

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10月・11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。

## 秋の味覚と楽しむワイン10本セット

【Aセット】13,750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



h7240377

### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



ピオロジック認証ワイナリー。薄葉のエッジを持つルビーレッドの色合いで、バランスの取れた味わい

**テッレ カサーリ モンテプルチアーノ ダブルツォ**

生産者	キューザ グランデ
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	カボナータ、マルゲリータピッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

キューザ グランデは、アブルッツォのワイン生産地の中でもやや山よりのところ、グラン・サッソ山の麓に位置するワイナリーです。ピオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。標高約200mにある、南西向きの自社畑で育てたブドウを手摘みで収穫。ステンレスタンクのみで発酵・熟成します。

〈香りや味わいについて〉

スミレ、バルサム、ブラックチェリーやプラム、干した草のニュアンスが感じられるモンテプルチアーノ。タンニンが滑らかで、ピッツァや焼き野菜などの相性が良いワインです。



### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



トレッピアーノ種らしいフルーティーかつフローラルな香りが  
特長で、酸のバランスが取れた爽やかな味わい

**テッレ カサーリ トレッピアーノ ダブルツォ**

生産者	キューザ グランデ
産地	イタリア アブルッツォ
ブドウ品種	トレッピアーノ100%
合う料理	白身魚のカルパッチョ、キノコのマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

キューザ グランデは、アブルッツォのワイン生産地の中でもやや山よりのところ、グラン・サッソ山の麓に位置するワイナリーです。ピオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。標高約200mにある、南西向きの自社畑で育てたブドウを手摘みで収穫。ステンレスタンクのみで発酵・熟成します。

〈香りや味わいについて〉

トレッピアーノ種らしいフルーティーかつフローラルな香りが特長的。すっきりとしたキレのよい酸があり、バランスの取れた爽やかな味わいです。



### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



大西洋の海風を想わせるポルトガル土着品種ワイン。  
フレッシュな柑橘系やトロピカルな風味といきいきとした  
酸味が心地よい味わい

**ピンタ ネグラ ブランコ(スクリュエ)**

生産者	アデガマイン
産地	ポルトガル リスボン
ブドウ品種	アrinto60%、フェルナンピレス40%
合う料理	アクアパッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

アデガマインは2011年創設。リスボンから北に40km、大西洋からわずか10kmに位置。設立からわずか5年でポルトガル国内でワイナリー オブ ザ イヤーに選ばれるなど、今注目の生産者です。ポルトガルを代表する醸造家アンセルモ メンデスと若手のディオゴ ロペスが醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

フレッシュな柑橘系やトロピカルな風味といきいきとした酸味が心地よい味わい。魚介類を多く食べるポルトガルでは食事に合わせて気軽に楽しむスタイルのワインです。シーフード全般におすすめです。



### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



スペインらしく長期熟成の後にリリース。良く熟したベリー系の  
果実味があり、スパイシーでスモーキーなニュアンス

**レセルバ**

生産者	カスティージョ アルマド
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	テンプラニーリョ85%、ガルナッチャ15%
合う料理	ハンバーグ(キノコソース)、野菜と山菜のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

バルデペーニャスはスペインでは古くからワイン産地として知られています。「Castillo Armado」という名前は「要塞」を表し、バルデペーニャスにある8世紀ごろに作られた要塞に由来します。手摘みで収穫し、20度～22度の間で発酵させた後に60か月樽熟成。その内最低12か月はフレンチ、アメリカン、ハンガリアンオークの樽で熟成させています。

〈香りや味わいについて〉

よく熟したブドウ由来のベリー系のフレーバーに、ほのかに樽の熟成に由来するスモーキーなバニラやリッチなカカオのようなスパイシーな味わいです。



### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



クランベリーや砂糖漬けのフランポワーズなどのアロマ。  
フレッシュさとタンニンのバランスが良い1本

**ボルドー ロゼ(スクリュエ)**

生産者	シャトー ドルケット
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85%、メルロー15%
合う料理	キムチ、キーマカレー

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトーの歴史は1740年まで遡り、1962年にダリエ家7代目ギイがシャトーを取得。ギイの長男フィリップはボルドー大学醸造学部教授でもあり、シャトーの品質責任者。栽培・醸造はギイの次男ジャン クリストフが担当。カベルネ・ソーヴィニヨンメインで造られ、製法はロゼド プレス(压榨法)を用いていますが、これはカベルネ・ソーヴィニヨンがタンニン分豊富な品種であり、セニエ(醸す製法)だと力強すぎるロゼになるためです。

〈香りや味わいについて〉

クランベリーや砂糖漬けのフランポワーズなどのアロマが広がり、適度なフレッシュさとタンニン分が味わいに感じられます。前菜から主菜まで幅広いメニューが楽しめます。



### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



トリプル金賞受賞ワイン。フレッシュないきいきとした  
果実味が楽しめる。コストパフォーマンスに優れたワイン

**シャトー フェレイル レ シレックス**

生産者	シャトー フェレイル
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10%、カベルネ・フラン10%
合う料理	焼肉、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

2015年が初ビンテージという新しいシャトー。サン・テミリオンから南西に数キロ先にあるピジョル村に位置します。ブドウ畑は日当たりの良い斜面に位置し、このあたりには珍しいシレックス土壌(火打石や粘土が混ざった土壌)です。果実味を綺麗に表現するためステンレスタンクのみで醸造、熟成しました。

〈香りや味わいについて〉

ブラックベリーやプラムの豊かな果実味に、ペッパーなどのスパイスの印象。フレッシュないきいきとした果実味が楽しめる、バランスが良く親しみやすい味わいでコスバの高いワインです。



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

# 阪急ソムリエセレクション

2024年10月・11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。

### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット

【Aセット】13,750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



h7240377

#### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



ハワフル濃厚  
赤

リーズナブルな価格ながらしっかりとした  
飲み応えのあるボルドー  
シャトー ベレール

生産者	シャトー ベレール
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	ローストビーフ、牛肩ロースのステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

2019年がファーストビンテージ。環境に配慮したブドウ栽培を行っており、コストパフォーマンスに優れたボルドーワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

赤黒系果実の華やかな果実味が香りにも味わいにも立ち上ります。程よい酸味もあり、気軽に楽しめるボルドーワインです。



#### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



キリッとフレッシュ  
白

家族で営む小さなワイナリー。平均樹齢35年のブドウを手摘み  
で収穫。リンゴや柑橘系の香りとグリーンノートがあり、  
ブドウの熟度を想わせる凝縮感のある味わい  
ソアーヴェ

生産者	コルテ アダミ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ90%、トレッピアーノ10%
合う料理	鮮魚のカルパッチョ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

元々は3代に渡りヴェネト州でブドウ栽培を行ってきたアダミ家が、2004年から自社で瓶詰めを開始。所有畑は36ヘクタール。ヴァルポリチェッラとソアーヴェに畑を所有しています。

〈香りや味わいについて〉

黄色リンゴや柑橘系の果実の要素、直線的でシャープな味わいとブドウ果実の熟度を感じさせる程よい凝縮感。余韻も長くコストパフォーマンスが高いワインです。



#### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



ハワフル濃厚  
赤

赤紫色でコーヒー、赤系果実や黒系果実のアロマが  
広がり、ソフトなタンニンが長い余韻を感じる1本  
ダラメル カベルネ ソーヴィニヨン レゼルバ

生産者	ラポストール
産地	チリ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン85%、カメルネール8%、グルナッシュ7%
合う料理	ラザニア、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

ラポストールは1994年グランマルニエの創業者のひ孫が創設したワイナリーで、フランスでのワイン造りの経験を活かしながら、チリのテロワールを表現しています。

〈香りや味わいについて〉

タバコやコーヒー、赤や黒のベリー系果実の濃厚なアロマ。柔らかいタンニンが長い余韻へと導いてくれます。肉料理全般、凝縮した味わいの料理、チーズの盛り合わせなどと一緒に。



#### 秋の味覚と楽しむワイン10本セット【Aセット】13,750円



キリッとフレッシュ  
白

グリーンがかった明るい黄色で白い花や白桃、  
黄桃のような印象的なアロマ。フレッシュな酸と  
ふくよかな口当たり  
ダラメル ソーヴィニヨン ブラン レゼルバ

生産者	ラポストール
産地	チリ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	グリーンサラダ、ボン酢を効かせた冷しゃぶ

〈ワイナリー・造り手について〉

ラポストールは1994年グランマルニエの創業者のひ孫が創設したワイナリーで、フランスでのワイン造りの経験を活かしながら、チリのテロワールを表現しています。

〈香りや味わいについて〉

白や黄色の花、白桃や黄桃を想わせる魅惑的なアロマ。いきいきとした酸とふくよかな口当たり。スズキなどの魚のグリル、シーフード全般と合わせて楽しめます。



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10月・11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。

### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット 【Bセット】19,800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



h7240378

#### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット【Bセット】19,800円



シャトー カマンサックのセカンドワイン。グランヴァンが持つ、  
いきいきとした果実味を備え、安定した質の高さを楽しめます

#### ラ クロズリード カマンサック

生産者	シャトー カマンサック
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85%、メルロー15%
合う料理	赤身肉のステーキ、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

ラグランジュの西側に広がるサン ローラン村の畑を所有するメドック5級シャトー カマンサックのセカンドワイン。85ヘクタールの畑を所有し、その内カベルネ・ソーヴィニオンが60%、メルローが40%を占める。セカンドワインへは生産量の30%が回され、主に若木のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ由来のしっかりした酸とタンニン、メルローのジューシーさと甘さが非常に良いバランスを取っています。



#### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット【Bセット】19,800円



滑らかでタンニンも柔らかく風味豊かな味わい。  
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

#### レ オー デュ テルトル

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%、 ブチ・ヴェルド12%、メルロー10%
合う料理	サーロインステーキ、スペアリブ

〈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。



#### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット【Bセット】19,800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。メルローの熟した果実味と、マルゴーらしい柔らかさと  
繊細さの両方を楽しめるワインです

#### コンフィダンス ド プリュール リシーヌ

生産者	シャトー プリュール リシーヌ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%
合う料理	サーロインステーキ、スペアリブ

〈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年ビ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良く表れている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。



#### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット【Bセット】19,800円



ボルドーで著名なファミリー、リュルトン家が所有する  
シャトーブラヌ・カントナックのセカンドワイン

#### バロンド ブラヌ

生産者	シャトー ブラヌ カントナック
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%、メルロー37%、カベルネ・フラン5%
合う料理	サーロインステーキ、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーで著名なファミリー、リュルトン家が所有するメドック格付け2級のシャトー ブラヌ カントナックのセカンドワイン。カベルネ・ソーヴィニオン58%、メルロー37%、カベルネ・フラン5%をブレンドし、新樽比率30%で12カ月間の樽熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリーやチェリーのリッチな香りにバニラのタッチ。丸みのある滑らかなアタックで、フィネスとフレッシュさがある。素晴らしいバランスとマルゴーらしいタンニンの構成を持つワインです。



#### メドック格付セカンド濃厚赤ワイン5本セット【Bセット】19,800円



メドック格付け3級シャトー ラグランジュのセカンドワインです。  
深みのある赤色で、黒スグリ・スパイス・タバコ・チョコレートの  
香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです

#### レ フィエ ド ラグランジュ

生産者	シャトー ラグランジュ
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61%、メルロー30%、ブチ・ヴェルド9%
合う料理	ローストビーフ、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け3級。1983年にサントリーが経営権取得。ブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を行いました。現在はマティウ ボルドと椎名敬一の新しい体制のもと、「復活」から「創造」の第二ステージへ。シャトー ラグランジュのセカンドワインです。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤色で、黒スグリ、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。



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10月・11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。

### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5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



h7240379

#### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5本セット【Cセット】13,200円



自然との共生を重んじるエスクデロファミリーが造る、  
家族経営スパークリングワイン

キリッとフレッシュスパークリング

ベニート エスクデロ 24mes ブリュット ナチュール

生産者	ボデガス・エスクデロ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	ピウラ100%
合う料理	パテ、ブルーチーズ、冷温オードブル、魚介類

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

1852年、リオハに設立された家族経営の醸造所ボデガス・エスクデロは、  
日々受け継がれてきた畑を何よりも大切に、新しい技術で丁寧なワイン造り  
を行っています。現在、リオハとナバーラに畑と醸造所を所有しており、海拔  
400m-800mにある畑の石灰粘土質の土壌と、夏と冬、昼夜の寒暖差が大き  
く、降水量が少ない気候でブドウを栽培しています。

#### 〈香りや味わいについて〉

春先に、瓶内で二次発酵され、最低24カ月熟成されます。リンゴ、洋ナシ、ア  
ーモンドの程よい香りが感じられ、香ばしくまろやかで熟成した味わいに上  
品な酸味によるフレッシュさが加わっています。



#### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5本セット【Cセット】13,200円



カヴァの聖地に蔵を構え、ただ「最高のカヴァを造る」を  
モットーとするマス・オリーブが造るスパークリングワイン

キリッとフレッシュスパークリング

カヴァ マスガリ ブリュットナチュール

生産者	マス・オリーブ
産地	スペイン ベネデス
ブドウ品種	マカベオ、チャレロ、バレリャーダ(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハム、スモークサーモン

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

サン・サドウルニ・ダノイア村の中心部に蔵を構える。原酒となるワインを徹  
底的に選び、自社ブドウは勿論の事、パートナーのブドウも同様に厳しく愛情  
の限りを尽くして育て上げることを心掛けています。

#### 〈香りや味わいについて〉

リンゴやハーブなどのフレッシュな香りと同時にトーストのニュアンスが芳醇  
かつデリケートな印象。15カ月の瓶内熟成。フレッシュ&フルーティーですつ  
まりとした酸が感じられるバランスの良い味わいです。



#### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5本セット【Cセット】13,200円



カヴァの聖地に蔵を構え、ただ「最高のカヴァを造る」を  
モットーとするマス・オリーブが造るスパークリングワイン

キリッとフレッシュスパークリング

カヴァ ポント ロマ ブリュットナチュール

生産者	マス・オリーブ
産地	スペイン ベネデス
ブドウ品種	マカベオ、チャレロ、バレリャーダ(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、タパス

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

サン・サドウルニ・ダノイア村の中心部に蔵を構える。原酒となるワインを徹  
底的に選び、自社ブドウは勿論の事、パートナーのブドウも同様に厳しく愛情  
の限りを尽くして育て上げることを心掛けています。

#### 〈香りや味わいについて〉

柑橘系の香りに白桃のような甘い香り、ナッティな雰囲気。アタックに爽やか  
な旨味が出ており、フルーティーさと相まってすっきりとした味わいとバランス  
を取っています。



#### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5本セット【Cセット】13,200円



ロワールのスパークリングワインだけをとことん  
突き詰めたプロフェッショナルが造るクレマン

キリッとフレッシュスパークリング

クレマンド ロワール ブリュット ナトゥール 2015

生産者	ドゥ・シャンセニー
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シャルドネ、シュナン・ブラン、カベルネ・フラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	牡蠣、海老のグリル、ホタテ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

美しい風景、歴史的な城、特別なワインで知ら  
れる、豊かで多様性に富んだロワール渓谷にあります。シュナン・ブラン、シャル  
ドネ、カベルネ・フランといったこの地を代表するブドウから造られたドゥ・シャ  
ンセニーのスパークリングワインは、伝統的な醸造方法によって造られ、温度  
が一定でワインにとって理想的な環境のトゥファ土壌(水はけのよい土壌)の地  
下セラーで最低12カ月間熟成されます。

#### 〈香りや味わいについて〉

美しい淡いゴールド色。エレガントな香りが印象的。  
最初にトースト(パン、ブリオッシュ)のアロマが感じられ、その後、熟した黄桃  
やパイナップルの香りが広がり、スパイス(甘草)が追いかけてきます。エレガン  
トで持続性のある泡。アタックは滑らかでいきいきとしていて、ドライフルーツ  
や白い花のアロマが感じられる、フレッシュで余韻の長いワインです。



#### 辛口シャンパーニュ&スパークリング5本セット【Cセット】13,200円



職人気質のヴィニユロンが造る、  
グラン・クリュ シャンパーニュ

キリッとフレッシュスパークリング

グラン・クリュ エクストラ ブリュット

生産者	ジ・ピエロン・レグリーズ
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	魚介のシンプルなお料理、ブリ大根

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

1985年にグランクリュに昇格したオジェは、シ  
ャンパーニュ随一のシャルドネの産地コート・デ・ブラン地区に位置し、この地区  
のグランクリュの中ではシュイートル・メニル・シュール・オジェに次ぐ大きさの  
栽培面積を誇る。自身が所有する畑のブドウのみから少量でより良い品質のシ  
ャンパーニュを造る、レコルト・マニピュランであることを誇りにしている。

#### 〈香りや味わいについて〉

美しい光沢をもつ黄金色の淡い色。フレッシュで、ナ  
シ、リンゴ、ミラベルなどのトーン。その後もう少し温かみのある新鮮なフル  
ーツ、パイナップルや焼いたパイナップルがアーモンド、バター、ヘーゼルナッツ  
等をベースにしたとても繊細な香りを感じる。オジェの太陽光線とコート・デ  
・ブラン地区の土壌からくるミネラル感、レモンのようなすっきりとした余韻が続  
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

2024年10月・11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。

### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン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



h7240380

#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と  
称えられるバローロ

バローロ

パワフル濃厚  
赤

生産者	フォンタナフレダ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	ネッピオーロ100%
合う料理	牛肉、ジビエ、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
19世紀末にイタリアの初代国王ヴィットーリオ・エマヌエーレ2世から受け継いだワイナリー、フォンタナフレダ社。一世紀以上にわたりバローロの名を高めた名門です。

〈香りや味わいについて〉  
バローロ村の地名に由来し「イタリアワインの王様」と称えられるバローロ。スラヴォニア、中央フランス産のオークの大樽で少なくとも2年熟成、瓶内熟成8カ月以上。昨今の凝縮感のある主張の強いバローロとは少々趣きの異なる、昔ながらの奥ゆかしい味わい。大樽熟成らしい、おおらかさと慎しやかな印象を兼ね備えた1本です。



#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



キアンティ造りで300年の歴史を誇る名門生産者メリーニの  
古都フィレンツェを代表するキアンティ

フロレジア・ヴィオラ キアンティ

エレガントな  
フルーティ  
赤

生産者	メリーニ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他(セバージュ比率非公開)
合う料理	パスタ、肉料理、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
メリーニは、キアンティ・クラッシコ地区に広大な自社畑を所有。300年を超える歴史があり、イタリアのワイン史を彩ってきたワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉  
古都フィレンツェを代表する赤ワイン、キアンティ。メリーニ社は300年以上前からキアンティを造り続けている、歴史あるワイナリーです。「フロレジア・ヴィオラ」キアンティは、ベリー系のフルーツやスマイルなどの華やかな香り、バランスの取れたエレガントな味わいです。Floregia(フロレジア)は、Florence(フィレンツェ)、Giglio(ユリ)をイメージした造語です。



#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



濃厚でパワフルな味わいが自慢の南イタリアワイン  
カステッリ・ディ・セヴェリーノ カベルネ&  
サンジョヴェーゼ

生産者	テアナム
産地	イタリア ブーリア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン、 サンジョヴェーゼ(セバージュ比率非公開)
合う料理	ピッツァ、パスタ、肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
テアナム社はブーリア州の中心、カピタナータ北側の少し丘になっているサン・パオロ・ディ・チヴィターテに位置しており、ブドウ栽培に適した環境に恵まれています。

〈香りや味わいについて〉  
鮮やかな紫色。ピロードのような、スマイル、チェリー、シナモン、そして乾燥クローブの複雑な香りが広がります。口当たりも非常に滑らかで、バランスが良く、タンニンが柔らかいのが特長です。ジビエ、赤身肉、チーズによく合います。



#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



2024年ガンベロ・ロッシ ワイナリー オブ・ザ・イヤーにも  
輝いた、中部マルケ州を代表するワイナリー  
プリミ・ロッシ

生産者	ウマニ・ロンキ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ(セバージュ比率非公開)
合う料理	アクアパッツァ、鶏肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
素晴らしいワインを数多く生み出す、マルケ州を代表するリーディングワイナリー。2024年度版ガンベロ・ロッシ誌では「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました。

〈香りや味わいについて〉  
サンジョヴェーゼとモンテプルチアーノの果実味と深みを限りなく表現した赤ワインです。まろやかで飲みやすく、飽きのこない新鮮な味わいが特長です。



#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



イタリアの代表的ブドウ品種サンジョヴェーゼの  
果実味がたっぷりの赤ワイン  
モンテリーベロ・サンジョヴェーゼ

生産者	GIV
産地	イタリア エミリアローマニャ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ、他(セバージュ比率非公開)
合う料理	トマトソースのパスタ、熟成されたチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
イタリア大手のワイナリー GIV社はイタリア全土にワイナリーを所有。その品質は多くの人を魅了しています。モンテリーベロは日本でも発売以来40年を超えるロングセラーブランドです。

〈香りや味わいについて〉  
サンジョヴェーゼを主体に造られた赤ワインです。スマイルを想わせる繊細な香り。爽やかでフルーティ。心地よいタンニンがあり、余韻にかすかなほろ苦さを感じられます。ラベルのモニュメントはボローニャの「アズィネリ家とガリセンダ家の塔」です。



#### バローロ、キアンティ入りイタリア赤ワイン6本セット【Dセット】 8,800円



ヴェネト州産のカベルネ・ソーヴィニオン100%で造られる  
飲み応えのある果実味豊かな赤ワイン  
モンテリーベロ・カベルネ・ソーヴィニオン・  
トレヴェネツィエ

生産者	GIV
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	ローストビーフ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
イタリア大手のワイナリー GIV社はイタリア全土にワイナリーを所有。その品質は多くの人を魅了しています。モンテリーベロは日本でも発売以来40年を超えるロングセラーブランドです。

〈香りや味わいについて〉  
完全熟したブドウを収穫し、果皮とともに28°Cの温度管理下で発酵、約15日間マセランオンします。ポトリング前に短時間オーク樽で熟成させて、ワインに深みを持たせました。深いルビーレッドの色調で、果実味が豊かな味わいにスパイスさも感じます。ピッツァや肉のグリル、熟成チーズなどと合わせてお楽しみください。



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10月・11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。

### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5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



h7240381

#### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5本セット【Eセット】7,700円



アロマティック  
白

シチリアの大地が育てたシャルドネで造られたフレッシュ  
&フルーティーな白ワイン

**カラニカ シャルドネ**

生産者	ドゥーカ・ディ・サラバルータ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードの前菜、リゾット

〈ワイナリー・造り手について〉

1824年に創業した、シチリアの中で歴史がある造り手の一つです。現在シチリア全土に畑を所有し、シチリアの多様な性格のブドウをそれぞれに適した土地で栽培しています。

〈香りや味わいについて〉

シチリア島西部にある自社畑のブドウを100%手摘みで収穫。発酵後、シュール・リーの状態で2か月、ステンレスタンクで熟成させています。エレガントさのあるフルーティーな香り、果実味とフレッシュさが特長的です。



#### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5本セット【Eセット】7,700円



キリッとフレッシュ  
白

ムートン、オーパス・ワンを手掛けてきた醸造家が食事に  
合わせる為に造ったスタンダードキュヴェ

**カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・シャルドネ**

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	シャルドネ100%
合う料理	焼鳥塩、クリームシチュー、豚肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

五大シャトー「ムートン」、カリフォルニアの「オーパス・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」を手掛けた時、彼はチリの類まれなテロワールを知りました。2003年、アルマヴィーヴァでの自身の役割を果たした、との思いから、彼は自身のワイナリーを設立致しました。

〈香りや味わいについて〉

色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは華やかで、洋ナシや黄色いリンゴのコンポートやキャンディ、金木犀の花にバニラビスケットやカシューナッツの香りなどが調和。味わいはまるやかな果実味から、広がりにはっきりとした酸味を感じ、余韻にフレッシュ感が続きます。



#### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5本セット【Eセット】7,700円



華やかリッチ  
白

カリフォルニアの太陽の光を連想させるシャルドネは、  
明るい柑橘類とトロピカルなアロマが特長

**ロングバーン シャルドネ**

生産者	フィオール・ディ・ソール
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉のソテー、クリームパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

イタリア出身の醸造家ステファノ・ミゴット氏の造るワインは、35年以上にわたり、卸売小売市場向けのブランド開発、パッケージングの革新、ワイン生産において業界をリードしています。

〈香りや味わいについて〉

ミディアム〜フルボディのバランスの取れた爽やかなワインで、クリーミーな口当たりが青リンゴ、太陽の光を浴びたオレンジの花、トーストしたパンのフレーバーを引き立てています。



#### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5本セット【Eセット】7,700円



キリッとフレッシュ  
白

単一品種シャルドネのオーク熟成による  
飲み応えのある白ワイン

**1707 シャルドネ**

生産者	アシエンダ・エル・エスピノ
産地	スペイン カステーリャ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	シーフードパスタ、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

ビジネスマンであるバコ・ミラン氏によって1998年に「アシエンダ・エル・エスピノ」は設立されました。現在は、息子であるギレルモ・ミラン氏がワイナリーを運営し、ブドウ栽培と醸造を担っています。

〈香りや味わいについて〉

ハチミツやドライフルーツ、ナッツの深い香りが加わり、豊かでバランスの取れたブーケ。口に含むとまろやかでリッチなコクがあり、長い余韻と美しい後味が楽しめます。



#### 各国のシャルドネを楽しむ白ワイン5本セット【Eセット】7,700円



キリッとフレッシュ  
白

100年以上の歴史を持つワイナリー、  
ロシュバンのブルゴーニュワイン

**テール・ド・クリュニー ブルゴーニュ・シャルドネ**

生産者	ロシュバン
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	サラダ、白身魚のフライ

〈ワイナリー・造り手について〉

ブルゴーニュ地方南部マコン地区に位置する1921年より家族経営で始まったワイナリー。所有する70ヘクタールの自社畑からだけでなく、ドメーズ周辺のパートナー生産者のワインも販売するようになり、近年は、ネゴシアン・エヴール事業を成長させ、国外の顧客にもワインを提供しています。

〈香りや味わいについて〉

輝きのあるイエローの色調。桃とネクタリンを想わせる香り、フレッシュな酸味とまろやかな飲み口、果実味とキレの良い後味とのバランスが取れたワインです。



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10月・11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。

## スペイン満喫ワイン6本セット

【F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



h7240382

### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



友人たちと一緒に飲み、笑い、楽しい時間を過ごすためのワインとして造られた、ハイヒールのラベルデザイン画が目を引く1本  
**コンパル モナストレレ**

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	モナストレレ100%
合う料理	イカ墨のパエリア、デミグラスソースハンバーグ

#### 〈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。また「ギア・ペニン」の中で、品質と価格が優れているワイナリーに選ばれています。

#### 〈香りや味わいについて〉

スペインを原産とする赤ワイン品種のモナストレレを使用。チェリーやイチゴのフレッシュな香り、豊かな果実味を楽しめる口当たりの良いワインです。



### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



爽やかさと華やかさを備え、ひと口飲んだら心が晴れる  
スマイリーワイン  
**シルセンス**

生産者	ボデガス・クアトロ・ラヤス
産地	スペイン カステージャ・イ・レオン
ブドウ品種	ベルデホ100%
合う料理	シーフードマリネ、白身魚や鶏肉のグリル、魚介類のフリット、グリーンサラダなど

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

スペイン国内外の品評会で高い評価を受けている。スペイン2大ブドウの一つであるベルデホ種の一大産地として知られる、スペイン北部カステージャ・イ・レオン州DOルエダの大規模生産者です。

#### 〈香りや味わいについて〉

青リンゴやレモンなどの爽やかな果実のアロマ。ほのかにパイナップルやジャズミンの花のようなニュアンスも。おだやかな酸と豊かな果実味のバランスが良い、辛口白ワインです。



### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



バリュールイオハ! カジュアルに楽しめるテンプラニーリョ100%  
**ピニャ・ブハンダ テンプラニーリョ**

生産者	ピニャ・ブハンダ
産地	スペイン ラ・リオハ
ブドウ品種	テンプラニーリョ100%
合う料理	生ハム、カジョス、ナスのトマトオープン焼き、チキンプロシエット、酢豚など

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

早朝の手摘み収穫などの伝統の製法に新しい技術を加え、進化を続ける、D.O.Ca. リオハにて5代続く家族経営のワイナリー。ワイナリーに隣接する創業時の醸造施設は、過去の醸造器具などを展示するミュージアムとなっています。

#### 〈香りや味わいについて〉

チェリーやホイチゴなどの赤系果実のアロマ。華やかでフルーティーな仕上がり。若々しくも程よいタンニンが魅力。バリュールイオハとしてカジュアルに楽しみたいクラシカルな赤ワインです。



### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



スペイン王家に匹敵する名家のワイナリーが  
手掛けたスペインの伝統品種ゴデーリョ  
**アルヴァレス・デ・トレド ゴデーリョ**

生産者	アルヴァレス・デ・トレド
産地	スペイン カステージャ・イ・レオン
ブドウ品種	ゴデーリョ100%
合う料理	カルパッチョ、アクアパッツァ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

生産者であるアルヴァレス・デ・トレド(アルバ公爵家)は、15世紀以来現在に至るまでスペイン王家に匹敵する名家として知られています。

#### 〈香りや味わいについて〉

黄桃や洋ナシのようなフルーティーなアロマに、ハーブなどの清涼感を感じる。味わいはフレッシュな果実味としっかりした酸とミネラルがあり、バランスの取れた白ワインです。



### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



スペインの銘醸地「リオハ」より樹齢35年以上の畑から  
生まれるワンランク上の辛口白ワイン  
**モンテ・アラヤ・ヴィウラ**

生産者	ボデガス・メディーエーヴォ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	ピウラ100%
合う料理	イカのフリット、カルパッチョ、帆立のグリル

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

生産者のボデガス・デル・メディーエーヴォは、4人の栽培家、2人の醸造家によって、2002年に設立された若いワイナリーです。先祖代々受け継がれてきた、リオハの畑とワイン造りの伝統を守りながらも、新たなアプローチで良いワインを生み出すことが目的です。リオハの伝統的なワイン造りをよく知るからこそ、それまでの伝統だけに頼らない新たなワイン造りにもチャレンジし、リオハを発展させたい、という強い願いをもっています。

#### 〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツやスタダの爽やかな柑橘の香りが第一印象で、フルーティーで後味にほろ苦さを感じます。白い花やスイズラ、スズランといったフローラルな香りのアロマがあります。ミネラル感もあり全体的にフレッシュでフローラル、ミネラルを感じる爽やかな白ワインです。



### スペイン満喫ワイン6本セット【Fセット】 8,800円



ドバイの7つ星ホテルのグラスワインに採用されていた  
実績を持つワイナリー  
**マジア・ジェイ・テンプラニーリョ**

生産者	アルケミー・ワインズ
産地	スペイン カステージャ
ブドウ品種	テンプラニーリョ100%
合う料理	パエリア、トマト系パスタ、タコス

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

マジア・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作り手です。この地で伝統的に造られているブドウを使い、ブドウ品種の特長までしっかり引き出し作られたワイン、それがこのマジア・ジェイです。

#### 〈香りや味わいについて〉

ラ・マンチャの大地で造られるスペイン固有品種であるテンプラニーリョ種100%の「まさにこれがスペイン!」と唸らせる辛口タイプの赤ワインです。この品種の特長がよく出ており、様々なシチュエーションに合わせられるタイプです。ベリー系の香りの中にタバコ・革製品などのニュアンスを感じる。コクがあり繊細で口当たりもよく、果実味もしっかりしています。



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10月・11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。

## 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入り イタリアワイン6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



h7240383

### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞の名門が造るスタンダード  
キュヴェ。最後の一滴まで飲み飽きないフレッシュな赤ワイン  
**ヴァルポリチェッラ**

生産者	アレグリーニ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ70%、ロンディネッラ30%
合う料理	焼き鳥、豚肉のロースト、白身魚のソテー

〈ワイナリー・造り手について〉  
アレグリーニはイタリアの権威あるワイン評価紙「ガンベロ・ロッシ」の2016  
年版にて「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」を受賞し、イタリアの名門生産者とさ  
れるワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
フルーティーな赤ワインで、ストロベリーキャンディ・チェリーといった果実香  
が中心となり、豊かな甘さ为中心ながらもこなれたタンニンと豊富な酸が味  
わいを引き締め、フレッシュな黒系果実を感じる余韻が長く持続します。



### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



名門アンティノリがブーリアで造るシリーズ。  
豊かな果実味と柔らかなタンニンを感じる赤ワイン  
**ネプリカ・ネグロアマール**

生産者	トルマレスカ
産地	イタリア ブーリア
ブドウ品種	ネグロ・アマール100%
合う料理	チキンのトマトソース煮込み、野菜のオープン焼き

〈ワイナリー・造り手について〉  
トルマレスカは、イタリアの名門アンティノリが手掛けるワイナリー。土着品種  
を使った魅力あふれるワインが造られています。  
〈香りや味わいについて〉  
レッドチェリーやブラックベリーのジャムを想わせる香りがあり、味わいは凝  
縮感のある果実味と、フレッシュな酸味のバランスが心地よく、タンニンも柔  
らか。親しみやすい果実味とフローラルさが魅力の1本です。



### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



ピュアな果実味たっぷり。スタイリッシュなパロロの  
名手が造る、地元で愛される普段飲みワイン  
**バルベラ・ダルバ**

生産者	ブルノット
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	牛肉のタリアータ、牛肉のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ブルノットは、アルプスの山々に囲まれたイタリアの銘醸地、ピエモンテ州で、  
パロロ、バルバレスコを中心に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〉  
チェリーやプラム、スミレ、バラのデリケートなアロマにスパイシーなブーケが  
加わった複雑な香り。滑らかなタンニンとアロマが融和したモダンな造りで、  
バルベラらしい綺麗な酸とピュアな果実味が感じられる、優しい味わいとなっ  
ています。



### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



シチリア注目ワイナリーが手掛ける、お値打ち赤ワイン。完熟  
フルーツの甘い香りと、まろやかな口当たりが心地よい仕上がり  
**イル・プリンチペ**

生産者	ラッロ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	ネロ・ダヴォラ、他(セパージュ比率非公開)
合う料理	ジビエなどのローストした肉料理、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ラッロは1860年創業のシチリアのワイナリーで、手掛けるワインがヴィニ・デ  
イ・イタリア2014年版～2021年版まで8年連続で最高評価を獲得した、注目  
の生産者です。  
〈香りや味わいについて〉  
ネロ・ダヴォラというシチリアの伝統品種を用いており、完熟フルーツの甘や  
かな香りと、まろやかな口当たりが特長です。



### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



サクラアワード2023にてゴールド受賞!トスカーナの注目  
ワイナリー。4種のブドウのピュアな旨味が溢れる1本  
**ジンガリ**

生産者	ペトラ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	メルロー、シラ、ブチ・ヴェルド、 サンジョヴェーゼ(セパージュ比率非公開)
合う料理	ブルスケッタ、トマトソースの Pasta、チーズのリゾット、トリッパ

〈ワイナリー・造り手について〉  
フランチャコルタの名門、ペラヴィスタのオーナー・ファミリーであるヴィット  
リオ・モレッティ氏と、愛娘フランチェスカ女史が、1997年に新たにトスカ  
ーナに建てたワイナリーがペトラです。  
〈香りや味わいについて〉  
フレッシュな果実味と滑らかなタンニンが口の中に広がっていきます。滑ら  
かな酸味が綺麗に味わいに溶け込み、心地よい余韻を演出。ピュアな果実の旨  
味を堪能できる、親しみやすいスタイルです。



### 秋の夜長に楽しむヴァルポリチェッラ入りイタリアワイン6本セット【Gセット】 11,000円



サルヴァトーレ・フェラガモ・ファミリーが手掛ける、  
自社畑のブドウのみで造られる、バランスに優れたキャンティ  
**アルパ・キャンティ**

生産者	イル・ボッロ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ100%
合う料理	トマト系パスタ、生ハム、ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉  
イル・ボッロの卓越したセンスを受け継ぎ、ワインの調和をイメージして「アル  
パ」(イタリア語で楽器のハーブという意味)と名付けられたシリーズです。  
〈香りや味わいについて〉  
プラムや赤いベリーの香り。チャーミングな口当たりとエレガントなタンニンが  
あり、心地よい余韻も感じられ、親しみやすくバランスの良い仕上がりです。



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10月・11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! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット 【Hセット】 13,200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



h7240384

コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



「ジゴンダスの天才」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・グルナッシュ・ピノ・ノワール

生産者	シャトー・ド・サン・コム
産地	フランス 南フランス
ブドウ品種	グルナッシュ60%、ピノ・ノワール40%
合う料理	すき焼き、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉  
14世代にわたり伝統を引き継いできたローヌワインを造る優れたワイナリー。名前の由来は12世紀初頭に建てられた礼拝堂「サンコムチャペル」です。  
〈香りや味わいについて〉  
ストロベリーのようなジューシーな果実味に加え、ジンジャーブレッドなどの東洋のスパイスを感じさせる。タールのスモーキーな雰囲気も楽しめます。



コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



多くの人を魅了するチリの造り手、モンテスが生み出す  
ハイコスパディリーワイン  
モンテス・クラシック・シリーズ・カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	モンテス
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン85%、メルロー15%
合う料理	牛肉料理、バエリア、カネロニやラザニアなどのパスタ料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
1988年11月「チリ発、チリ人だけのチリワインカンパニー」として、醸造家のアウレリオ・モンテス氏を中心に4人のワイン・ビジネスのスペシャリスト達が造ったワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
ストロベリーやカシスなどの赤系・黒系果実の香りに、フレンチオークに由来するスパイスのニュアンス。強く濃い果実味と柔らかく芳醇なタンニンが優れたバランスを持ち、いきいきと躍動感のある味わいです。



コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



多くの人を魅了するチリの造り手、モンテスが生み出す  
ハイコスパディリーワイン  
バモンテス・クラシック・シリーズ・シャルドネ

生産者	モンテス
産地	チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	牡蠣、お刺身、白身魚

〈ワイナリー・造り手について〉  
モンテスは、チリワインの可能性と高品質を追求し、世界のワインラヴァーに愛されるワイン造りを目指してスタートしたワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
パナナ、メロンなどの完熟した果実のアロマとほのかな樽香が調和しています。口に含むと南国果実のようなリッチな味わいと澆刺とした酸が口いっぱいに広がり豊かな余韻を生み出します。フレッシュな果実味をストレートに出したシャルドネ。



コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



チリでクオリティワインを確立したパイオニアが手掛ける、  
飲みやすく、様々な食事に合わせやすいカベルネ・ソーヴィニオン  
エミスフェリオ・カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルヴァ

生産者	ミゲル・トーレス・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	生ハム、サラミ、ボークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉  
スペインワインを牽引する名生産者、トーレスが欧州の伝統と技術を用いてチリで手掛ける造り手です。  
〈香りや味わいについて〉  
ワイルドベリーやスパイスなど豊かな香りが広がります。柔らかい酸味と洗みで、口当たりは滑らか。豊かな果実味が感じられる、飲みやすい味わいのワインです。



コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



創業120年のアルゼンチンを代表するワイナリーが手掛ける、  
華やかなアロマが魅力的な白ワイン  
バレル・セレクト・リミテッド・エディション・  
シャルドネ・バイ・ロメロ・ブリット

生産者	ボデガ・ノートン
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	前菜、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉  
クリスタル・ガラスで有名なスワロフスキー社が所有するワイナリー、ボデガ・ノートンと、ブラジル出身のポップ・アーティストとのコラボレーションで生まれた、特別デザインの白ワイン。  
〈香りや味わいについて〉  
パイナップルやピーチなどのトロピカルフルーツの華やかなアロマが溢れます。口に含むと、フレッシュでクリスピーな果実味と澆刺とした酸味が広がり、いきいきとした印象です。



コク旨! バリエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】 13,200円



創業120年のアルゼンチンを代表するワイナリー。  
アルゼンチンの主要品種マルベックから生み出される魅力的な1本  
バレル・セレクト・マルベック

生産者	ボデガ・ノートン
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	マルベック100%
合う料理	サーロインステーキ、シンプルなお肉

〈ワイナリー・造り手について〉  
クリスタル・ガラスで有名なスワロフスキー社が所有するボデガ・ノートン。メンドーサに広がる5つの畑から、コストパフォーマンスの高いワインを提供しています。  
〈香りや味わいについて〉  
濃厚な果実味と、スパイスのニュアンス。甘く溶け込んだタンニンが旨味をいつまでも包み込む、長い余韻を楽しめます。アルゼンチン産らしい肉付きの良いボディ、ピュアな果実味が魅力です。



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10月・11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!バラエティー豊かな赤・白ワイン10本セット  
【Hセット】13,200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



h7240384

コク旨!バラエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】13,200円



スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける、  
多くの人に親しまれている人気シリーズ

**サングレ・デ・トロ・ブランコ**

生産者	トーレス
産地	スペイン
ブドウ品種	パレリャーダ、グルナッシュ・ブラン(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〉  
スペインのバルセロナの近郊、ペネダス地方でワインを造り続けて150年以上という長い歴史を持つワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
リンゴや桃などの果実のアロマと、口に含むとライム、レモンなどの柑橘系の爽やかな味わいやハーブのニュアンスが感じられ、フレッシュな印象のワインです。



コク旨!バラエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】13,200円



スペインワインを牽引する名生産者が手掛ける、  
多くの人に親しまれている人気シリーズ

**サングレ・デ・トロ オリジナル**

生産者	トーレス
産地	スペイン カタルーニャ
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	ビーフシチュー、ワイン煮、パエリア

〈ワイナリー・造り手について〉  
スペインのバルセロナの近郊、ペネダス地方でワインを造り続けて150年以上という長い歴史を持つワイナリーです。  
〈香りや味わいについて〉  
フレッシュな赤系、黒系果実のアロマが広がります。口に含むとカシスやブラックベリーなどの果実味に、黒コショウなどのスパイシーなニュアンスが感じられるミディアムボディです。



コク旨!バラエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】13,200円



凝縮した黒系果実のアロマが広がる、  
スパイスの風味が特長の赤ワイン

**ピーツ・ピュア シラーズ**

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	シラーズ、プチ・ヴェルド、他(セバージュ比率非公開)
合う料理	ステーキ、焼肉

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピーツピュアは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生産者です。  
〈香りや味わいについて〉  
ブルーベリーやブラックチェリーなどのアロマ。口に含むと甘やかな果実味に、しっかりとした酸味と柔らかなタンニンが重なる味わいです。



コク旨!バラエティー豊かな赤・白ワイン10本セット【Hセット】13,200円



爽やかな果実のアロマとまろやかな酸味が特長の1本

**ピーツ・ピュア ピノ・グリージョ**

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	ピノ・グリージョ、シャルドネ、コロンバル(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハム、サラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ピーツ・ピュアは 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生産者です。  
〈香りや味わいについて〉  
レモンなどの柑橘系の香りが広がり、口に含むとすっきりと爽やかな果実味に柔らかい酸味が重なる、ドライなスタイルです。



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10月・11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。

### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン 12本セット【Iセット】 13,200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



h7240385

#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



リヨン国際コンクール金賞受賞  
シャトー ラフォン 2022

エレガントな  
フルーティ  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

産地 フランス ボルドー

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 ラタトゥイユ

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループ  
です。

〈香りや味わいについて〉

ガーネットレッドのハイライトを持つ見事なルビー色。黒系果実のアロマと甘  
みがあり、熟した歯応えのある果実の心地よいアタックです。



#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



リヨン国際コンクール金賞受賞、テール・ドゥ・ヴァン金賞受賞  
シャトー フローリー オード キュヴェ アデレード 2020

ほみまろやか  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

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%、  
カベルネ・フラン5%

合う料理 ウナギのかば焼き

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループ  
です。

〈香りや味わいについて〉

クリアで力強いルビーレッド。赤系果実の力強い香り。凝縮感があり、まろや  
かでしなやかなタンニンが味わえます。



#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



ボルドーコンクール金賞受賞、  
ヴィナリ国際ワインコンクール金賞受賞  
シャトー ドキャップ 2020

ほみまろやか  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

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70%、メルロー20%、  
カベルネ・フラン10%

合う料理 なすと豚ひき肉のポロネーゼ

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループ  
です。

〈香りや味わいについて〉

深みのある澄んだ赤紫色。黒系果実、甘草、スマイルの香りがあり、まろやかで  
肉付きが良く、コショウのようなフレッシュなタンニンが感じられます。



#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



リヨン国際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 ルプレデュモワンヌ 2021

ほみまろやか  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

産地 フランス ボルドー

ブドウ品種 メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニオン22%

合う料理 セップ茸のラビオリ、鶏肉料理

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ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。複雑な黒い果実とスモーキーな香り。赤い果実とまろやか  
なオークのバランスが良いです。



#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



ボルドー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 オーペレタン キュヴェ リトリ 2021

エレガントな  
フルーティ  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

産地 フランス ボルドー

ブドウ品種 メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニオン22%

合う料理 プリの照り焼き

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループ  
です。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった深いガーネット色。カリカリしたチェリーとフレッシュなカシスの美  
しい香り。しなやかでシルキーなタンニンとフレッシュなフィニッシュが感じ  
られます。



#### メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【Iセット】 13,200円



パリ農産物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 オークラリヴ 2021

エレガントな  
フルーティ  
香

生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)

産地 フランス ボルドー

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 バーベキュー、ブルーチーズ

〈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。GVGは国際的な顧客に  
適したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループ  
です。

〈香りや味わいについて〉

非常に深みのある美しいルビーレッド。黒果実の複雑なニュアンスがあり、フ  
レッシュで凝縮した味わいです。



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10月・11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。

メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン  
12本セット【1セット】 13,200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



h7240385

メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



パリ農産物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 オールドン 2021

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー50%、カベルネ・フラン30%、 カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	ミートマカロニグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

綺麗なチェリーレッド。フルーティーでバランスの良い香りが感じられ、調和の取れた骨格と滑らかなタンニンの味わいです。



メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



70ミリオンズデギュスタトゥール金賞受賞  
シャトー サン ポーラン 2022

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	カルボナーラ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

明るいガーネット色。ノーズは繊細で長く、フレッシュでとても表情豊かなフルーティーな香りが伴います。フレッシュでフルーティーなアタックと心地よいタンニンが感じられます。最後にフルーティーな余韻が長く続きます。



メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



70ミリオンズデギュスタトゥール金賞受賞  
シャトー レジネット 2021

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	チーズフォンデュ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった鮮やかなルビー色。赤いベリー、バラの花びら、甘草のスパイスの香り。フレッシュさがあり、心地よいタンニンと果実味が感じられます。



メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



ジルベール&ガイヤール金賞受賞  
シャトー レグラヴ ドルセ 2021

生産者	ユーロヴァン
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15%、カベルネ・フラン5%
合う料理	ソーセージ、チョリソー

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

深みがあり輝きのある美しい赤色で、エレガントな紫色を帯びています。チャーミングで表情豊かなブーケから始まり、様々なニュアンスが混じり合います。果実味があり、魅力的なタンニンに包まれます。



メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



70ミリオンズデギュスタトゥール金賞受賞  
シャトー オー サブラ 2022

生産者	ユーロヴァン
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	しゃぶしゃぶ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

リッチな赤色。ノーズは力強く、赤と黒の果実やスパイスの複雑な香り。口に含むと非常に熟したタンニンが感じられ、フィニッシュは長く爽やかです。



メドック入り!フランスボルドー金賞受賞赤ワイン12本セット【1セット】 13,200円



70ミリオンズデギュスタトゥール金賞受賞  
パロンド ギャバン 2022

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス メドック
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー45%
合う料理	鶏むね肉のグリル、グラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的な取引と、ワインおよびスピリッツのカスタムブランドの作成という2つの業務に特化した会社です。設立当初から、同社はボルドーのシャトー所有者やその他のフランスの保護された原産地呼称の特権的なパートナーとなりました。

〈香りや味わいについて〉

複雑なブーケ、フルーツのスパイスのアロマにトースト香。口に含むとしなやかなアタックで、タンニンはかなり力強く、長く感じられます。



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

2024年10月・11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。

全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス  
赤白ワイン6本セット【J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



h7240386

全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



BIO認証取得ワイン。爽やかな柑橘系の香りに  
エキゾチックなフルーツのニュアンス  
ノ オリジン BIO ソーヴィニヨンブラン

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス ラングドック  
ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン100%  
合う料理 生春巻き

〈ワイナリー・造り手について〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
緑がかった黄色。エキゾチックなフルーツ(マンゴー)、ツゲの木、柑橘類(グレープフルーツ)の香り。爽やかで心地よいワインです。



全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



BIO認証取得ワイン。赤系果実のフルーティーな香りと  
クリーミーなニュアンス  
ノ オリジン BIO カベルネソーヴィニヨン

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス ラングドック  
ブドウ品種 カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
合う料理 ハヤシライス

〈ワイナリー・造り手について〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
鮮やかなルビー色。赤系果実のフルーティーな香りがあり、表情豊かでクリーミーな味わいがあります。



全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



柑橘系・白系果実のニュアンス。  
やわらかなミネラル感を感じる1本  
ヴォワチュレット シャルドネ

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス ヴァンドフランス  
ブドウ品種 シャルドネ100%  
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〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
鮮やかな黄色。柑橘系や白い果実の香りがします。ミネラルを感じられ、凝縮された表現力があります。



全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



ラズベリー・カシスなど黒系果実の香り。  
ピノ・ノワールらしいシルキーなタンニンを感じる1本  
ヴォワチュレット ピノ・ノワール

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス ヴァンドフランス  
ブドウ品種 ピノ・ノワール100%  
合う料理 ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
鮮やかなルビー色。ラズベリーやカシスなどの果実の香りがあり、絹のようなタンニンが広がります。



全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



赤系果実・黒系果実両方のニュアンスを持ち、  
口当たりの良いワイン  
ヴォワチュレット メルロー

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス ヴァンドフランス  
ブドウ品種 メルロー100%  
合う料理 ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
深い赤紫色。赤系果実やブラックチェリーのような黒系果実の香りを感じられます。口当たりもよく、長い余韻が続きます。



全て異なるセパージュ!フードフレンドリーなフランス赤白ワイン6本セット  
【Jセット】 6,600円



BIO認証取得ワイン。果実味豊かでなめらかな印象を持ち、  
ブルーベリーやカシスのようなニュアンス  
ビュール エヴィデンス BIO コート デュ ローヌ ルージュ

生産者 ヴィニョブル・エ・カンパニ  
産地 フランス コート・デュ・ローヌ  
ブドウ品種 シラー60%、グルナッシュ40%  
合う料理 すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉  
大手ネゴシアンであるタイヤングループが運営する、ローヌ一帯の生産者組合です。環境にやさしい軽量ボトルの開発、自社で排水処理施設を造るなど環境に配慮した農業を行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
深い赤色。ブラックベリーやカシスのような甘い香りを感じられ、果実味豊かで滑らかな味わいです。有機栽培のブドウを使用して造られたBIOワインです。

