

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 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



h7250047

#### ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ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	白身魚のムニエル、天ぷら

〈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、現在はエドモンの息子のフランクとセバスチャンが兄弟でドメヌを担っています。

〈香りや味わいについて〉  
柑橘果実、桃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ます。



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



ステンレスタンクのための醸造による  
果実本来の味わいが楽しめる1本。



ブルゴーニュ コート ドーセール シャルドネ

生産者	ドメヌ ベルサン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	天ぷら、真鯛のボワレ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ドメヌ ベルサンはサン・プリでも名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に最適な条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。2009年よりビオロジック農法に転換。2012年に認証を取得しています。

〈香りや味わいについて〉  
ステンレスタンクのための醸造による果実本来の味わいが楽しめる1本。フレッシュ感と豊かな果実味が調和して親しみやすく、余韻はミネラルを想わせる味わいです。



#### ブルゴーニュ シャルドネ飲み比べ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 ブランシュ

生産者	ドメヌ オリヴィエ ブサール
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	シーフードグリル、鮮魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉  
シャブリの南17km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ワインを良心的な価格で送り出しています。カジュアルにアペリティフとして、またお食事と一緒に合わせても使いやすいワインです。

〈香りや味わいについて〉  
熟した洋梨、柑橘果実、白い花の香りにスパイスのニュアンスあるグルマンな香り。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5本セット【Aセット】 14,300円



心地よい丸みとすっきりした味わい。  
いきいきとしたプティ シャブリ。



プティ シャブリ

生産者	ドメヌ セギノ ボルデ
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	天ぷら、貝類の白ワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉  
ドメヌ セギノ ボルデはシャブリ北部のマリーヌ村を拠点とする家族経営のドメヌで40年以上の歴史を誇る家系です。2019年から環境に配慮した農法の認証であるHVEの最高レベル3を取得しました。

〈香りや味わいについて〉  
黄桃やアプリコットの果実にシトラスやミネラルを想わせる風味があり、しっかりとしたストラクチャー。いきいきとして、爽やかな味わいです。



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



クリーンで切れのある酸味があり、フレッシュ感ある味わい。  
飲み飽きず、お食事とも合わせやすいワイン。



ブルゴーニュ シャルドネ

生産者	シャンソン
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	グラタン、白身魚のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉  
1750年創業のボヌの中でも古くからある造り手。コート ド ボーヌとコート シャロネーズに88ヘクタールの自社畑を所有。15世紀のバスティオン(城塞)を熟成庫として使用。伝統と革新により進化を続けブルゴーニュのテロワールを極め続けています。

〈香りや味わいについて〉  
柑橘果実の香りにミントのニュアンス。クリーンで切れのある酸味と繊細なストラクチャー。フレッシュ感あるフィニッシュが楽しめます。飲み飽きず、お食事とも合わせやすい味わいです。



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

2025年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン  
9本セット【Bセット】 11,000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



h7250048

春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



しっかりとした色合いにもスペインらしい果実味。  
ラズベリーやスグリの甘酸っぱい果実香が特長のワイン。

### カバ プリュエット ロゼ(シンラベル)

生産者	トレ デル ガル
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	トレバット80%、ガルナツチャ20%
合う料理	夏野菜のグリル、ピヤベース

〈ワイナリー・造り手について〉

トレデルガルは「雄鶏の塔」の意。カタルーニャでは「雄鶏」は明るさのシンボルで、ブドウ畑の傍らにあるローマ街道に古くから建つ見張り塔に由来しています。自社畑のブドウを中心とした長期熟成のカバ造りを行います。

〈香りや味わいについて〉

トレバットに由来するラズベリーやスグリの新鮮で甘酸っぱい赤い果実の香り。砂糖漬けのチェリーのふくよかな果実味。繊細でほのかな甘みが余韻に残ります。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



ビ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。  
バランスの取れた味わいが心地よいミディアムボディの赤ワイン。

### テッレ カサーリ モンテプルチアーノ ダブルツツォ

生産者	キューザ グランデ
産地	イタリア アブルツツォ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ100%
合う料理	トマトソースパスタ、マルゲリータ

〈ワイナリー・造り手について〉

キューザ グランデは、アブルツツォのワイン生産地でもやや山よりどころ、グラン・サツノ山の麓に位置するワイナリー。ビ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、南西向きの自社畑で有機農法で育てたブドウを手摘みで収穫。ステンレスタックのみで発酵、熟成されています。

〈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、ビザや焼き野菜などの相性が良いワインです。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



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。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



ポルトガル土着品種で造るソフトでフルーティーな赤ワイン。  
ワイルドベリーやフローラルな香り。

### ピンタ ネグラ ティント(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	カステラン60%、アラゴネス40%
合う料理	照り焼きチキン、バーベキュー

〈ワイナリー・造り手について〉

2011年創設。リスボンから北に40km、大西洋から10kmに位置。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 ロベスが醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

ワイルドベリーやフローラルな凝縮した香り。甘みを感じるようなソフトなタンニン。シンプルに楽しめるワインです。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000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rint60%、フェルナン・ピレス40%
合う料理	アクアパッツァ、魚介のフリット

〈ワイナリー・造り手について〉

2011年創設。リスボンから北に40km、大西洋から10kmに位置。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 ロベ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勧めです。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



青リンゴやレモンのパイ、熟した桃の香り。  
柑橘系果実の味わいが爽やかで、美しく丸みのある余韻が愉しめるワイン。

### ラ クーナ デラ ポエジア ビウラ(スクリュエ)

生産者	アルティガ フステル
産地	スペイン ナバラー
ブドウ品種	ビウラ100%
合う料理	魚介のフリット、シーフードマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

LA CUNA DE LA POESIAは「詩人が生まれた場所」という意味で、スペイン最初の詩人と言われるゴンサロ デベルセオ(12-13C)の生家がワイナリーの近くにあったとされることに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

青リンゴやレモンのパイ、熟した桃を想わせる香り。新鮮な柑橘系果実の味わいは、口中を爽やかに包み込み、美しくまろやかな余韻も感じられます。



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

2025年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン  
9本セット【Bセット】 11,000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



h7250048

春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



「詩人が生まれた場所」という名前のワイン。黒スグリ、チェリーや  
リコリスの香り。フレッシュな果実味を楽しめるワイン。

新味まろやか  
香

ラ クーナ デラ ポエジア テンプラニーリョ(スクリュエ)

生産者	アルティガ フステル
産地	スペイン ナバーラ
ブドウ品種	テンプラニーリョ100%
合う料理	サムギョブサル、牛ステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

LA CUNA DE LA POESIAは「詩人が生まれた場所」という意味で、スペイン最初の詩  
人と言われるゴンサロ デ ベルセオ(12-13C)の生家がワイナリーの近くにあったとされ  
ることに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

若々しいテンプラニーリョ独特のガーネットの色合い。カシスやチェリーなどの黒系果  
実やリコリスなどのスパイスの香り。フレッシュな果実味を楽しめるワインです。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



赤紫色でタバコやコーヒー、赤系果実や黒系果実のアロマ。  
ソフトなタンニンが長い余韻へと導くワイン。

パワフル濃厚  
香

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、カベルネ・フラン、プチヴェルド (セパージュ比率非公開)
合う料理	ローストビーフ、ビーフシチュー

〈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。24-28度に温  
度管理しながらステンレスタンクで2週間かけて天然酵母で発酵。その後約10日間マセラ  
ション。約20%のワインは数年使用したフレンチオークの樽で約6カ月間熟成しています。

〈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好  
相性です。



春にオススメ!泡・白・赤が入ったバラエティワイン9本セット【Bセット】 11,000円



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。

キリッとフレッシュ  
旨

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	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〉

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。ステ  
ンレスタンクで14-16度で4週間発酵しています。

〈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

2025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10本セット 【Cセット】 11,000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



h7250049

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2023年バリエーションコンクール金賞受賞

#### シャトー デュ ムーラン ヌフ 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)
産地	フランス メドック
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
合う料理	チキンホットパイ、セップ茸のラビオリ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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〉

熟した果実の強烈なブーケを持つガーネット色のワイン。非常に豊かで深みがあり、ブラックベリーとブラックカラントの心地よい香りが広がります。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2022年ボルドーコンクール金賞受賞

#### シャトー ギヨン ラロズリー 2019

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43%、カベルネ・ソーヴィニヨン34%、カベルネ・フラン23%
合う料理	ローストチキン、ブルーチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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〉

深い赤色。熟した赤いベリーとスパイスのアロマ。まろやかでベルベットのような舌触りです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2022年マコンコンクール金賞受賞

#### シャトー デュ プラ 2021

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62%、カベルネ・フラン26%、カベルネ・ソーヴィニヨン12%
合う料理	ミートマカロニグラタン、ローストミート

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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〉

紫がかったルビー色。赤い果実とトースト香。しなやかなアタック、リッチで繊細な木の香りが感じられます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2022年リヨン国際コンクール金賞受賞

#### シャトー オジュール 2021

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61%、カベルネ・ソーヴィニヨン27%、カベルネ・フラン12%
合う料理	スペアリブ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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〉

紫がかった濃い色。フルーティなアクセントのある力強い香りとともに、力強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10本セット【Cセット】 11,000円



2024年リヨン国際コンクール金賞受賞

#### シャトー ラクロワ デュ グラン ジャール 2023

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・ソーヴィニヨン10%
合う料理	ヤンニョムチキン、トマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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〉

黒系果実、すみれとフルーティな香りがあり、程よい甘みを感じます。バランスの取れた骨格を持つワインです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2024年バリエーションコンクール金賞受賞

#### シャトー ドラ グランド ツアー 2023

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・ソーヴィニヨン20%
合う料理	ラタトゥイユ、チーズフォンデュ

〈ワイナリー・造り手について〉

1820年以来、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。黒系果実、甘草、スマイルの香りを見事に表現しています。まろやかで肉付きがよく、ほのかな甘みと新鮮でコショウのようなタンニンが感じられます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

# 阪急ソムリエセレクション

2025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10本セット  
【Cセット】 11,000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



h7250049

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2023年バリ農産物コンクール金賞受賞

シャトー ル オード ミアイユ 2022

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65%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、 カベルネ・フラン5%、マルベック5%
合う料理	チョリソー、ポロネーゼパスタ

〈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應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獨立グループです。

〈香りや味わいについて〉

強い紫色。心地よいフレッシュフルーツとスマイルの香り。まろやかで複雑な赤い果実とピロードのような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10本セット【Cセット】 11,000円



2023年リヨン国際コンクール金賞受賞

シャトー ラフォン 2022

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	ソーセージ、ハム、ボルシチ

〈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應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獨立グループです。

〈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、熟した菌ごたえのある果実の心地よいアタックです。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Cセット】 11,000円



2021年ボルドーコンクール金賞受賞、

2022年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

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	ポロネーゼパスタ、チョコレート

〈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應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獨立グループです。

〈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10本セット【Cセット】 11,000円



2022年リヨン国際コンクール金賞受賞、

2022年ボルドーコンクール金賞受賞

シャトー ル プレ デュ モワヌヌ 2021

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	ゴルゴンゾーラ、七面鳥のフィレ肉のハチミツ添え

〈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應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獨立グループです。

〈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。



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 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。

## フランス辛口ロゼワイン8本セット

【Dセット】11,000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



h7250050

### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



フルーティーな香り鮮やかな色調のチャームिंगなロゼ。

#### ロデュ ペリゴール カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ 2023

生産者	カラーズアキテース
産地	フランス 南西地方
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	サーモンのグリル、チキンのハーブ焼き

〈ワイナリー・造り手について〉  
2008年の設立以来、Couleurs d'Aquitaineは南西部大手商社のひとつとなりました。ベルジュラックを代表する商社です。  
〈香りや味わいについて〉  
鮮やかなピンク色で、イチゴとラズベリーの香りがします。口に含むとフルーティーで調和が取れ、余韻が長く続きます。心地よく爽やかに飲みやすいワインです。



### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



フレッシュな香りとバランスの取れた味わいが特長の  
ボルドー産ロゼワイン。

#### エリタージュ デュリュズ ロゼ 2023

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・フラン57%、メルロー36%、 カベルネ・ソーヴィニヨン7%
合う料理	ローストチキン、シーフードリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉  
1820年以来、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応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〉  
淡いピンク色。フレッシュな果実の香りです。軽さと丸みのバランスが取れており、バランスの良い味わいです。



### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



前菜から主菜まで幅広いマリナーージュが楽しめるワイン。

#### ロゼフィス メディテラネ ロゼ 2023

生産者	マレノン
産地	フランス IGPメディテラネ
ブドウ品種	グルナッシュ60%、メルロー20%、シラー20%
合う料理	シーフードパスタ、果物とチーズのプレート

〈ワイナリー・造り手について〉  
南フランス、南ローヌの注目産地リュベロンで1966年に設立された協同組合「マレノン醸造所」。リュベロンとヴァントゥに7,600ヘクタールの畑を所有し、率いている生産者は約1200人。各ワイナリーで役割分担をして効率的な生産が行われており、低コストで安定した品質のワイン造りを実現しています。  
〈香りや味わいについて〉  
美しい淡いサーモン色。シトラスの香りです。フレッシュさと繊細さが特長で、口に含むとエレガントな味わいです。美しい余韻を感じます。



### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



心地よいピンク色で花のような香りと  
果実の味わいに溢れたロゼワイン。

#### ロザース ヴァントー ロゼ 2023

生産者	マレノン
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	グルナッシュ90%、シラー10%
合う料理	ガーリックシュリンプ、ラムチョップ

〈ワイナリー・造り手について〉  
南フランス、南ローヌの注目産地リュベロンで1966年に設立された協同組合「マレノン醸造所」。リュベロンとヴァントゥに7,600ヘクタールの畑を所有し、率いている生産者は約1200人。各ワイナリーで役割分担をして効率的な生産が行われており、低コストで安定した品質のワイン造りを実現しています。  
〈香りや味わいについて〉  
魅惑的な淡いピンク色。繊細な赤い果実の香り。率直なアタックの後にサクサクとした味わいが続きます。非常に繊細で芳醇な後味です。



### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



果実味がありボリュームのあるリッチなロゼワイン。

#### シャトー デスルース ロゼ 2022

生産者	ヴィニョブル・エ・コンパニ
産地	フランス ローヌ
ブドウ品種	シラー70%、グルナッシュ30%
合う料理	チキンカレー、焼きナスとトマトのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1963年にローヌ渓谷のワインを世に広める為、ガール県のワイン醸造家たちが集いヴィニョブル・エ・コンパニを設立しました。半世紀以上にわたり、パートナーである地元のワイン農家の人々と協力しながら、より良いローヌワインを世界に届ける為に活動を続けています。ローヌワインの魅力を引き出すべく、醸造家と栽培家が力を合わせ、安定した品質のワインを生み出しています。  
〈香りや味わいについて〉  
グルナッシュ由来の白桃の香りです。タンニンも心地よくリッチで柔らかく優しい味わいです。



### フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



爽やかにクリスピー感のある、  
フードフレンドリーなロゼワイン。

#### ヴォワチュレット グルナッシュ ロゼ 2023

生産者	ヴィニョブル・エ・コンパニ
産地	フランス ヴァンドフランス
ブドウ品種	グルナッシュ100%
合う料理	ブロシュートとメロン、グリル野菜のサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
1963年にローヌ渓谷のワインを世に広める為、ガール県のワイン醸造家たちが集いヴィニョブル・エ・コンパニを設立しました。半世紀以上にわたり、パートナーである地元のワイン農家の人々と協力しながら、より良いローヌワインを世界に届ける為に活動を続けています。ローヌワインの魅力を引き出すべく、醸造家と栽培家が力を合わせ、安定した品質のワインを生み出しています。  
〈香りや味わいについて〉  
口に含むと上品なフルーツ香とスパイシーなハーブ、香り高い花の香りが感じられます。爽やかなロゼワインは、フルーティーなフィネスを伴い、遊び心のあるフィナーレで終わります。



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 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。

フランス辛口ロゼワイン8本セット  
【Dセット】11,000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



h7250050

フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



華やかな香りが特長で、滑らかな口当たりと  
果実味の余韻を楽しめるロゼ。

軽やかなフルーティ  
ロゼ

ロック ダジュール コート ド プロヴァンス ロゼ 2021

生産者	ヴィニョーブル・エ・コンパニ
産地	フランス プロヴァンス
ブドウ品種	グルナッシュ、サンソー(セバージュ比率非公開)
合う料理	トマトベースの Pasta、チーズとハムのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1963年にローヌ渓谷のワインを世に広める為、ガール県のワイン醸造家たちが集い  
ヴィニョーブル・エ・コンパニを設立しました。半世紀以上にわたり、パートナーである  
地元のワイン農家の人々と協力しながら、より良いローヌワインを世界に届ける為に  
活動を続けています。ローヌワインの魅力を引き出すべく、醸造家と栽培家が力を  
合わせ、安定した品質のワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

新鮮な果物、柑橘類、イチゴ、ザクロの香りです。口に含むと丸みを帯びたような  
ニュアンスで、フレッシュな印象。長い余韻が特長的です。



フランス辛口ロゼワイン8本セット【Dセット】11,000円



酸味、果実味のバランスが良いエレガントなロゼワイン。

タンニン感じる  
ロゼ

ドメヌ ヴィルセシュ ロゼ 2021

生産者	ヴィニョーブル・エ・コンパニ
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80%、シラー10%、サンソー10%
合う料理	エビやホタテのグリル、カプレーゼサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1963年にローヌ渓谷のワインを世に広める為、ガール県のワイン醸造家たちが集い  
ヴィニョーブル・エ・コンパニを設立しました。半世紀以上にわたり、パートナーである  
地元のワイン農家の人々と協力しながら、より良いローヌワインを世界に届ける為に  
活動を続けています。ローヌワインの魅力を引き出すべく、醸造家と栽培家が力を  
合わせ、安定した品質のワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉

美しいサーモンピンク色。赤果実由来の華やかな香りと柔らかなタンニンが感じられ  
るエレガントな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

2025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。

ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール  
飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900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



h7250051

ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900円



フレッシュな赤系果実の香りがあり、口にも含む  
酸味と丸いタンニン、熟した果実の味わいが広がるワイン。



**アラモス セレクション ピノ・ノワール**

生産者	カタナ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	鶏もも肉のグリル、鴨のロースト

〈ワイナリー・造り手について〉

国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られています。現在は娘のラウラが区画毎に土壌研究を行うなど品質向上に努めています。

〈香りや味わいについて〉

淡い色調。スモモやチェリーを想わせる香り。繊細な果実の風味と美しい酸味が見事に調和しています。



ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900円



繊細でシルキーなオーガニックピノ・ノワール。



**ナチュラリス ピノ・ノワール**

生産者	ジェラルド ベルトラン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	マグロの漬け、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

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

〈香りや味わいについて〉

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



ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900円



ブルゴーニュでもニューワールドでもない  
ネオクラシックスタイルのピノ・ノワール。



**ピノ・ノワール**

生産者	フランソワ ラベ
産地	フランス ブロヴァンス・コルス
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	マグロの漬け、焼き鳥(タレ)

〈ワイナリー・造り手について〉

クロド ヴージュ全体の10%の畑を所有。シャトー ドラトゥールのオーナーであるフランソワ ラベがコルシカ島で造るワイン。幼年期からこの地を訪れたフランソワは、いつかはこの地でワイン造りをと夢見て2009年に実現。コルシカ島東側のブルネリ ディ フィウモルボの村の畑のブドウを使用しています。

〈香りや味わいについて〉

カシスやブルーベリーリキユールなどのアロマ。濃厚ですが洗練された果実のニュアンスを感じる味わいです。



ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900円



タイトで小さな房がもたらす深い色と  
層になったタンニンが特長のワイン。



**667 ピノ・ノワール(スクリュエ)(シンラベル)**

生産者	ノーブル ヴァインズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	カツレツ、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉

デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモンレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定し安定した品質のワインを造ります。サンベルナーベと、サンタルシア ハイランズの畑に植わるディジョン クローン667を使用しています。

〈香りや味わいについて〉

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



ブルゴーニュワインが入った世界のピノ・ノワール飲み比べ5本セット【Eセット】 9,900円



豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、  
若いうちから気軽に楽しめるワイン。



**ブルゴーニュ コート ドーセール ピノ・ノワール**

生産者	ドメヌ ベルサン
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	スペアリブ、牛肉のステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌ ベルサンはサン・プリで名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に適した条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。2009年よりビオロジック農法に転換。2012年に認証を取得。冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを想わせる風味・果実味・ストラクチャー・深み・酸味の絶妙なバランスが取れたワインが造られます。

〈香りや味わいについて〉

豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、若いうちから気軽に楽しめます。



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

2025年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 世界のカベルネ飲み比べ5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



h7250052

#### 世界のカベルネ飲み比べ5本セット【Fセット】 8,800円



熟した赤い果実の味わいと、甘くスパイシーでタバコのようなスモーキーなタッチもあるリッチな味わいのワイン。

ティリア カベルネ・ソーヴィニオン(スクリュ)

生産者	ボデガス エスメラルダ
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	ローストビーフ、豚の角煮

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス エスメラルダ社は、カテナ家が経営するアルゼンチンでも有数のワイナリー。発酵は26-28度で12日間、マセラシオンは21日。6か月フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成させます。

#### 〈香りや味わいについて〉

濃い紫色でルビー色のエッジ。熟した赤い果実の味わいと、甘くスパイシーでタバコのようなスモーキーなタッチもあるリッチな味わいです。



#### 世界のカベルネ飲み比べ5本セット【Fセット】 8,800円



ラフィットのエLEGランスとコルチャグアヴァレーの特長がシンプルに楽しめる、バランスの良い味わいのワイン。

カベルネ・ソーヴィニオン(シンラベル)

生産者	ロス ヴァスコス
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100%
合う料理	サーロインステーキ、豚ロースのグリル

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

ラフィットグループがチリでファインワインをつくるという開拓の志のもと、1988年から所有。植え替えや水源の確保、畑の区画ごとのミクロ気候の把握などを行い品質向上を測っています。約600ヘクタールという広大なブドウ畑は非常に細密な区画管理がされています。

#### 〈香りや味わいについて〉

赤い果実の香り、ドライフルーツのニュアンス。黒コショウやナツメグのスパイスの効いた味わいでエレガントなタンニン。ラフィットのエLEGランスとコルチャグアヴァレーの特長がシンプルに楽しめるワインです。



#### 世界のカベルネ飲み比べ5本セット【Fセット】 8,800円



凝縮した黒系果実、チョコレート、しっかりとしたタンニンを感じるワイン。

337 カベルネ・ソーヴィニオン(スクリュ)(シンラベル)

生産者	ノーブル ヴァインズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	スペアリブ、ローストビーフ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモンレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定しワインを造ります。ホルダーの苗木が元になったクローン337のカベルネを使用。フレンチオーク、ステンレスタンクで熟成しています。

#### 〈香りや味わいについて〉

小さく凝縮感のあるベリー、果実味が特長。深い色、凝縮した黒系果実、チョコレート、しっかりとしたタンニンが特長的です。



#### 世界のカベルネ飲み比べ5本セット【Fセット】 8,800円



ラングドック・ルーシヨンのプレミアムワインのバイオニアであるジェラール ベルトラン。複雑さを備えたワイン。

ナチュラリス カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	ジェラール 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	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	ビーフシチュー、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カ国以上に輸出して名声を得ています。

#### 〈香りや味わいについて〉

黒スグリ、ブルーベリー、プラムなどの黒い果実の味わい、程よいタンニンと酸が調和しています。複雑さを備えたミディアムボディです。



#### 世界のカベルネ飲み比べ5本セット【Fセット】 8,800円



黒系果実のアロマと樽由来のトースト香やバニラの香りが特長的で滑らかな口当たりのワイン。

バロッサ カベルネ・ソーヴィニオン(スクリュ)

生産者	アースワークス
産地	オーストラリア 南オーストラリア
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン100%
合う料理	サーロインステーキ、豚ロースのグリル

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

160年以上のワイン造りの歴史があるバロッサで、歴史がある小規模ブドウ栽培家よりブドウを購入。彼らの長年かけて得た知識、技術に敬意を表し、アースワークス=畑作業という名をつけました。バロッサで長く続く家族経営のブドウ農家よりブドウを調達しています。

#### 〈香りや味わいについて〉

明るい紫がかかったルビー色。ブルーベリーのアロマに、モカチョコレート、スギ、プラムやカシス、樽由来のトースト香やバニラの香り。柔らかくゴーヤな印象で、滑らかな口当たりです。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

# 阪急ソムリエセレクション

2025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白ワイン6本セット 【G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



h7250053

フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2023年ジルベール&ガイヤール金賞受賞

#### グラン パレ ブラン 2022

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	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	山菜の天ぷら

〈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〉

黄色みがかったグリーンな色調、白果実とアカシアの花の香り、フレッシュな酸味、果実味の調和の取れたアロマ系白ワインです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2023年ジルベール&ガイヤール金賞受賞

#### メニュー デステヴ ブラン 2022

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	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	押し寿司、海老のフリット

〈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〉

美しい淡いイエロー、柑橘系のフルーティーな香り。爽やかな酸味と果実味のバランスが良い白ワインです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2023年ジルベール&ガイヤール金賞受賞

#### バロン ラボルド ブラン 2022

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	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	ハードチーズ(ミモレット)、鯛の塩焼き

〈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〉

黄金がかったグリーンな色調、アカシアの花とシトラスフルーツの香り、アロマティックな白ワインです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2024年チャレンジ デュ テロワール 金賞受賞

#### シャトー オー ラモート ブラン 2023

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	ソーヴィニオン・ブラン100%
合う料理	牡蠣のバターソース

〈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〉

色調は輝きのあるグリーンゴールド、白い果実と桜の花の香り、酸味、果実味のバランスが良く長い余韻が楽しめます。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2024年バリ農産物コンクール金賞受賞

#### シャトー クリスマー ブラン 2023

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)
産地	フランス アントル ドゥ メール
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン70%、セミヨン30%
合う料理	アサリの酒蒸し、バター焼き

〈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〉

色調は淡く透明感のあるグリーン、複雑な白い果実(洋ナシ、ピーチ、アプリコット)の香り、フレッシュでバランスが良く、フルーティーな味わいです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン6本セット【Gセット】 8,800円



2024年ジルベール&ガイヤール金賞受賞

#### シャトー レダム ドラルナルディエール ブラン 2023

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド(GVG)
産地	フランス アントル ドゥ メール
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン60%、ソーヴィニオン・グリ35%、セミヨン5%
合う料理	アクアパッツァ

〈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〉

麦わら色、澄んだ輝き色調、柑橘系のアロマ、フレッシュでいきいきとした酸が特長のフルーティーな白ワインです。



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

2025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。

## 5カ国単一品種バラエティー6本セット 【H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



h7250054

### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



プーリア州の土着品種を100%使用した、パワフルなワイン。

#### フェウド・モナチ ネグロアマロ・サレント

生産者	カステッロ・モナチ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	ネグロ・アマロ100%
合う料理	赤身肉のローストや煮込み、ラム、熟成したチーズ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

南イタリアを代表するワイン産地であるプーリア州南部サリチエ・サレンティーノに位置し、美しいカステッロ・モナチ農園の中にブドウ畑をもつワイナリーです。14世紀の城に住んでいたシトー派の僧侶にちなんで「カステッロ・モナチ」と名付けられました。創業は1975年ですが、この地方で1804年にさかのぼる古いルーツもっています。2000年ヴィンテージから近代的な設備と醸造法で本格的にワイン造りをスタートしました。

#### 〈香りや味わいについて〉

ガーネットがかった赤色。パワフルな香りが沸き上がる、フルボディの赤ワインです。骨格のあるしっかりとした味わいでありながら、丸みのある口当たりです。



### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



ハーブ香が特長の土着品種グリッロ100%のワイン。

#### サラパルータ・グリッロ

生産者	サラパルータ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	グリッロ100%
合う料理	魚介料理、白身の肉料理

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

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、シチリアの昔からのワイン文化を継承し、土着品種ひとつひとつの特性を最大限に表現したワイン造りを行っています。2001年にフローリオ社を統合したことにより、シチリア島初の巨大ワイングループが誕生しました。

#### 〈香りや味わいについて〉

豊かなシチリアの大地と太陽の下、自社畑のブドウのみを使用。麦わら色がかかった輝きのある黄色にグリーンのトーンです。グリッロ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香と、広がりのある味わい、フレッシュさと長い余韻が特長的です。ブドウは、100%手摘みで収穫します。



### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



「緑のワイン」と呼ばれるフレッシュさが特長の白ワイン。

#### マリア・ド・カサル・アルバリーニョ

生産者	マニュエル・コスタ・エ・フィリヨス
産地	ポルトガル
ブドウ品種	アルバリーニョ100%
合う料理	真イカと新玉ねぎのマリネ、生牡蠣、魚介のパエリア

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

マニュエル・コスタ・エ・フィリヨスは、ポルトガルのミーニョ地方にある家族経営のワイナリーです。初代マニュエル・コスタがワインへの情熱を持って1989年に設立し、現在は初代の孫にあたる三代目の当主がきりもりしています。ポルトガル国内で、生活に根差したワインを造ったところ、それが人気を博し、20年近くポルトガルの人々の為のワインを造ってきました。

#### 〈香りや味わいについて〉

新鮮でフルーティーな特長を持ち、酸味がしっかりとした味わいが魅力のワイン。トロピカルフルーツや柑橘系の香りが豊かで、特にパッションフルーツ、パイナップル、レモン、ライムなどのフルーティーなノートが感じられます。口に含んだ瞬間からフレッシュな果実感が広がり、軽やかな口当たりが飲み心地のよいワインです。



### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



ムートン、オーパス・ワン、そしてアルマヴィーヴァを造ってきた醸造家、バスケル・マーティ氏が造るデイリーワイン。

#### カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ヴィニャ マーティ
産地	チリ マイボヴァレ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	ステーキ、ジンギスカン、ミートソースパゲッティ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

ムートン、オーパス・ワン、そしてアルマヴィーヴァを造ってきた醸造家、バスケル・マーティ氏が立ち上げたワイナリー。カサ・デル・セロ・リゼルヴァは、畑造りから醸造まで一貫してマーティ氏が関わり、まるでお手本のようにブドウ品種の特長を表現しています。食事との相性を重視して造られているワインです。

#### 〈香りや味わいについて〉

ブラックベリー、黒いイチジクの香りに、カベルネ種特有のカシスの芽の香り、シダーウッドの香り。味わいには厚みがあり、果実の甘み、酸味、タンニンのバランスがとても良くスムーズな口当たり。滑らかな乳酸が感じられるので、赤身のお肉はもちろん、料理にもバターでコクを出したものや、チーズをたっぷり振りかけたミートソースなどもお薦めです。



### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



名門ランシュ家が設立した隠れ家シャトー。  
メルロー100%のまろやかな赤。

#### シャトー サント・バルブ・レ・ザルジール

生産者	シャトー元詰め
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	グリルチキン、ポロネーゼ

#### 〈ワイナリー・造り手について〉

1760年代からの歴史を持つ由緒あるシャトー。1999年、アントワヌ・トゥートンにより買収されて以来、国際コンクールで数々の賞を取得し、日本でもバリュール・ボルドーに選ばれるなど、偉大なワイナリーとして再びその実力が認められてきています。

#### 〈香りや味わいについて〉

上品な赤い果実に黒コショウのニュアンスが感じられ、しなやかな酸味と適度なコクのある非常に調和の取れた味わいです。



### 5カ国単一品種バラエティー6本セット【Hセット】 8,800円



スペインの銘醸地「リオハ」より  
樹齢35年以上の古木から造られる魅力のワイン。

#### モンテ・アラヤ・ヴィウラ

生産者	ボデガス・メディエーヴォ
産地	スペイン リオハ
ブドウ品種	ピウラ100%
合う料理	魚介のパエリア、ローストチキン、ポークステーキ

#### 〈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上質なワインを生み出すことを目的としています。

#### 〈香りや味わいについて〉

やや灰色がかった淡いイエローの色調。リンゴやトロピカルフルーツを想わせるアロマを感じる。口に含むと、バターのように滑らかで重みのあるテクスチャー、ミネラルやスパイスのニュアンスがゆっくりに広がり、続いて長いフローラルなアロマが鼻孔に抜けます。



おいしさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

# 阪急ソムリエセクション

2025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。

### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット 【1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



h7250055

#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 ジルペール&ガイヤール 2024 金賞獲得!  
地中海の豊かな風味が溢れだすサングリア。  
スッキリほのかな甘口 **サングリア・デ・アルスピデ**

**生産者** ボデガス・アルスピデ  
**産地** スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ  
**ブドウ品種** テンプラニエーリョ、シナモン、レモンとオレンジ  
**合う料理** ビンチョス、オリーブ、ブッラータのフルーツサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉  
ワイン造りは、史上最年少でスペイン最優秀醸造家(2008年度)に選ばれた若き天才醸造家フェデリコ・ルセンド・ディアスが行い、アルスピデ=魔法という言葉が示すように、香りの魔術師とも言えるほどの手腕で、自然酵母や天然肥料にこだわって育てられた健全なブドウを華やかなワインへと変身させます。  
〈香りや味わいについて〉  
環境に配慮し、地中海の風味を余すことなく反映したサングリア。このサングリアは、テンプラニエーリョのワインと、スリランカ産のシナモン、バレンシア産のレモンとオレンジを組み合わせて造られています。赤ワインと地中海の柑橘系果実の風味が絶妙に調和し、ボリューム感があっても爽やかな味わいが楽しめます。



#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 12カ月熟成を経た、滑らかな飲み口の熟成赤ワイン。  
パワフル濃厚香 **ヴィネム・12メセス**

**生産者** エステバン・マーティン  
**産地** スペイン アラゴン  
**ブドウ品種** ガルナツチャ、カベルネ・ソーヴィニヨン(セバージュ比率非公開)  
**合う料理** ケイジャンビーフ、ブリトー、牛ステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉  
現当主はミゲル・アントニオ・エステバン氏。79歳ですがまだまだ元気なおじいちゃんです。彼のこだわりは、全て手の届く範囲で満足のいくワイン造りをする事。家族経営を続け、ブドウは全て自社畑。手摘みで収穫したブドウは、畑から醸造家へ手渡され、ワインへと仕上げられます。全ての工程にエステバン氏の情熱が宿り、この価格にして驚くべき品質のワインを生み出します。  
〈香りや味わいについて〉  
色は深いルビーレッドで、線はわずかにオレンジがかかっています。プラムやブルーベリーのアロマと共に、ハーブや香木を想わせる香り、徐々にコーヒーやタバコ、チョコレートのニュアンスが出てきます。飲み口はとても滑らかでアルコールの甘みも感じます。タンニンの渋み、甘み、酸味の要素がそれぞれ感じられますが、1時間ほどするとバランスよく纏まり、深みのあるどっしりしたフルボディのワインとして愉しく楽しめます。



#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 手摘みで丁寧に収穫された、  
スペイン産の地場品種ボバル100%使用。  
飲みやすかき **マダム・ボバル**

**生産者** ボデガス・ヴォルヴェール  
**産地** スペイン バレンシア  
**ブドウ品種** ボバル100%  
**合う料理** ミートシチュー、赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉  
スペインの職人気質の象徴のようなワイナリー。土着品種の栽培と伝統的な醸造に回帰する当主ラファエル・カニザス。造り出すワインはどのワインもコストパフォーマンスに優れ、スペインの懐の深さを思い知らされるようなワインを生産しています。  
〈香りや味わいについて〉  
輝くルビー色を呈し、凝縮された果実の甘い香りと樽熟成によるトーストしたスパイスのような香り。バランス取れた良いタンニンとボディの引き締まった味わいです。



#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 シンプルで飲みやすく、  
毎日飲みたいフレッシュで爽やかな白。  
アロマティック **リオ・リロ ブランコ**

**生産者** ボデガス・アルセーニョ  
**産地** スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ、ムルシア  
**ブドウ品種** ソーヴィニヨン・ブラン100%  
**合う料理** シーフードのカルパッチョ、チーズ、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉  
1870年からフミーリャ地方の中央で、ワイン造りを営む長い伝統を持ったワイナリー。フミーリャ産のワインを初めて海外輸出したワイナリーでもあります。フミーリャを代表するワイナリーの1つとして名声を保っています。  
〈香りや味わいについて〉  
トロピカルフルーツやグレープフルーツ、白い花を想わせる豊かな香り、爽やかな酸味と果実味のバランスが良く、長い余韻が楽しめるワインです。



#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 シャンパンと同じ瓶内二次発酵によって造られる  
柔らかな口当たりのワイン。  
キリッとフレッシュ **カヴァ ブリュット ナトゥーレ ルセントウム**

**生産者** ガルシア・カリオン  
**産地** スペイン バレンシア  
**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** グレープフルーツ入りシーフードサラダ、山菜の天ぷら、パブリカのフリット レモン風味

〈ワイナリー・造り手について〉  
ガルシア・カリオン・ワイナリーは1890年にフミーリャで創業された歴史のある生産者です。  
〈香りや味わいについて〉  
泡は立ち込めるフルーティーなアロマやクリーンでフレッシュな香りを包み込んでいます。絹のように柔らかな口当たりと、いきいきとした爽やかな喉越し感と味わいのバランスが絶妙です。



#### カヴァ・サングリアが入ったスペイン満喫6本セット【1セット】7,700円

 柑橘系果実の香りと爽やかでコクのある味わいの  
オーガニック&ヴィーガンワイン。  
キリッとフレッシュ **セステロ ブランコ オーガニック&ヴィーガン**

**生産者** マンサーノス  
**産地** スペイン  
**ブドウ品種** ベルデホ100%  
**合う料理** 蒸鳥の冷製 トマトソース、  
舌平目のムニエル マッシュルームソース

〈ワイナリー・造り手について〉  
セステロはフランスとの国境に近いナヴァーラ州のワイナリーで、ナヴァーラ州とラ・リオハ州のブドウだけで造られています。それは近年世界的に注目を浴びているナヴァーラの「地中海性気候」と揺るぎない王座リオハの「大西洋気候」の融合です。  
〈香りや味わいについて〉  
桃やアプリコット、柑橘系果実の香りと爽やかでコクのある味わい。酸味と果実味のバランスが良く、後味に残る軽い苦みが全体をキレイにまとめています。



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

2025年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 辛口スパークリングワイン5本セット 【J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



h7250056

#### 辛口スパークリングワイン5本セット【Jセット】7,700円



熟成を得意とするソミュール「泡」の名手が織り成す  
ロゼスパークリングワイン。

軽やかフルーティ スパークリング  
ロゼ **ヴィンサン エドワール プワリエ ロゼ ヴァンムース**

生産者	ルイ・ド・グレネル
産地	フランス ローワール
ブドウ品種	カベルネ・フラン、グロロー(セバージュ比率非公開)
合う料理	アペリティフ、カブレゼ

〈ワイナリー・造り手について〉

設立は1859年に遡り、ソミュール地方で今なお続く数少ない家族経営のエステイトです。当時造られたトゥファ(石灰華)層を削り出したセラーではスパークリングワイン造りにのみ特化し、繊細で複雑、洗練されたスパークリングワイン造りが続けられています。

〈香りや味わいについて〉

繊細さと果実味のバランスが取れたチャーミングな味わいのロゼ。フレッシュな果物と好相性です。



#### 辛口スパークリングワイン5本セット【Jセット】7,700円



かすかにイーストを感じさせる香りがあり、  
心地よく新鮮で華やかなスパークリングワイン。

アロマティック スパークリング  
コンテ・ドゥ・ボーリュ ブリュット ブラン・ド・ブラン

生産者	ジャン＝バティスト・オーディ
産地	フランス
ブドウ品種	ユニ・ブラン100%
合う料理	シーフードサラダ、川魚の塩焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

1906年に創立した、100年以上の歴史を持つネゴシアンです。ドルドーニュ川沿いに15,000平方メートルもの貯蔵庫を持ち、長年の輸出における確かな業績と、独自の人脈が評価され、ボルドー市場の一流ネゴシアンとして知られております。

〈香りや味わいについて〉

柑橘フルーツや青草風のスパイシーさが個性的な香り。後から、コンポートフルーツの甘い香りも。きれいな酸味と甘味がソフトに溶け合い、余韻にスムーズな泡の刺激が印象的です。



#### 辛口スパークリングワイン5本セット【Jセット】7,700円



多くのワイン愛好家に高く評価される、  
ユニ・ブランとコロンパールの良質なアロマを楽しめる一本。

キッとフレッシュ スパークリング  
コント ドゥ ボーモン ブリュット ブラン・ド・ブラン

生産者	ヴァン・ブルバン
産地	フランス
ブドウ品種	ユニ・ブラン80%、コロンパール20%
合う料理	チキンやシーフードのサラダ、ボンゴレ・ピアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉

高品質なスパークリングワインを造ることを目的に、1952年に設立されたフランス・プロヴァンス地方の家族経営ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

非常に力強く持続性のある泡が特長の、バランスの取れたワインです。緑がかった淡い黄色で、柑橘系と白い花の香りが特長です。口当たりが軽く、フレッシュさにあふれています。



#### 辛口スパークリングワイン5本セット【Jセット】7,700円



グルナッシュによる、熟した果実の  
豊かで洗練された香りが感じられる一本。

軽やかフルーティ スパークリング  
ロゼ **コント ドゥ ボーモン ブリュット ロゼ**

生産者	ヴァン・ブルバン
産地	フランス
ブドウ品種	グルナッシュ100%
合う料理	寿司、刺身、アジア料理

〈ワイナリー・造り手について〉

高品質なスパークリングワインを造ることを目的に、1952年に設立されたフランス・プロヴァンス地方の家族経営ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

淡いピンク色と、強い発泡性の特長です。新鮮なイチゴと黄色いリンゴのようなマルメロの果実を想わせる複雑な香りがあります。バランスが良く、心地よい味わいの余韻が長く続くワインです。



#### 辛口スパークリングワイン5本セット【Jセット】7,700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・オリブが造るスパークリングワイン。

アロマティック スパークリング  
カヴァ ポント ロマ ブリュットナチュレ

生産者	マス・オリブ
産地	スペイン ペネデス
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抜き、自社ブドウはもちろんの事、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がけています。

〈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。



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 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。

有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、  
イタリア白ワイン6本セット【K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



h7250057

有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



国際品種シチリアの土着品種「グレカニコ」を主体にブレンド、まさにプラネタの神髄を現したTPOを選ばないワイン。



アロマティック  
ラ・セグレタ・ピアンコ

生産者	プラネタ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	グレカニコ40%、グリッロ20%、シャルドネ20%、 その他アロマティック品種20%
合う料理	野菜料理、サラダ、魚を使った前菜、シーフードのカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉  
「ワイン大陸」とも言われるシチリアにおいて15世紀から17世代に渡って農業を行ってきたプラネタ家。300年前からブドウ栽培に携わる名家の当主ディエゴ・プラネタ氏を中心に、1985年に設立されました。  
〈香りや味わいについて〉  
美しいシチリアの海を想わせるシーグリーンがかかった淡いイエローの外観。白桃、フレッシュアップル、シチリアの柑橘類、ホワイト・メロン、トロピカルフルーツ、栗の蜂蜜、新しく刈られた干し草の芳しいアロマ。一貫したフレッシュな存在感、バランスに優れたワインです。存在感のある果実味と塩味、心地よいフレッシュなセンセーションが続きます。



有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



果実のアロマが口の中にも広がり、後味は辛口。繊細でアーモンドのような味わいで酸味とボディがあるワイン。



アロマティック  
モデッロ・ピアンコ・デッレ・ヴェネツィエ

生産者	マージ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ピノ・グリージョ40%、シャルドネ45%、 ピノ・ピアンコ&ヴェルドウツツォ15%
合う料理	アペリティブ、アンティパスト、リゾット、 軽めのソースの pasta 料理、魚料理や白身肉の料理、野菜料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
マージ社は1772年ヴァルポリチェッラ地区に設立されたワイナリーで、ワイナリー名は「Vaio dei MASI」(マージの小さな谷)に由来しています。200年以上に渡りボスカイニ家により運営されています。  
〈香りや味わいについて〉  
花の香りと、レモン、西洋スグリ、熟したリンゴを想わせる繊細な香り。キリッとした酸味とボディのある果実のアロマが口の中に広がり、後味は辛口だが繊細でアーモンドのような味わいがあります。フルーティーで飲みやすいヴェネト州のワインです。



有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



ヴェネト州のシャルドネを100%使用した熟成感と凝縮感を持つ、マイルドな酸味を持つ調和の取れたワイン。



キリッとフレッシュ  
シャルドネ・ヴェネト・バリック

生産者	ポッター
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	アペリティブ、魚介類の前菜

〈ワイナリー・造り手について〉  
1928年にカルロ・ポッターと妻のマリアによって、ヴェネツィア近郊の小さな町に設立。「リオーネ・デル・ファルコ」ラインは、飲みごたえとコストパフォーマンスにこだわったリゼルヴァ・シリーズです。  
〈香りや味わいについて〉  
明るく輝きのある麦わら色、花や果実の複雑な香り、バナナとバニラの風味を伴ったマイルドな酸味を持つ調和の取れた味わいで、樽熟成ならではの熟成感と凝縮感を持つワインです。



有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



安定した品質に定評があるスピネリ社が手掛ける、フレッシュでバランスの良い辛口ワイン。



キリッとフレッシュ  
トレッピアーノ・ダブルツツォ

生産者	スピネリ
産地	イタリア アブルツォ
ブドウ品種	トレッピアーノ・ダブルツツォ100%
合う料理	前菜や魚料理、白身の肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉  
1973年に創業者ヴィンチェンツォ・スピネリによって設立された家族経営のワイナリーです。「良いワインは自らが生きる土地への英知と愛から生まれる」ということを信念に、家族の歴史、アブルツォのテロワールに深く根ざしたワイン造りを行っています。  
〈香りや味わいについて〉  
緑がかかった輝きのある麦わら色。心地よくエキゾチックな香りの中に花を想わせる繊細なニュアンス。フレッシュでバランスの良い辛口のワインです。



有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



インツォリア種から造られた、フルーティーでエレガントな味わいやバニラの風味が特長的なワイン。



アロマティック  
ナティボ・インツォリア

生産者	ナティボ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	インツォリア100%
合う料理	魚のグリル、刺身、野菜のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉  
ナティヴォ(NA.TI.VO)は、自然(Natura)、ブドウの特性(Tipicità)、そして、使命(Missione)の頭文字を組み合わせた造語です。ブドウ品種、土壌、気候の均衡を保ち、天然資源の保護や改善をしながら、健康でバランスの取れた豊かなブドウを育てることを目標として生まれたブランドです。  
〈香りや味わいについて〉  
麦わら色で、フルーティーなブーケが舞い、エレガントな味わい。バニラの風味が特長的です。



有名醸造家プラネタ&マージ&樽熟成シャルドネ入り、イタリア白ワイン6本セット【Kセット】 7,700円



気軽なグラスワインとして、デイリーワインとしても人気が高いワイン。



キリッとフレッシュ  
リオーネ・デル・ファルコ・ピアンコ

生産者	ポッター
産地	イタリア
ブドウ品種	トレッピアーノ、シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	前菜や魚料理、白身の肉料理、魚料理、白身の肉料理、和食

〈ワイナリー・造り手について〉  
1928年にカルロ・ポッターと妻のマリアによって、ヴェネツィア近郊の小さな町に設立。地球環境に配慮したワイン造り、品質の一貫性、柔軟できめ細やかなサービス、イタリアワインの全てを網羅する豊富で多様なポートフォリオを誇ります。  
〈香りや味わいについて〉  
緑がかかった輝きのあるレモンイエロー、爽やかに香るフルーリーで繊細なトーン、心地よくフレッシュな飲み心地でバランスの取れた味わい。その安定した品質から、気軽なグラスワインとして、またワイワイ楽しむパーティワインとしても人気が高いワインです。



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

2025年 4月・5月

## ワインセット解説シート

この度はワインセットをご購入いただき、誠にありがとうございます。

### 世界のピノ・ノワール5本セット

【L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



h7250058

#### 世界のピノ・ノワール5本セット【Lセット】7,700円



由緒あるロワールの古城で生まれた  
歴史深いワイナリーで作られたワイン。

エレガントな  
フルーティ  
香

**マルキドグレーヌ ピノ・ノワール**

生産者	マルキドグレーヌ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	ピノ・ノワール85%、ガメイ15%
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古い製造ファミリーの一つです。現在でもブドウ畑を所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〉

濃いルビーに赤い果実やフルーツ、スパイスの香りが混じり合い香りが広がります。非常にスムーズで、アタックが強く、スパイシーさも感じられます。余韻が長く、フルーティさが感じられる1本です。



#### 世界のピノ・ノワール5本セット【Lセット】7,700円



ハンガリーにて1882年創業の  
大規模ワイナリーで作られたワイン。

鮮やかな  
香

**タリスマン ピノ・ノワール**

生産者	トーレイ
産地	ハンガリー
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	軽いソースの赤身のお肉料理、ローストチキン、鴨料理

〈ワイナリー・造り手について〉

ハンガリーで1882年に創業した大規模ワイナリー。創業後、1910年～15年にかけて、モダンな宣伝広告が効果を奏し、その販売量は急速に拡大して行きました。多くの国々に、安定した品質ワインを提供し続けています。

〈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。アタックはドライな風味ですが、厚みのある味わいとなっております。



#### 世界のピノ・ノワール5本セット【Lセット】7,700円



ニュージーランドの南島にあるマルボロ地区の  
冷涼な気候の中で造られたピノ・ノワール。

鮮やかな  
香

**オイスターベイ マルボロ 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 マルボロ
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〉

ニュージーランドのマルボロやホークスベイ地域で安定した品質のプレミアムワインを生産。特にオイスターベイは多くのワインファンに認知されています。凝縮感のあるエレガントな味わいが特長です。

〈香りや味わいについて〉

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。



#### 世界のピノ・ノワール5本セット【Lセット】7,700円



ブドウ本来の味が楽しめるピノ・ノワール。

エレガントな  
フルーティ  
香

**サンタ・リタ 120 ピノ・ノワール**

生産者	サンタリタ・エステーツ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	トマト系料理、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

1880年創業で、チリとアルゼンチンに広大なブドウ畑を所有。Wise Programにより品質向上を図り、数々の賞を受賞しています。持続可能なワイン造りに取り組み、缶スパークリングワイン発売など革新的な活動も行っています。

〈香りや味わいについて〉

香りには、ブラックチェリー、ストロベリー、ラズベリーを想わせる新鮮なフルーツのアロマが広がり、滑らかなバニラとスパイスが感じられます。味わいには、柔らかくエレガントなタンニンが感じられる1本です。



#### 世界のピノ・ノワール5本セット【Lセット】7,700円



オーストラリアを代表する、  
家族経営のワイナリーで作られたワイン。

エレガントな  
フルーティ  
香

**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 マレー・ダーリング
ブドウ品種	ピノ・ノワール98%、他品種2%
合う料理	ソースのしっかりしたスパゲティ、ピザ、バーベキュー

〈ワイナリー・造り手について〉

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

〈香りや味わいについて〉

明るく透明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で繊細な味わいです。



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

2025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。

### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット 【M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



h7250059

#### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット【Mセット】6,050円



コンクールで多数受賞、表現豊かで味わい深い  
スーパーヴァン・ド・ペイブランド。

果やフルーティ  
ロゼ

#### レ・プティット・ジャメル ロゼ

生産者	バデ・クレマン
産地	フランス ラングドック・ルーシヨン
ブドウ品種	グルナッシュ、カリニヤン(セバージュ比率非公開)
合う料理	菜の花と桜エビのソテー、アスパラガスとアンチョビのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

レ・ジャメルは、バデ・クレマンが造る高評価のワインで、世界40カ国で賞賛されています。メルヴィン・マスターとローラン・ドロネー夫妻がプロデュースし、南仏の恵まれた土地で信頼できる生産者と共に作られます。

〈香りや味わいについて〉

非常にフルーティで香り高いです。フレッシュで飲みやすく、大胆で丸みがあり、口を含むと長く、フルーツドロップキャンディー、ピーチ、レッドカラントを想わせるフレーバーがあり、グレープフルーツの香りがします。



#### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット【Mセット】6,050円



創業1551年、長い歴史を誇るカバの創始者。

タンニン感  
ロゼ

#### コドルニウ・バルセロナ 1872 ロゼブリュット

生産者	コドルニウ
産地	スペイン カタルーニャ バルセロナ
ブドウ品種	チャレロ45%、マカベオ30%、ピノ・ノワール25%
合う料理	春キャベツとポークソテーのグリル、白身魚の酒蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉

カバ大手生産者には、買いブドウ・買い酒でワイン造りを行うところが多い中、コドルニウ社は、ブドウ栽培からワイン造りまでカバの生産を一貫して行い、品質管理を徹底しております。

〈香りや味わいについて〉

赤い果実や柑橘類の華やかなアロマとビスケットのような熟成香、バランスが良くクリーミーでフレッシュな口当たり、オーガニックならではの優しい果実味が楽しめます。



#### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット【Mセット】6,050円



由緒あるロワールの古城で生まれた歴史深いワイン。

果やフルーティ  
ロゼ

#### グーレーヌ ロゼ・ダンジュ

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	グロワール80%、ガメイ20%
合う料理	グレープフルーツのタルト、マンゴーのフルーツサンド

〈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所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〉

淡いピンクの外観。かなり力強いエレガントな香りがあり、赤色ベリーやフラワー、ザクロのアロマが感じられます。しなやかでフレッシュなアタック。調和が取れたフレッシュで心地よい余韻が感じられるワインです。



#### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット【Mセット】6,050円



華やかなデザインボトルの先駆者。

高い品質が世界で評価されているポッテガブランド。

タンニン感  
ロゼ

#### ヴィーノ・ディ・ポエーティ ロゼ

生産者	ポッテガ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ90%、ピノ・ネーロ10%
合う料理	春カツオのカルパッチョ、サラミ

〈ワイナリー・造り手について〉

プロセッコの名産地、コネリアーノ郊外で創立され、洗練されたグラスと美しいパッケージで革新をもたらしました。プロセッコは多くの人から人気を集め、2011年にDOCG、DOCワインに昇格したワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

フルーティさとミネラル感のバランスの良い辛口です。爽やかな飲み口ですが、果実味、タンニン、酸が複雑な要素と力強さを与えており、幅広い料理との取り合わせが楽しめます。ラズベリー、ブルーベリーのふくよかなアフターテイストが感じられます。



#### 旬の食材とご一緒に!ロゼワイン5本セット【Mセット】6,050円



毎日楽しめる安定した品質のオーガニックロゼ。

果やフルーティ  
ロゼ

#### レ・グランザルブル オーガニック ロゼ

生産者	バデ・クレマン社
産地	フランス
ブドウ品種	サンソー40%、グルナッシュ30%、カリニヤン30%
合う料理	鱈フライ、グリーンピースのカルボナーラ

〈ワイナリー・造り手について〉

フランスのシャンパーニュ地方で歴史のあるシャンパンメーカーです。ワインの品質にこだわり、その繊細でエレガントな味わいで知られ、長年にわたって高い評価を得ています。

〈香りや味わいについて〉

輝くようなロゼ色。野イチゴやザクロなどのフルーティな香り。フレッシュかつスムーズな口当たりで、爽やかな余韻が残ります。

