

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

2025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。

コスパワインの宝庫! 南フランスワイン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



h7250012

コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000円



濃い紅色の色調で、黒系果実の味わい豊かなワイン
シジエム サンス ルージュ(スクリュエ)

生産者	ジェラルール 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	メルロー、グルナッシュ、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン (セバージュ比率非公開)
合う料理	煮込みハンバーグ

〈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年に渡りバ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ます。
〈香りや味わいについて〉
低温でアルコール発酵を行うことで果実の芳醇なアロマを感じます。濃い紅色の色調で、黒系果実の味わい豊かです。



コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000円



白い花の香りにトロピカルフルーツや柑橘類のフレーバー
シジエム サンス ブラン(スクリュエ)

生産者	ジェラルール 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、ヴィオニエ、ソーヴィニオン・ブラン、 グルナッシュ・ブラン(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、白身魚のムニエル

〈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年に渡りバ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ます。
〈香りや味わいについて〉
白い花の香りが特長的です。トロピカルフルーツや柑橘類のフレーバーが感じられます。



コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000円



綺麗な酸、フレッシュな果実味とミネラル感のある味わいの
バランスが良く取れていて食事と合わせやすいワイン
ナチュラルス シャルドネ

生産者	ジェラルール 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	鮮魚のカルパッチョ

〈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年に渡りバ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ます。
〈香りや味わいについて〉
明るい黄色の縁にやや緑色を感じさせる色合い。香りは白い果実と桃やグレープフルーツなどシトラスフルーツの香りを想わせます。舌触りは滑らかでパニヤやエキゾチックな果実を想わせる風味を感じます。



コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000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
オーシエール セレクション

生産者	ドメヌ ド オーシエール
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シラー29%、カベルネ・フラン25%、カベルネ・ソーヴィニオン 18%、アリカンテ・プーシェ14%、その他14%
合う料理	ローストポーク、焼肉

〈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エールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ バロンド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。ラングドックの伝統にDBR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。
〈香りや味わいについて〉
南仏系品種がもたらす果実味や力強さと、ボルドー系品種のエLEGANSな要素を含んだ凝縮感のバランスが取れたワインです。



コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000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
オーシエール シャルドネ

生産者	ドメヌ ド オーシエール
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	豚の角煮、豚しゃぶ、グラタン

〈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エールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ バロンド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。ラングドックの伝統にDBR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。
〈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溢れる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワインです。



コスパワインの宝庫! 南フランスワイン6本セット【Aセット】 11,000円



力強いガリーグ(野生ハーブ)やクローヴなどのコルビエールらしい香り。
力強く、深みのある味わい
ブラゾンド オーシエール(シンラベル)

生産者	ドメヌ ド オーシエール
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シラー36%、グルナッシュ35%、ムールヴェドル12%、 カリニャン9%、アリカンテ・プーシェ8%
合う料理	スペアリブ、牛肉のステーキ

〈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エールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ バロンド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。ラングドックの伝統にDBR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。
〈香りや味わいについて〉
力強いガリーグやクローヴなどのコルビエールらしい香り。力強く、深みのある味わい。若いうちから非常に滑らかなタンニン、良く溶け込んだ樽の風味。フレッシュな風味と骨格を兼ね備えたワインです。



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

2025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。

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



みずみずしい果実味とほのかな樽香がより調和した仕上がり

キリッ&フレッシュ シャブリ シャン ロワイヨ



生産者	メゾン ウィリアム フェブル
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	生牡蠣、シーフードマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

250年の歴史があり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。品質を高く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ブルのAOCシャブリの中ではふくよかな印象のワインです。

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



伝統的なシュール リー製法で、ミスカデらしい爽やかな果実味とふくらみ、複雑味が感じられるワイン

キリッ&フレッシュ ミスカデセーヴル エメヌ キュヴェ セレクション デ コニェット



生産者	ドメヌ デ コニェット
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ミスカデ100%
合う料理	鯛のアクアパッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

代々ブドウ栽培を行っているペロー家。このアペラシオンでは珍しく手摘み収穫を行っています。ミスカデが熟成することを知ってもらうために、長熟向けのキュヴェを伝統的なシュール リー製法で造っています。

〈香りや味わいについて〉

ミスカデらしい爽やかな果実味とふくらみ、複雑味が感じられます。厚みがありながらディテールもしっかりあり、海風によってきた若干の塩味を思わせるようなニュアンスも。フルーティーかつつつきり感が残る後味です。

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



いきいきとしたシトラス系果実の風味とドップならではのバランスの良さを特長とした、いかにもリースリングらしいチャーミングなワイン

アロマティック リースリング キュヴェ ユーロップ



生産者	ドップ オムラン
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	蒸し鶏のサラダ、海老の塩茹で

〈ワイナリー・造り手について〉

1974年創立の歴史ある醸造所。1913年にドップ家はアルザスの細長い瓶を発明。1972年にこのアイデアが慣例化されました。リクヴィール周辺のリースリングに最適な石灰質土壌から造られています。

〈香りや味わいについて〉

いきいきとしたシトラス系果実の風味とドップならではのバランスの良さを特長とした、いかにもリースリングらしいチャーミングなワインに仕上がっています。カキや甲殻類、ニジマスなどと好相性です。

【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



h7250013

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



ポルドーの美しい名城、シャトー ベイシュヴェルの伝統の技を受け継いで醸された、豊かなコクを備えた辛口白ワイン

キリッ&フレッシュ グラン バトー ボルドー ブラン



生産者	バリエール フレール
産地	フランス ボルドー
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、豚しゃぶポン酢

〈ワイナリー・造り手について〉

ポルドーの美しい名城、シャトーベイシュヴェルの伝統の技を受け継いで醸されたワインは、ソーヴィニヨン・ブラン主体の豊かなコクを備えた辛口白ワインです。熟成は、ステンレスタックとフレンチオークの新樽を併用して行っています。

〈香りや味わいについて〉

南国の果実や、バニラの香ばしいアロマに富み、爽やかで豊かなコクを備えたドライな味わいです。

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



グルナッシュ、クレレット、ヴィオニエに加えルーサンヌを混醸して醸造。花の香りが際立ち、良く熟した果実味が心地よく感じられるワイン

アロマティック コート デュ ローヌ ブラン



生産者	ラ カボット
産地	フランス コート・デュ・ローヌ
ブドウ品種	グルナッシュ・ブラン、クレレット、ヴィオニエ、ルーサンヌ (セパージュ比率非公開)
合う料理	生春巻き(エスニック風)

〈ワイナリー・造り手について〉

ブルゴーニュのドメヌ ダルデュイが1980年に土地を購入し、始めたドメヌ。「カボット」(石でできた小屋)は畑作業道具の収納場所。品種の個性ではなく、テロワールの個性が出るように、混醸して醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

洋梨の花や白桃、アブリコットやナツメグを感じる複雑さ、緻密さがありエレガント。口当たりはまろやかでミネラルを想わせる風味が美しく、いきいきとした味わいです。

シャブリが入ったフランス周遊 白ワイン6本セット【Bセット】16,500円



綺麗な酸、フレッシュな果実味とミネラル感のある味わい、バランスが良く取れていて食事と合わせやすい南仏のシャルドネ

アロマティック ナチュラリス 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・ルーシヨン
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鮮魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

ラングドック・ルーシヨンエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りバ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か国に輸出して名声を得ています。

〈香りや味わいについて〉

明るい黄色の縁にやや緑色を感じさせる色合い。香りは白い果実と桃やグレープフルーツなどシトラスフルーツの香りを想わせます。舌触りは滑らかでバニラやエキゾチックな果実を思わせる風味を感じます。

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

2025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。

お買得!フランスワイン赤白6本セット

【C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



h7250014

お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



これぞボルドー!黒系果実と爽やかなグリーンのニュアンスで
お肉料理と好相性なワイン

飲みまろやか

マルキ・ドラートル ボルドー・ルージュ

生産者	メゾン・ドゥプラ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・フラン50%、メルロー50%
合う料理	ビーフシチュー、ブルーチーズやカマンベール

〈ワイナリー・造り手について〉

1904年設立された家族経営のワイナリー。当初は、瓶詰されたワインのみを販売していましたが、顧客の様々なニーズに応えるためにワインを買付け、自社で瓶詰を開始。現在では約1千万本の製造本数を誇る大手人気メーカーとして知られています。

〈香りや味わいについて〉

ブルーベリーやカシスを想わせる果実味にスパイスのニュアンス。大自然を想わせる爽やかなグリーンのアロマが心地よく、お肉料理ともピッタリです。



お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



これぞボルドー!フレッシュな印象とハーブ系の爽やかな香り
で鮮魚や野菜と好相性なワイン

キリッとフレッシュ

マルキ・ドラートル ボルドー・ブラン

生産者	メゾン・ドゥプラ
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	カルパッチョ、ルッコラのサラダ、ビーマンの肉詰め、 チンジャオロース

〈ワイナリー・造り手について〉

1904年設立された家族経営のワイナリー。当初は、瓶詰されたワインのみを販売していましたが、顧客の様々なニーズに応えるためにワインを買付け、自社で瓶詰を開始。現在では約1千万本の製造本数を誇る大手人気メーカーとして知られています。

〈香りや味わいについて〉

みずみずしいレモンやマスカットを連想させるフレッシュなフレーバーとハーブ系の爽やかな香りが魅力的。キリッと冷やして鮮魚や野菜と一緒に楽しみてください。



お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



四季折々の食材に寄り添うエレガントワイン

キリッとフレッシュ

アンジュー・ブラン

生産者	ジョセフ・ヴェルディエ
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	野菜のフリット、ロールキャベツ、ボンゴレビアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉

生産者のジョセフ・ヴェルディエは1927年に設立。ロヌヴァレー全域に畑を持ち、その総面積は40,000ヘクタールにもなります。

〈香りや味わいについて〉

厚みのある果実味とエレガントで上品な長い余韻が魅力的。ボリューム感のある味わいは料理とも幅広く合わせる事が出来ます。



お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



13世紀から長い歴史と伝統を持ったワイナリーの
フランスワイン

飲みまろやか

ピノ・ノワール レ・ミュリエ

生産者	ドメヌ・ドゥ カステルノー
産地	フランス ラングドック・ルーシヨン
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	牛ステーキ、ミートパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

13世紀からゲール伯爵が所有し、長い歴史と伝統を持ったワイナリー。新しい技術と設備を導入し、受け継がれた伝統的な製法を用いてワイン造りが行われています。

〈香りや味わいについて〉

チェリーなどの赤い果実やハーブのアロマ、柔らかな果実味の楽しめる旨み溢れるピノ・ノワール。ブルーのような心地よいアフターが続きます。



お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



最初から最後まで楽しめる高度なフレッシュさ

キリッとフレッシュ

ジャン・ビシェール アルザス リースリング

生産者	ジャン・ビシェール
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	グリルチキン、シュークルト、山羊のチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

アルザスのトップワイナリーの一つで、アルザスで初めて187mlサイズのボトルや、バッグインボックスタイプのワインを製造しました。

〈香りや味わいについて〉

フルーティーなアロマと花の香りが感じられる繊細かつエレガントなブーケ。爽やかに繊細かつフルーティーなボディは高級料理と合わせても引けを取りません。



お買得!フランスワイン赤白6本セット【Cセット】7,700円



ダブル金賞受賞の南仏ワイン

エレガントなフルーティー

ロック・ド・サン・ジャン カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	ヴィニョーブル&コンパニー
産地	フランス ラングドック・ルーシヨン
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	ポロネーゼパスタ、ジビエ、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

1963年、フランス・ガール県のワイン生産者たちは、ロヌ渓谷地域のワインの繁栄を目指す、志の高い仲間が集まる共同会社「ヴィニョーブル&コンパニー」を設立しました。

〈香りや味わいについて〉

ブラックチェリーのような黒系果実のアロマに上品で濃厚な果実味とタンニンのバランスが良く、リッチで力強いスタイルのワインです。



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

2025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。

フランス各地を味わう赤白6本セット

【D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



h7250015

フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



飲んで納得の飲み応え、メドック産フルボディワイン
マルキ・ドラートル メドック・ルーージュ

生産者	メゾン・ドゥブラ
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	カベルネ・フラン50%、メルロー50%
合う料理	ソーセージ、パテ、牛肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

1904年設立された家族経営のワイナリー。現オーナーのピエール・ドゥブラ氏で4世代目。ワイナリーのコンセプトは、「お客様の満足に見合った最良のワインを提供すること」。現在では約1千万本の製造本数を誇る大手人気メーカーとして知られています。

〈香りや味わいについて〉

まろやかなタンニンと黒系果実のボリューム感のある力強い味わい。食材の美味しさを引き立てる長い余韻と香りを感じられます。



フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



食事とのペアリングを考えた造られたアルザスワイン
ジャン・ビシェール モシモシ アルザス オーガニック

生産者	ジャン・ビシェール
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	ピノ・ブラン60%、リースリング20%、ピノ・グリ10%、ゲヴェルツ・トラミネール10%
合う料理	お寿司、キッシュやオムレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

1762年から続く家族経営のワイナリー。9代目当主オリヴィエ・ビシェールが経営するアルザスのトップワイナリーの一つです。

〈香りや味わいについて〉

ボトルを開けてすぐに香りが開き、心地よい柔らかささと中程度の酸味を持ち、アルザスワイン品種のバランスをいっと取り出したようなエーデルツヴィッカー(高貴なブレンド)です。



フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



受賞歴多数!ロワールで注目のドメヌ
ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・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	ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ)100%
合う料理	ムール貝の白ワイン蒸し、生牡蠣、ホタテのカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

このドメヌは、現在ロラン・ペロー氏が60ヘクタールのブドウ畑を所有し収穫、醸造しています。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、定期的な雨と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。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある淡いイエローから麦わらの色調。レモンやシトラスなどの柑橘系フルーツやハーブなどのみずみずしく爽やかな香り。味わいは若々しいですが酸味は穏やかで飲みやすいです。素晴らしいフレッシュな果実味が豊かで、ほんのり旨味も感じます。



フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



ローヌ地方の香りが魅力的な赤ワイン
シュヴァリエ・ダンテルム・ルーージュ

生産者	セリエ・デ・シャルトリュ
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%
合う料理	ラタトゥイユ、鴨肉のステーキ、トマト系パスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

共同組合のこの会社は、83のワイン農家が760ヘクタールのブドウ畑でワイン作りを行っています。17世紀、ワイナリーがある場所は沼地で、カトリック系のカルトジオ派が25年の歳月をかけて農業に適した地に変え、その褒美としてルイ13世から土地が与えられました。カルトジオのフランス語読みであるシャルトリュという名前がワイナリーに使われています。

〈香りや味わいについて〉

熟した赤い果実の素晴らしいアロマの中にほのかなスパイス香があります。リッチで滑らかなタンニンは繊細な舌触り。フレッシュな香りが広がり、長い余韻が特長的です。



フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



海外の航空会社でファーストクラス搭載に選ばれた
実力派ワイン
オー・キャピトル

生産者	カーヴ・ド・フロントン
産地	フランス 南西地方
ブドウ品種	ネグレット50%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、シラー10%
合う料理	ラムチョップのグリル、牛タンシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

カーヴ・ド・フロントンは、フランス南西地方でリーダー的存在の協同組合「ヴィンヴァリ」を運営するドメヌの一つです。「ヴィンヴァリ」は、新しい技術と醸造設備を完備し、互いの知識と経験を共有しより素晴らしいワインを作るために力を合わせています。ブドウ畑では、栽培と土壌についてのエキスパートである栽培家が腕をふるい、セラーではワイン醸造の専門家が新しい設備を用いてワインのレベルを引き上げ、世界の市場に対しては、マーケティングのスペシャリストがその責を担います。

〈香りや味わいについて〉

色調は美しい深いクリムゾンレッド、カシスのような小さく黒い果実のアロマと共にスパイスやカカオの香りです。しなやかな質感、良く熟したタンニンを感じ、余韻も長く続きます。



フランス各地を味わう赤白6本セット【Dセット】11,000円



ポルドーのクリュ・ブルジョワ級のシャトーが手掛ける
高コストワイン
ル・ソーヴィニヨン・ブラン・ド・ラ・シャペル

生産者	ドメヌ・ド・サン・ドミニク
産地	フランス ラングドック・ルーシオン
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	白身魚とバセリの香草パン焼き、ハーブを使ったサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ポルドー左岸にあり、クリュ・ブルジョワのシャトーの中でも常に上位に位置するといわれるシャトー・シザック。その当主であるダニエル・ヴィアラールと、エリック・オスタタンが、2000年に南フランス、アミアンヌ村の可能性に魅せられて設立したドメヌです。

〈香りや味わいについて〉

淡いレモン色。夏草、青リンゴ、ライムなどの植物系の香りが特長的です。とろりとした舌触りで、程良い酸と様々なスパイス、フレッシュなシトラスのような味わいが口中に広がります。



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

2025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。

和食と楽しむフランスワイン6本セット

【E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



h7250016

和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



150年以上の歴史・伝統・技術の結晶。
多くの人に愛されるボルドーワイン「メゾン・デロー」



ボルドー・ルーージュ

生産者	デロー
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%、 カベルネ・フラン5%
合う料理	肉豆腐、焼き鳥(タレ)

〈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で歴史ある企業として知られおり、ボルドー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、いずれにおいても高いレベルを維持しています。

〈香りや味わいについて〉

輝くルビー色・チェリー色の美しい外観。スパイシーな香りにラズベリーやブラックベリーなどの果実のニュアンスが楽しめます。後味はしなやかで、バランスの良さが感じられます。



和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



カルティエ元会長と敏腕コンサルタント、ミシェル・ロランが
タグを組んだ奇跡のコラボワイン



プルプル・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 カオール
ブドウ品種	マルベック87%、メルロー13%
合う料理	肉じゃが、牛肉のたたき

〈ワイナリー・造り手について〉

1989年より、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、ペランとドメヌ・ド・ラグレゼットのスタッフと密接に働き、ブドウ栽培を指導しています。

〈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。



和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



和食の繊細さと好相性！フルーティーな赤ワイン



バロン・ド・ランクロ ルージュ

生産者	イヴォンモー
産地	フランス オード
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	すき焼き、鶏の照り焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

創立100年以上の歴史を持つイヴォンモー社はボルドーでトップ5に入るネゴシアンです。良いブドウを求め、ボルドー中を自転車で駆け巡った、2代目の名前が会社名となり、その姿を会社のロゴマークとしております。

〈香りや味わいについて〉

外観は照りのある濃い色調で、しっかりとしたタンニンと、プラムやブラックベリーなどのフルーティーな香りトリコリス(甘草)のニュアンスが感じられ、まろやかな熟成感が特長です。フィニッシュは煮詰めたプラムやカシス、黒コショウが感じられます。



和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



南仏らしい果実味が特長的なソーヴィニオン・ブラン



レ・ジャメル ソーヴィニオン・ブラン

生産者	バデ・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	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	野菜の天ぷら、白身魚(鯛やスズキなど)の塩焼き

〈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〉

パッションフルーツなどの果実系のアロマに加え、ピンクグレープフルーツやレモンといった柑橘系の香りとグリーンマトのような香り。味わいはとてもフレッシュでミネラルがあり、フィニッシュは心地よい酸とさわやかな渋味が感じられます。



和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



フレッシュな果実の美味しさがビュアに詰まった
モダンスタイルのオーセンティックワイン



コート・デュ・ローヌ

生産者	ヴィダル・フルーリー
産地	フランス コート・デュ・ローヌ
ブドウ品種	ヴィオニエ、クレレット、グルナッシュ・ブラン (セバージュ比率非公開)
合う料理	西京焼き(鮭や鯖など)、鯛の昆布締め

〈ワイナリー・造り手について〉

約240年前の1781年に設立されたローヌ渓谷でも歴史あるワイナリー。ヴィダル・フルーリーのワインは、各エリアの個性を「今」楽しむ事ができ、更にその全てに共通している「エレガントさ」は現代の流行と相重なり、240年の時間と技術を堪能できる芸術品となっています。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄色のローブに緑の反射。香りはフローラルでフルーティー、シトラスやアプリコットのほのかな香りが引き立ちます。口に含むと心地よいフレッシュさが広がり、わずかなミネラル感が口当たりの滑らかさとバランスを取り、美しい調和を生み出します。



和食と楽しむフランスワイン6本セット【Eセット】8,800円



由緒あるロワールの古城で産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・グーレース
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	エビやキスの天ぷら、豚しゃぶ

〈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、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す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〉

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良く、後味はとてもフルーティーです。

