ ロゼ 海老

生産者	フォンジョヤ
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50%、グルナッシュ25%、シラー25%
合う料理	海老シュウマイ、海老のアヒージョ

〈ワイナリー・造り手について〉

モンペリエの北西に広がる産地「テラス デュ ラルザック」の麓からモン ポティルに位置するワイナリー。ラルザックのカルスト山地から吹き付ける北風により乾燥した夏の気候と、夏の間の昼夜の気温差が大きいブドウ栽培に適した環境の粘度石灰質土壌の畑で生み出されました。「インスピレーション・バイ・クロエ」の意味は「クロエの閃き」！その名の通り、女性醸造家クロエ・シェレ氏の閃きにより誕生したワインです。

〈香りや味わいについて〉

美しいサーモンピンクの色調、繊細な花やサクランを想わせる香り、滑らかな飲み口で、お食事に寄り添います。



赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



元祖フィッシュボトル！
名門ウマニロンキワイナリーが造る万能ロゼ。
ペッシェヴィーノ・ロゼ

生産者	ウマニロンキ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ
合う料理	サーモンフィレのサラダ、クリーム系のパスタ、魚介料理

〈ワイナリー・造り手について〉

2024年ガンベロ・ロッソのワイナリー・オブ・ザ・イヤーに選ばれたイタリアのリーディングワイナリー。マルケ州とアブルッツ州にブドウ畑と醸造所を所有し、それぞれのブドウ、テロワールの特長を最大限に活かしたワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある明るい鮮やかなロゼ色。チェリーやローズベタルのふくよかな香り。口に含むと、フルーティーでバランスの取れた酸味が心地よく広がり、爽やかな味わいです。



赤・ロゼワインを楽しむ6本セット【Cセット】5,720円



荒涼とした大地から届く果実味たっぷりのワイン。

ヴィニャス・デ・ミエデス・ロサード

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	ガルナッチャ100%
合う料理	サラダ、ビザ、パスタ、オムレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス・サン・アレハンドロは、かつて「不毛の大地」と呼ばれたスペイン山岳地帯のカラタコ(アラゴン州)でワイン造りを行っています。カラタコ特有の品種ガルナッチャと、この土地に適したピウラという品種を中心にブドウ栽培を行っています。

〈香りや味わいについて〉

ブーケを想わせる華やかなフローラル香と、フレッシュないちごのアロマが感じられます。キリリとした辛口ロゼワインです。



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 4月・5月

ワインセット解説シート

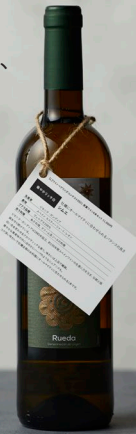
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン
6本セット【Dセット】 6,050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



h7240102

スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



凝縮感があり品種の特長が表現されている白ワイン。

ボデガヴェルデ マカベオ

生産者	ボデガヴェルデ
産地	スペイン アラゴン
ブドウ品種	マカベオ100%
合う料理	魚介のアヒージョ、鶏肉のパエリア

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガヴェルデは2014年に設立された注目度上昇中のワイナリーです。平均樹齢は30年以上で自然に恵まれたテロワールにより年間約100万kgの高品質のブドウを収穫しています。

〈香りや味わいについて〉

アラゴン州の暑い地域で栽培されたマカベオ種100%の白ワインは濃厚で凝縮感があり、しっかりアルコール度数もあります。蜂蜜を感じさせるニュアンスもあり飲みやすい白ワインの仕上がっています。



スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



酸味と爽やかな果実味のバランスが良い、
フレッシュな味わい。
フィンカ・デル・マール ヴェルデホ

生産者	ヴィセンテガンディア
産地	スペイン バレンシア
ブドウ品種	ヴェルデホ100%
合う料理	鶏肉のグリル(オレンジソース添え)、牛肉のカツレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴィセンテ・ガンディアは1885年にバレンシアで創業した100年以上続く歴史あるワイナリーです。伝統を守りながらも品質向上や改革に積極的に取り組んでいます。

〈香りや味わいについて〉

ライムグリーン掛かった明るい黄色。トロピカルな香りや白い花の良い香り。口を含むと甘味があり、酸味と果実味がよく調和しています。



スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



ブラン・ド・ノワールならではの
小さな赤い果実を思わせるニュアンス。
ホーヴェン・ガルナッチャ ブランコ

生産者	アシエンダ・エル・エスピノ
産地	スペイン カステリーヤ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	ガルナッチャ・ティント100%
合う料理	ボンゴレビアンコ、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

アルマンサ出身のビジネスマンであるパコ・ミラン氏によって1998年に「アシエンダ・エル・エスピノ」は設立。標高の高い畑の立地を生かした上質でフレッシュなバランスの取れたワイン造りを目指しています。

〈香りや味わいについて〉

黒ブドウのみで造られた白ワインで、ブラン・ド・ノワールならではの小さな赤い果実を思わせるニュアンスもあります。フレッシュな果実味と程よいコク、爽やかな酸味が余韻へと続きます。



スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



バランスの取れた飲み心地のよい白ワイン。
バジャネグラ・ブランコ

生産者	ボデガス・セラジャ
産地	スペイン カステリーヤ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	アイレン100%
合う料理	鶏肉のグリル、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ラ・マンチャのアルバセーテに位置する、1927年設立の家族経営のワイナリー。地元では最も歴史の古いワイナリーの一つとして知られています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮なフルーツとフローラルなアロマ。やや穏やかな酸味とまろやかな果実味があり、バランスの取れた飲み心地のよい味わいです。



スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



ドバイの7つ星ホテル、あの「バージュ・アル・アラブ」でも
グラスワインに採用されていた実績アリ!!
マジア・ジェイ・ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	アルケミー・ワインズ
産地	スペイン カステリーヤ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	白身魚のグリル、ムール貝の白ワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

アジア・ジェイを作るのは、1850年からの歴史あるワイン生産者、ボデガス・フェルナンド・カストロです。このボデガはSanta Cruz de Mudela(サンタ・クルス・デ・ムデーラ)という地で、代々ブドウ栽培からワイン造りまでを手掛ける伝統的な造り手です。

〈香りや味わいについて〉

ハーブの風味と青リンゴのフレッシュなアロマが広がります。いきいきとした酸と果実味のバランスが非常に良い仕上がります。



スペインワインを堪能! スッキリ辛口白ワイン6本セット【Dセット】6,050円



地中海生まれ、職人が手掛ける地中海の地ワイン。
レッソ ブランコ

生産者	マサックス
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	ガルナッチャ・ブランカ100%
合う料理	海老のアヒージョ、海鮮系パエリア

〈ワイナリー・造り手について〉

ペネデスはワイン造りに非常に適した土地です。年間の降水量は525mm、特にマサックスが畑を所有するモンサーラ地域は他の果物は難しい環境ですが、ワイン造りに関してはまさに天国とも言える場所。マサックスの畑は、バルセロナから南におよそ40kmの位置にあり、広さはおよそ42ヘクタール。そしてその畑のすぐ近くにセララもあります。

〈香りや味わいについて〉

やや淡く、濃いめの麦わら色、若々しい印象。バナナなどトロピカルなフルーツの香り、うっすらとドライハーブのアフター。アタックから肉厚の果実味と柔らかい酸が穏やかに消えていきます。



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

2024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。

季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット

【E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



h7240103

季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



フレッシュでフルーティーなオーガニックワイン。

レ・グランザルブル オーガニック ブラン

生産者	バデ・クレモン
産地	フランス
ブドウ品種	グルナッシュ・ブラン、ユニ・ブラン、コロンバル、 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	帆立のソテー、菜の花のペペロンチーノ

〈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・ルーシヨ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〉

輝きのあるレモンイエロー。パッションフルーツやレモン、グリーンマトなどの豊かなフルーツの香り。白い花のフローラルなニュアンス。フレッシュな酸味のフルーティーな味わいです。



季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



スティルタイプの辛口モスカート・ピアンコ。

アドリアーノ 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 ビエモンテ
ブドウ品種	モスカート・ピアンコ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	アスパラベーコン、鯖のムニエル、お鮎、甲殻類、アペリティブにも

〈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・ロッコ・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ます。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。



季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



リッチで複雑な味わいのソーヴィニヨン・ブラン。

セフィーロ ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	ヴィニャ カサブランカ
産地	チリ カサブランカ・ヴァレー
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	海鮮カルパッチョ、あさりの酒蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

1992年設立。カサブランカ・ヴァレーのバイオニアのワイナリーの1つです。セフィーロとは「神の風」を意味し、ヴァレーの南側からの霧と風が冷たい空気を作り出し、品質の良いワインが誕生することをブランドの名前に付けました。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色。花のような香りとシトラスの新鮮なアロマがあり、ピンクグレープフルーツのソフトな香りとともに、口中に果実味溢れる味わいが続きます。ミネラルのニュアンスもある、リッチで複雑な味わいの辛口のソーヴィニヨン・ブランです。



季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



熟成による柔軟なボディの赤ワイン。

エデラ クリアンサ

生産者	ボデガス・ビルバイナス
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンブラニーリョ100%
合う料理	オムレツ、ローストビーフ、きのこと料理

〈ワイナリー・造り手について〉

1901年創立。リオハで歴史の長いワイナリーの一つです。ワイン作りには自社畑のブドウを使用しています。所有する畑は、リオハの中でも品質の良いワインが造られるリオハ・アルタ地区最大を誇ります。

〈香りや味わいについて〉

調和の取れたガーネットチェリーとすみれ色。熟した果実とシナモンのアロマがあります。柔軟なボディ。やさしい舌ざわりで程よい長さの余韻。クリアンサの特長が良く表れているワインです。



季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



イタリアワインの代名詞、キャンティ!

サルバライ キャンティ

生産者	サルバライ社
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5%、トレピアーノ5%
合う料理	春キャベツのアンチョビグリル、トマトソース、 オリーブオイルとんにくを使った料理

〈ワイナリー・造り手について〉

1947年設立。伝統に加え、サルバライの旺盛な企業化精神は、ロンバルディア州のみならず、イタリア北部・中部の銘醸各地に自社ブドウ園を広げることにより、生産量を増やし、海外にも事業を進展させています。

〈香りや味わいについて〉

大変華やかで、フルーティーな香りと、軽やかなボディが特長です。室温でももちろん楽しめるワインですが、少し冷やしてそのフルーティーさを楽しむことができます。



季節の旬食材と合わせる赤・白ワイン6本セット【Eセット】7,700円



滑らかでバランスの取れたカベルネ・ソーヴィニヨン。

メツァコロナ プレステージ カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	メツァコロナ
産地	イタリア トレンティーノ・アルト・アディジェ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	ローストビーフ、春野菜の天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉

メツァコロナは1904年に設立以来、100%自社畑ブドウを生産する造り手です。世界遺産ドミテ渓谷が生み出す豊かなアロマと旨味を活かし、他のワインとは一線を画すエレガントな仕上がりが特長です。

〈香りや味わいについて〉

明るいがーネット。フレッシュなブルーベリーやブラックカラントの香り。エレガントなテクスチャーと豊富なブーケのあるバランスの良いカベルネ・ソーヴィニヨンです。



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 4月・5月

ワインセット解説シート

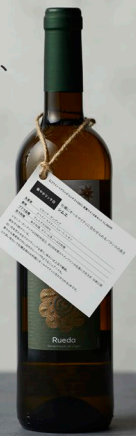
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

フルーティーな味わいの白ワイン6本セット 【F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



h7240104

フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



ガルガーネガとシャルドネをブレンドした、
深みのあるソアヴェ。
コルテ・ジャラ・ソアヴェ

生産者	アレグリーニ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガーネガ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	お寿司、チキンソテー、野菜のパイ

〈ワイナリー・造り手について〉
アレグリーニは、イタリア北東部ヴェネト州にある、ヴァルポリチェッラ地方に位置する名門ワイナリーです。その歴史は古く、16世紀にこの地で創業して以来、7世代に渡って家族経営を続けています。

〈香りや味わいについて〉
緑色を帯びた薄い麦わら色。桃、グレープフルーツや白い花の華やかなアロマに、爽やかなハーブとわずかにミネラル感のニュアンスが感じられます。綺麗な酸味があり、余韻にはほのかにアーモンドのニュアンスが残ります。



フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



凝縮感のある果実味とクリーンなスタイルの、
親しみやすい1本。
ピーツ・ピュア ソーヴィニオン・ブラン

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニューサウス・ウェールズ
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン93%、シャルドネ4%、コロンバル3%
合う料理	シーフードマリネ、サラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
南オーストラリア随一の農業産地マレー・ダーリング南部に位置し、すべて自社畑栽培のブドウを使用し醸造も行うピーツ・ピュア。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という姿勢をシンプルに貫き通したピュアな信念のもと、自然環境・人・次世代に配慮したワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉
外観は淡いレモンイエローの色調。レモンや熟したトロピカルフルーツのアロマに、若草やハーブを想わせるニュアンスが香り立ちます。口に含むと凝縮感のある果実味に、程よく丸みを帯びた酸が重なるクリーンな味わいです。



フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



フローラル&フルーティーな香り漂う、
フレッシュな味わいの白ワイン。
カルタ・ドーロ

生産者	ラッロ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	カタラット主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	魚介のグリル、フレッシュな山羊のチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
ラッロはシチリア州マルサラに拠点を置く、1860年創業のワイナリー。「良いブドウは良い畑から」をモットーに、シチリア西部の豊かな自然環境をリスペクトしたワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉
緑がかった黄色の外観。レモンやパッションフルーツがほのかに香る、フローラルなフルーティーな1本です。フレッシュな酸味がある、調和のとれた辛口スタイルで、余韻にはビターなアーモンドなど大人の風味も感じられます。



フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



格付け第一級シャトー・ムートンが手掛ける、
お手頃ボルドー。
アニュー・ブラン

生産者	パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
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、セミヨン、ミュスカデル(セバージュ比率非公開)
合う料理	白身魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
メドック格付け第一級のシャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有する、パロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が手掛けるデイリーワインです。

〈香りや味わいについて〉
色調は淡い麦わら色。フレッシュなレモンを想わせるシトラス系の香りに、ハーブのニュアンスがアクセント。口に含むと、白桃やグレープフルーツのような味わいに、程よい酸味と余韻にかけての心地のよい苦みが調和し、上品な印象を受けます。



フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける、
世界中で親しまれている人気シリーズ。
サングレ・デ・トロ・リミテッド・エディション・ホワイト・ブレンド

生産者	トーレス
産地	スペイン
ブドウ品種	バレイャーダ、ガルナッチャ・ブランカ(セバージュ比率非公開)
合う料理	お寿司、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
フランスとの国境に近いバルセロナの近郊、ペネデス地方でワインを造り続け、150年以上の歴史を持つ名門中の名門ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉
淡い黄色。洗剤とした花の香り。バナナなどの甘い果実の香り。滑らかで、洗剤とした味わいです。



フルーティーな味わいの白ワイン6本セット【Fセット】7,700円



マールボロ産のソーヴィニオン・ブランを使用した、
みずみずしさと爽快感に満ちた白ワイン。
ソーヴィニオン・ブラン

生産者	オーバーストーン
産地	ニュージーランド マールボロ
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	シーフード料理、蒸し鶏、サラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
オーバーストーンの歴史は古く、1890年代にヨーロッパからの移民により、ワイン造りが始まります。ワイン造りは基本的に全て手作業で行われ、毎年品質の高いワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉
グレープフルーツやレモン、ライムなど柑橘の洗剤としたアロマに、白桃やハーブのニュアンスが重なります。フレッシュかつピュアな果実味が楽しめる、清涼感溢れる味わいです。



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

2024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。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット 【G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



h7240105

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞
シャトー プロワゾー 2021

生産者	シャトー プロワゾー
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	チーズ、鶏肉のリエット

〈ワイナリー・造り手について〉
1925年設立の家族経営のワイナリー。現在はボルドーの名門、シャトー・オーブ
リオンで研鑽を積んだ四代目となるフレデリック・ペローが当主として腕を奮
い、ボルドーとボルドー・シュペリユールを生産。4年連続でジルベール&ガイ
ヤール金賞を受賞するなど高い評価を得ている生産者です。
〈香りや味わいについて〉
濃いガーネット色。ブラックフルーツ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。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



7万人テイスターセレクション金賞受賞、
ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
1001 デギスタジオン ガイド インターネット デ ヴァン金賞受賞
シャトー シコ ベレール 2021

生産者	シャトー・シコ・ベレール
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロー30%
合う料理	ローストミート

〈ワイナリー・造り手について〉
シャトーシコベレールは、世界有数のワイナリーの1つです。このワイナリーでは
3種類のワインを提供しています。
〈香りや味わいについて〉
紫がかかったルビー色。黒果実やアーモンド、バニラの香りを感じます。エレガ
ントで力強いタンニンが広がる味わいです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
7万人テイスターセレクション金賞受賞、
1001 デギスタジオン ガイド インターネット デ ヴァン金賞受賞
シャトー レ ミヨール 2021

生産者	シャトー レ ミヨール
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
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	ボルシチ、ウズラのグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
シャトー レ ミヨールは、1925年からペロー家が所有しており、ブドウ栽培とウ
ィン造りの両方で品質を追求し3世代にわたって受け継がれています。畑はボル
ドーワインの伝統的な品種で構成され、長期発酵、マセラシオン、タンニン抽出
など、伝統的なワイン造りの手法を厳格に尊重しています。
〈香りや味わいについて〉
ルビー色。カシスのような赤果実やブラックチェリーのような黒果実の香りがあり
ます。口当たりはエレガントで、タンニンが口いっぱいに広がります。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



ボルドーコンクール金賞受賞
シャトー バイユール プラニス 2018

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・フラン30%、 カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	トマト煮込み、カルツォーネ

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各
シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
美しいバイオレット色。心地のよいフレッシュフルーツの香り。丸みのある味わ
いと、ピロードのようなタンニンが口いっぱいに広がります。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



ボルドーコンクール金賞受賞
シャトー ル ヴュー シェヌ 2018

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー41%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、 カベルネ・フラン29%
合う料理	ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各
シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
深いガーネット色。フルーティな果実とバニラのような香りを感じられ、口当た
りはまろやかで程よいタンニンが広がります。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞
シャトー パラロ 2020

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%
合う料理	チーズ、赤身肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各
シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
美しい深みのある赤色。エレガントで木のような香りを感じ、まろやかなタン
ニンが口いっぱいに広がります。



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

2024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。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット 【G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



h7240105

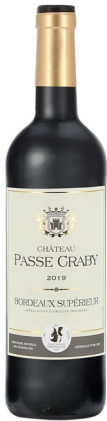
フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞
シャトー パス クラビティ 2019

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・フラン13%、 カベルネ・ソーヴィニヨン12%
合う料理	煮込みハンバーグ、鶏料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
濃いルビー色。熟した果実、トーストの香り。まろやかでクセのない骨格のある味わいです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



チャレンジインターナショナル・デュ・ヴァン金賞受賞
シャトー ロン シロン 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%
合う料理	カルボナーラ、チーズ料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
濃い紫色。凝縮した熟した果実の香り。丸くてしなやかで、バランスの良いタンニンが感じられます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



パリ農産物コンクール金賞受賞、
ボルドーコンクール金賞受賞
シャトー フォーリィ パスコー 2020

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・フラン25%、 カベルネ・ソーヴィニヨン15%
合う料理	鴨料理、ボルシチなど

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
鮮やかな反射を持つ強い紫色。ブラックフルーツとスパイスの香り。フルーティでバランスが良く、長い余韻が楽しめる1本です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞
ピュイ サンタンドレ ルージュ 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・フラン25%、 カベルネ・ソーヴィニヨン5%
合う料理	ローストポーク、鴨料理など

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
輝きのあるスミレ色。黒系果実とスパイスな香り。丸みがあり、しなやかなタンニンと繊細なフィニッシュです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



7万人テイスターセレクション金賞受賞、
ジルベール&ガイヤール金賞受賞、
フェミニナリーズコンクール金賞受賞
シャトー トワールド ペリガル 2020

生産者	グラン シェド フランス
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
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	赤身肉のグリル、チーズなど

〈ワイナリー・造り手について〉
レ グラン シェド フランス グループは、ワイン生産者とパートナーシップを築いており、フランス有数の民間ワインメーカーです。
〈香りや味わいについて〉
カシスのフルーティーな香りがします。口当たりは滑らかで、タンニンが感じられ、凝縮感のある力強い味わいです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Gセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞、
リヨン国際コンクール金賞受賞
シャトー ラ グラヴェット デルケ 2019

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー・シュペリユール
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	煮込みハンバーグ、トマト煮込みなど

〈ワイナリー・造り手について〉
1820年以來、ボルドーワインのスペシャリスト。ボルドーのネゴシアンとして、各シャトーからワインの流通を担っている家族経営の独立グループです。
〈香りや味わいについて〉
深い赤色。熟した果実の繊細なアロマが感じられ、力強い味わいと、繊細なタンニンとの丸みのある味わいです。



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

2024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。

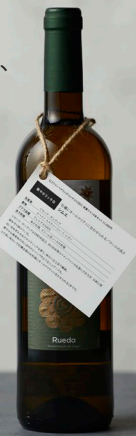
草花デザインボトルのワイン5本セット

【H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



h7240113

草花デザインボトルのワイン5本セット【Hセット】9,350円



シャトー・ムートンの血統を受け継ぐカジュアルワイン、
ムートン・カデのロゼワイン。
ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	野菜料理、魚料理

〈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、ムートン・カデ。このワインは、人と環境を尊重したワインを多くの人へ届けたいという想いから誕生しました。
〈香りや味わいについて〉
ラズベリー、グレープフルーツなどの果実のフレッシュなアロマが立ち上がり、ジュシーな果実味が広がり、明るい味わいの印象。様々なお料理と一緒に楽しみたいだけのロゼワインです。



草花デザインボトルのワイン5本セット【Hセット】9,350円



いきいきとしたアロマが香る、
フレッシュな味わいが魅力の1本。
ヴェルデオ

生産者	トーレス
産地	スペイン カステリーヤ・イ・レオンルエダ
ブドウ品種	ヴェルデオ100%
合う料理	天ぷら、蒸し鶏、白身魚のカルパッチョ、野菜のマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉
フランスとの国境に近いバルセロナの近郊、ペネデス地方でワインを造り続け、150年以上の歴史をもつ名門中の名門ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
柑橘系のフルーツや、パッションフルーツなどのニュアンスがあり、爽やかとコクを合わせ持った独特の風味がしっかりと表れています。口に含むと柔らかく優しい果実味がずっと広がり、とてもみずみずしく心地よい口当たりです。



草花デザインボトルのワイン5本セット【Hセット】9,350円



フローラルなアロマを纏った美しい白ワイン。
サン・ヴァレンティン・スペシャル・エ디션・ホワイト

生産者	トーレス
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	バレリャーダ、ガルナツチャ・ブランカ(セバージュ比率非公開)
合う料理	アサリの白ワイン蒸し、アキアパッツア、ケーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
フランスとの国境に近いバルセロナの近郊、ペネデス地方でワインを造り続け、150年以上の歴史をもつ名門中の名門ワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
レモン、ハチミツなど、芳醇なアロマが華やかに広がります。とても滑らかな口当たりで、わずかに甘みを感じるフルーティーな味わいが特長の1本です。



草花デザインボトルのワイン5本セット【Hセット】9,350円



暑さが厳しい南イタリアの気候から生まれた、
冷やして美味しい赤ワイン。
フィキモリ

生産者	トルマレスカ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	ネグロアマーロ、シラー(セバージュ比率非公開)
合う料理	ソーセージのグリル、生ハム、トマト系パスタなど

〈ワイナリー・造り手について〉
トルマレスカは名門アンティノリが、イタリア南部のプーリア州で手掛けるワイナリー。郷土色豊かなブドウ品種の可能性を見出し、品質の良いワインを次々と生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
ラズベリー、ストロベリーを想わせる赤系果実の豊かな香り、フレッシュな果実味と酸のバランスが心地よく、チャーミングな香りに誘われるように何度でも楽しみたいくなる軽快な味わいです。



草花デザインボトルのワイン5本セット【Hセット】9,350円



サクラアワード2023にてシルバー受賞！
カリフォルニア屈指のワイナリーが仕立てる赤ワイン。
ヴィントナーズ・リザーヴ・レッド・ブレンド

生産者	ケンダル・ジャクソン
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ジンファンデル、シラー、プティ・シラー、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、マルベック(セバージュ比率非公開)
合う料理	濃いソースのスパゲティ、ミートボール、焼肉

〈ワイナリー・造り手について〉
ケンダル・ジャクソンは、カリフォルニア屈指のワイナリーです。彼らが手掛けるヴィントナーズ・リザーヴは、ワイン造りの中心を担う存在であり、原点のシリーズです。
〈香りや味わいについて〉
香りはラズベリージャムやダークチョコレート、ブラックチェリーなどの果実、焙煎したコーヒーを彷彿とさせます。口に含むと、果実味が前面に感じられ、ふくよかさと複雑味を兼ね備えた華やかな味わいが特長の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

2024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。

春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット

【1セット】5,830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



h7240114

春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



黒ブドウから造られるフレッシュで味わい深い
微発泡白ワイン。
ピノピノ・フリッツァンテ

生産者	モンド・デル・ヴィーノ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	ピノ・ネーロ100%
合う料理	モッツアレラチーズ、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
1991年3人の醸造家が結集し立ち上げた新進気鋭のワイナリー。イタリア各地でブドウ品種の特性を活かした新しいワインを意欲的に送り出しています。
〈香りや味わいについて〉
黒ブドウのピノ・ノワールから造った白ワインです。フレッシュでエレガントなフリッツァンテ(弱発泡性ワイン)で、複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく心地よいワインです。



春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



果実味たっぷりでバランスの良い赤ワイン。
カベルネ・ソーヴィニヨン・トレヴェネツィエ

生産者	モンテリーベロ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	ピッツァ、肉のグリル、熟成チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
イタリア最大手のワイナリーグループであるGIV(グルッポ・イタリアーノ・ヴィーニ)に属し、安定した資本力をもって常に技術革新に取り組んでいます。
〈香りや味わいについて〉
完全熟したブドウから造られる深いルビーレッドの色調で、豊かな果実味が特長。アフターにスパイシーさも感じられる味わい深い赤ワインです。



春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



イタリア最大のリゾートアイランドサルデーニャ島の
アロマティックな白ワイン。
イ・ピアネーニ ピアッコ

生産者	セッラ&モスカ
産地	イタリア サルデーニャ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ、トルパート、ヌラージュス (セバージュ比率非公開)
合う料理	白身魚のカルパッチョ、シーフード、アペリティブにも

〈ワイナリー・造り手について〉
創業120年を超えるセッラ&モスカ社は、ブドウ畑の新しい管理方法と新しいワインを造るための技術の開発に力を注ぎ、その独創的な技術やノウハウによってサルデーニャ島全体のブドウ栽培とワイン醸造の発展に多大なる影響を与えてきました。
〈香りや味わいについて〉
サルデーニャの地ブドウで造られるこのワインは、しっかりしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が良い1本です。



春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



フレッシュな果実味が楽しめるイタリアワイン!
ソアヴェ

生産者	カンティーナ・リオンド
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネーガ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	鯛のカルパッチョ、魚介マリネ

〈ワイナリー・造り手について〉
カンティーナ・リオンドは、イタリアのヴェネト州で設立。その名前はリオンド山に由来しています。3,000を超える加盟農園のブドウを原料として、品質の良いワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
白い花とエキゾチックなフルーツを想わせる繊細なアロマ。みずみずしい果実味と、心地よい酸味とミネラルのタッチが印象的な透明感のあるワインです。



春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



「食事を呼ぶワイン」と言われるブドウ、
バルベラ種で造られたワイン。
ピエモンテ・バルベラ

生産者	プロドットーリ・ディ・ゴヴォーネ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	バルベラ100%
合う料理	ローストビーフ、トマトソースの Pasta、ソーセージ

〈ワイナリー・造り手について〉
1957年に設立。イタリアのピエモンテ州に拠点を置き、300ヘクタール以上の畑と3つのワイナリーを所有している協同組合です。
〈香りや味わいについて〉
赤黒系のベリー類を想わせる果実味と柔らかなタンニン、高い酸味が楽しめるフレッシュな飲み口、よく熟した果実のフルーティーさで食事によく合うワインです。



春から初夏に楽しむ!イタリア赤・白ワイン6本セット【1セット】5,830円



トスカーナを代表とする赤ワインの代名詞「キャンティ」。
キャンティ

生産者	ポッジョ・デ・ジェネシー (I.E.I.)
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&トレッピアーノ・トスカーノ5%
合う料理	トマト系料理、ピザ

〈ワイナリー・造り手について〉
この「I.E.I.」のすべてのワインは、ブドウを絞るところから自社で管理するセラーで瓶詰からラベル貼りまで行っています。それだけ品質の良いワイン造りを心がけ、自分たちの納得のいくものだけを世界に送り出しています。
〈香りや味わいについて〉
その土地の天然の酵母を使用して造られるこのワインは、若々しい色調のガーネット、フルーティーなベリー系果実の香りが広がり、あとからスパイシーなペッパーなども。味わいは、比較的しっかりめの酸味があり、タンニンも豊かですが強すぎず軽いフルーティーな赤ワインです。



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

2024年 4月・5月

ワインセット解説シート

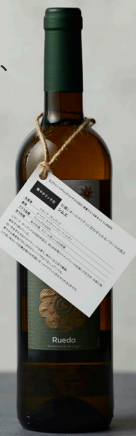
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット 【Jセット】9,680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



h7240115

日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット【Jセット】9,680円



国内有数のシャルドネ産地、山形県高島町産の
ブドウを使用したスパークリングワイン。

嘉スパークリング シャルドネ

生産者	高島ワイナリー
産地	日本 山形県
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	天婦羅、キノコと海老のアヒージョ、ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年、全国でも屈指のブドウ産地である高島町に創設。高島町は山形県内でも南部に位置し、南は福島県、東は宮城県に隣接する自然豊かな町です。高島町で育まれたブドウから世界に肩を並べるワイン造りをモットーとする、王道スタイルのワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

白い花や柑橘系果実の華やかな香り。洗剤とした気泡と豊かな旨味を伴う酸味、みずみずしい林檎を想わせるフレッシュな果実味が印象的。単品で良し、お料理との相性も良し、キレのある辛口ワインです。



日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット【Jセット】9,680円



青リンゴのようなフルーツ感が特長的な
フレッシュなシャルドネ。

亜硫酸塩無添加シャルドネ

生産者	高島ワイナリー
産地	日本 山形県
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	カルパッチョ、アサリの白ワイン蒸し、魚介類のバスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年、全国でも屈指のブドウ産地である高島町に創設。高島町は山形県内でも南部に位置し、南は福島県、東は宮城県に隣接する自然豊かな町です。高島町で育まれたブドウから世界に肩を並べるワイン造りをモットーとする、王道スタイルのワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

高島町産シャルドネの特長的なフルーツ感を表現するため亜硫酸塩無添加の特別醸造。青リンゴのように爽快でみずみずしいフルーツ感、程よいコク、柔らかな酸味のフルーティーな味わいをお楽しみいただくために、良く冷やしてお召し上がりください。



日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット【Jセット】9,680円



じわりと沁みだすダシのような味わいが特筆の
キレのある辛口白ワイン。

クラシック上和田ピノ・ブラン

生産者	高島ワイナリー
産地	日本 山形県
ブドウ品種	ピノ・ブラン100%
合う料理	寿司、焼き魚、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年、全国でも屈指のブドウ産地である高島町に創設。高島町は山形県内でも南部に位置し、南は福島県、東は宮城県に隣接する自然豊かな町です。高島町で育まれたブドウから世界に肩を並べるワイン造りをモットーとする、王道スタイルのワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやハーブなど爽やかなアロマ、時間とともに熟したリンゴのニュアンスも。凛とした表情、ミネラル感、舌の上に残りじわじわと感じる旨味が印象的な食事との相性が良い辛口白ワインです。



日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット【Jセット】9,680円



日本でしか栽培されてない固有品種。
食用ブドウならではの果汁の旨味たっぷりワイン。

亜硫酸塩無添加マスカット・ベリーA

生産者	高島ワイナリー
産地	日本 山形県
ブドウ品種	マスカット・ベリーA100%
合う料理	鰻(穴子)の蒲焼き、焼き鳥、照り焼き(魚・鶏)

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年、全国でも屈指のブドウ産地である高島町に創設。高島町は山形県内でも南部に位置し、南は福島県、東は宮城県に隣接する自然豊かな町です。高島町で育まれたブドウから世界に肩を並べるワイン造りをモットーとする、王道スタイルのワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

日本固有品種マスカット・ベリーAの特長は「苺」「綿アメ」のような甘く可憐な香りとブドウ本来の凝縮した旨味。敢えて樽を使わずジュースで凝縮した果実味を表現。日本ワインでしか味わえない冷やしても美味しい柔らかな赤ワインです。



日本ワインを堪能! 山形・高島ワイナリー5本セット【Jセット】9,680円



優しさと力強さを持ち合わせた1本あれば重宝する優等生。

クラシック メルロー&カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	高島ワイナリー
産地	日本 山形県
ブドウ品種	メルロー84.8%、カベルネ・ソーヴィニオン13.8%、 プティ・ヴェルド1.4%
合う料理	ハンバーグ、シチュー、すき焼き、焼肉(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉

1990年、全国でも屈指のブドウ産地である高島町に創設。高島町は山形県内でも南部に位置し、南は福島県、東は宮城県に隣接する自然豊かな町です。高島町で育まれたブドウから世界に肩を並べるワイン造りをモットーとする、王道スタイルのワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

凝縮した果実味、24カ月オーク樽熟成、心地よいタンニン、エレガントな酸味。赤ワインに必要な要素すべてをバランス良くまとめ上げたフルボディータイプの赤ワインです。



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 4月・5月

ワインセット解説シート

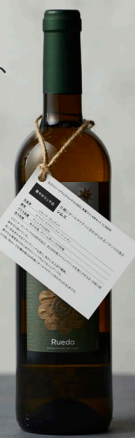
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット 【Kセット】 15,400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



h7240116

ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



オーク樽の香りが後から感じられる、
柔らかくなめらかな口触りのワイン。

サウシュカ キュヴェ11

生産者	サウシュカ
産地	ハンガリー ヴィッラーニ
ブドウ品種	メルロー41%、ケーク・フランコシュ38%、 カベルネ・フラン13%、カベルネ・ソーヴィニオン8%
合う料理	牛ステーキ、唐揚げ

〈ワイナリー・造り手について〉

サウシュカはトカイとヴィッラーニで20年近く、世界に通用するハンガリーワインをつくることをモットーに、ワイン造りを続けています。現在30カ国以上にワインを輸出しており、勢いのある新進気鋭のワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

ルビーの様な色合い。シナモンの香り、クローブ、乾燥アンズの香り。オークの香りを後から感じられます。柔らかくなめらかな口触りのワインです。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



上品なミネラル感とかすかなタンニンが感じられる赤ワイン。

サウシュカ キュヴェ13

生産者	サウシュカ
産地	ハンガリー ヴィッラーニ
ブドウ品種	カベルネ・フラン53%、メルロー19%、 ケーク・フランコシュ12%、カベルネ・ソーヴィニオン16%
合う料理	牛ステーキ、唐揚げ

〈ワイナリー・造り手について〉

サウシュカはトカイとヴィッラーニで20年近く、世界に通用するハンガリーワインをつくることをモットーに、ワイン造りを続けています。現在30カ国以上にワインを輸出しており、勢いのある新進気鋭のワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

酸味のあるチェリーの香り。ブラックベリーのノーズは、チェリーコンポートを彷彿とさせます。上品なミネラル感とかすかなタンニンが感じられます。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



南フランスの果実味あふれるカバがトレードマーク。

ファットバスタード シャルドネ

生産者	ガブリエルメフレ
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	シーフードの前菜、鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ガブリエル・メフレ社は、ワインに情熱を注ぐガブリエルとその妻が、1936年に南仏ロース地方の中心地ジゴンドスでネゴシアン・ワイナリー事業を立ち上げたことに始まります。それから80年以上、家族経営で強固な基盤を築き、南フランス・ヴァレーを代表するワイナリーとしての名声を確立しています。

〈香りや味わいについて〉

ゴールデンイエローの色調。桃や洋ナシなど白い果実のエlegantなアロマ。フルボディでありながら、果実味とバニラのフレーバーが感じられます。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



アロマが長く余韻に残ります。

ファットバスタード カベルネソーヴィニオン

生産者	ガブリエルメフレ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	牛肉ステーキ、お好み焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

ガブリエル・メフレ社は、ワインに情熱を注ぐガブリエルとその妻が、1936年に南仏ロース地方の中心地ジゴンドスでネゴシアン・ワイナリー事業を立ち上げたことに始まります。それから80年以上、家族経営で強固な基盤を築き、南フランス・ヴァレーを代表するワイナリーとしての名声を確立しています。

〈香りや味わいについて〉

チョコレートとブラックチェリーの芳醇な香り。グリルした赤唐辛子とバニラやシナモン、ペッパー等スパイスのニュアンスを伴い、アロマが長く余韻に残ります。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



果実味豊かでやわらかな口当たりと
円みのある酸のバランスがとれた白ワイン。

パスクア サンゼノ シャルドネ

生産者	パスクア
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードの前菜、鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

1925年創業の家族経営の造り手であるパスクア社。プライベートカンパニーとしての生産量はイタリアでも有数で、名実ともにヴェローナを代表する生産者です。

〈香りや味わいについて〉

外観は明るい麦わら色。青リンゴや洋ナシのような繊細でフルーティーな香り、果実味豊かでやわらかな口当たりと円みのある酸のバランスが心地よく広がります。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



フルーティーで親しみやすい味わいで
様々な料理と相性の良い赤ワイン。

パスクア サンゼノ メルロー

生産者	パスクア
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	唐揚げ、たこ焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1925年創業の家族経営の造り手であるパスクア社。プライベートカンパニーとしての生産量はイタリアでも有数で、名実ともにヴェローナを代表する生産者です。

〈香りや味わいについて〉

やわらかな口当たりで、ベルベットのようなタンニンと長い余韻が心地よく広がります。フルーティーで親しみやすい味わいで様々な料理と相性の良い赤ワインです。



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 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。

ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット 【Kセット】15,400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



h7240116

ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



新鮮な青リンゴやパイナップルのような新鮮な香りが
特長の白ワイン。

ブリー ホワイト シャルドネ

生産者	ブリー
産地	瓶詰地/ドイツ、ブドウ原料/フランス・イタリア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉、サラダ、魚料理、寿司

〈ワイナリー・造り手について〉
ベルンカステルに本拠を構える家族経営の生産者。“見て、飲んで、楽しむワイン”をコンセプトにワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
新鮮な青リンゴやパイナップルのような香りが特長となっています。南国の果実のような味わいとまろやかな酸味のバランスが絶妙な1本です。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



スパイシーさと野性味溢れるベリーの香りが感じられ、
シルクのようなソフトな味わい。

ブリー レッド メルロー

生産者	ブリー
産地	瓶詰地/ドイツ、ブドウ原料/フランス
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	パスタ、赤身の魚料理

〈ワイナリー・造り手について〉
ベルンカステルに本拠を構える家族経営の生産者。“見て、飲んで、楽しむワイン”をコンセプトにワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
スパイシーさと野性味溢れるベリーの香りが感じられ、シルクのようなソフトな味わいが楽しめます。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



マイルドで甘やかなタンニンが
フレッシュな口当たりの赤ワイン。

ライマット クラモール オーガニック ティント

生産者	ライマット
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、テンブラニーリョ、メルロー、 シラー(セバージュ比率非公開)
合う料理	豚の角煮、鴨のコンフィ

〈ワイナリー・造り手について〉
1914年に設立されたスペイン、カタルーニャ州東部のワイナリー。3000ヘクタールを超える自社畑を保有し、自社畑だからこそできる、ブドウ造り、特長ある味わいのワイン、製法・品種にこだわったワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
赤黒系果実の力強いアロマにアニス、チョコレート、煎ったコーヒーの香り。シルキーな舌触りでエレガントな余韻が長く続きます。マイルドで甘やかなタンニンがフレッシュな口当たりと相まった、親しみやすい味わいの赤ワインです。



ヨーロッパ周遊赤・白ワイン10本セット【Kセット】15,400円



エレガントで澆刺としたネクタリンの香りが広がり、
トロピカルな余韻が続く白ワイン。

ライマット クラモール オーガニック ブランコ

生産者	ライマット
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	シャルドネ、チャレロ(セバージュ比率非公開)
合う料理	鶏肉のグリル、トマト系料理

〈ワイナリー・造り手について〉
1914年に設立されたスペイン、カタルーニャ州東部のワイナリー。3000ヘクタールを超える自社畑を保有し、自社畑だからこそできる、ブドウ造り、特長ある味わいのワイン、製法・品種にこだわったワイン造りを行っています。
〈香りや味わいについて〉
シャルドネとチャレロをブレンドしたスタイリッシュで上品な味わい。ライムなどの柑橘類、ネクタリン、グレープフルーツやマンゴーなどのトロピカルな香り。フレッシュな酸と甘みのバランスが心地よく、エレガントで澆刺としたネクタリンの香りが広がり、トロピカルな余韻が続く白ワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセレクション

2024年 4月・5月

ワインセット解説シート

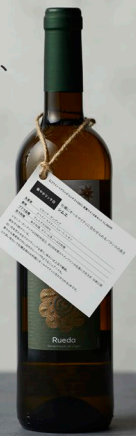
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞
スパークリング5本セット【Lセット】 5,830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



h7240117

シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞スパークリング5本セット【Lセット】5,830円



サクラアワード受賞!フランス・スパークリング界の重鎮
「ジャイヤンス」瓶内二次発酵スパークリングワイン。
クレマン・ド・ボルドー・ジャイヤンス・ブリュット

生産者	ジャイヤンス
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	セミヨン100%
合う料理	フルーツサラダ、タラチリ

〈ワイナリー・造り手について〉
ロース地方北部のディー地区に拠点を置く、フランスを代表する優良共同組合の一つです。ディー地区のワイン全生産量の85%を製造するトップメーカー。日本でも「サクラ・アワード」などで高評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉
かすかに黄色味がかった、淡い黄緑色。照りのある色合いの中を、小粒の泡がゆっくりと昇っていきます。柑橘、グミの実の香りに、海を連想させるスパイス。ドライなアタックの後から出てくる甘味を、酸味を泡の刺激が引き立て、舌の上にやさしく広がります。



シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞スパークリング5本セット【Lセット】5,830円



ジルベール&ガイヤール、ワインガイド金賞受賞
ロマンス・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

生産者	ジャイヤンス
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	ユニ・ブラン100%
合う料理	シーフードサラダ、生ハムとフルーツ

〈ワイナリー・造り手について〉
ロース地方北部のディー地区に拠点を置く、フランスを代表する優良共同組合の一つです。ディー地区のワイン全生産量の85%を製造するトップメーカー。日本でも「サクラ・アワード」などで高評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉
淡いグリーンをおびた黄緑色。その中を泡が静かに昇っていき、爽やかな色合いです。柑橘フルーツや青草風のスパイスーさが個性的な香りに加え、コンポートのフルーツの甘い香りも。スムーズな泡の刺激、すっきりした余韻が印象的です。



シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞スパークリング5本セット【Lセット】5,830円



ジルベール&ガイヤール、ワインガイド金賞受賞
ジョージ・15世

生産者	Slaur
産地	フランス
ブドウ品種	アイレン主体 (セバージュ比率非公開)
合う料理	ベベロンチーノパスタ、生ハムとフルーツ

〈ワイナリー・造り手について〉
年間1億以上を販売する、ヨーロッパ最大級のアルコール飲料メーカーです。フランス最大のコンテナ港である、ル・アーブルの近くに位置する輸出志向の企業です。

〈香りや味わいについて〉
透明に近い淡い色合いの中に、かすかなレモンイエローの輝き。小さな泡がゆとりと昇っていきます。マスカット、サクランボなどのトロピカルな香り。軽やかな味わいですが、フルーツの風味がしっかり出ています。そこを酸味と泡が刺激して、メリハリを作っています。後口もすっきりとして、フレッシュ感があります。



シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞スパークリング5本セット【Lセット】5,830円



世界15か国で販売。
大人気金賞ヴァンムスー。
ヴェーヴ・オリヴィエ・スパークリング

生産者	レ・グラン・シェ・ド・フランス
産地	フランス
ブドウ品種	ユニ・ブラン、アイレン (セバージュ比率非公開)
合う料理	あさりのワイン蒸し、ホタテ貝のムース(レモンソース)

〈ワイナリー・造り手について〉
1979年に創業したワイン会社で、フランス最大級のワイン生産者です。カジュアルなワインから、高級なワインまで幅広く手掛けており、世界約180か国に輸出を行っています。

〈香りや味わいについて〉
グリーンがかかった淡い黄緑色。レモンイエローの輝きが、可憐なポイントを作っています。草原をイメージさせる安心感のある色調で、小粒の泡がリズムカルに昇っていきます。アンス、スモモの香りに、レモンの皮の香り。そして、軽いヨード香に、湿った草木のスパイスも。アタックから出てくる甘味を酸味がコーティングして、心地よい旨味となっています。泡も舌にやさしく、バランス取れた味わいです。



シャンパーニュ製法入り!フランス金賞受賞スパークリング5本セット【Lセット】5,830円



ジルベール&ガイヤール、ワインガイド金賞、
サクラアワード銀賞受賞
アンリ・ルブラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

生産者	ヴェーヴ・アンバル
産地	フランス
ブドウ品種	アイレン主体 (セバージュ比率非公開)
合う料理	リンゴとナッツのマヨネーズ和え、ボンゴレビアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉
「ヴェーヴ・アンバル」は、1988年より、3代目当主エリック・ピフォーによって運営されています。傘下に3つのネゴシアンを所有しています。

〈香りや味わいについて〉
淡い黄緑色の中に小粒ながら活気のある泡が綺麗にリズムをとっていて、耳を澄ませると潮騒のフレーズを感じます。青リンゴやコンポートのイチジクの香り、そしてフレッシュな若草の香りとヨード香も感じられます。酸味が程よく、果実味がいきいきと出ていて、それに泡の刺激が舌の上で心地よくリズムをとりまわります。あとから出てくるフルーツの甘みが飲み心地を一層良いものになっています。



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

2024年 4月・5月

ワインセット解説シート

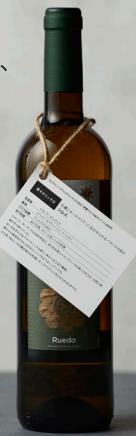
この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット
【Mセット】6,600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



h7240118

軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット【Mセット】6,600円



由緒あるロワールの古城で造られた
エレガントなピノ・ノワール。
マルキ・ド・グーレーヌ ピノ・ノワール

生産者	マルキ・ド・グーレーヌ
産地	フランス ヴァル・ド・ロワール
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体 (セバージュ比率非公開)
合う料理	ハム、ソーセージ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
世界でも有数の家族経営の歴史を持つ一番古い製造ファミリーの一つです。現在でもブドウ畑を保有しているロワールの古城の一つとして存続しています。
〈香りや味わいについて〉
赤いルビー色で、赤い果実やフルーツ、スパイスの香りが混じり合った香りが広がります。非常にスムーズでアタックが強くスパイシーが特長。余韻は長くフルーティさを感じられる1本です。



軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット【Mセット】6,600円



華やかな香りと複雑さを兼ね備えたピノ・ノワール。
レ・ジャメル ピノ・ノワール

生産者	バデ・クレマン社
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	肉料理(牛、豚、鶏肉)、チーズ、生ハムなど

〈ワイナリー・造り手について〉
バデ・クレマンは、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入れ、気候、風土に恵まれた、排水性と保水性の2つを合わ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〉
美しいルビー色を基調とし、ベリーの香り、フローラルなノート、オークとバナナの繊細なヒントを示しており、華やかな複雑さを感じられます。丸みのあるタンニンによってサポートされた味わいをご堪能ください。



軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット【Mセット】6,600円



クラシックスタイルのピノ・ノワール。
トレイ・タリスマン ピノ・ノワール

生産者	トレイ社
産地	ハンガリー
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体 (セバージュ比率非公開)
合う料理	炙ったカンパチのお刺身、鶏肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
1882年創業のハンガリー最大規模のワイナリーの一つです。常に製品の品質向上に努めるワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
クラシックタイプのピノ・ノワールで、このブドウの特長であるレンガ色の緑、獣、腐葉土の香りがあります。ドライな風味ですが、厚みのある味わいは、フランスの伝統的産地のものと比較しても引けを取りません。



軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット【Mセット】6,600円



官能的なアロマを持つ艶やかなピノ・ノワール。
オイスターベイ ピノ・ノワール

生産者	デリゲッツ ワインエステート
産地	ニュージーランド マールポロ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	豚肉料理、ラム肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉
デリゲッツワインエステートは、ニュージーランドのマールポロやホークスベイ地域の冷涼な沿岸部で育つブドウから、凝縮感のあるエレガントな味わいのワインに仕上がるブドウを栽培しています。「オイスターベイ」というブランド名は、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〉
ニュージーランドの南島にあるマールポロ地区の冷涼な気候の中で栽培されたピノ・ノワール。熟したチェリーのアロマがもたらす豊かな風味と、魅力的で心地よい滑らかなタンニンが特長です。



軽やかに楽しむ!ピノ・ノワール5本セット【Mセット】6,600円



気難しさのない、柔らかな風味の親しみやすいワイン。
ディーキン・エステート ピノ・ノワール

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	ピノ・ノワール主体 (セバージュ比率非公開)
合う料理	ソースのしっかりしたスパゲティ、ピザ、シーフード、鶏・豚肉料理

〈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。今日、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〉
明るく透感のあるバイオレットの外観、ほんのわずかな土の香りをまとうストロベリーやラズベリー系の果実味溢れる香り。繊細さを奥に秘めながら、しっかりとした味わいに仕上がっています。

