

おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

シャブリが入った白ワイン6本セット
【Aセット】11,000円





キリッとフレッシュ
白

みずみずしい果実味とほのかな樽香とが
より調和した風味に仕上がっています。

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	夏野菜のグリル、白身魚の塩焼き

〈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。全体量の98%が機械収穫のシャブリで手摘みは極めて異例。短時間プレス(1時間-2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵とステンレス発酵を使い分ける。6-10カ月熟成(10%は小樽熟成)

〈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やかな印象のワインです。

【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



h7250066





キリッとフレッシュ
白

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。

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
ブドウ品種	ビウラ100%
合う料理	タコのセビーチェ、アサリの白ワイン蒸し

〈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。ブドウの収穫、プレス後、低温で管理し、大きなステンレスタンクで15-16度で発酵。樽熟や瓶熟は一切行わずリリース。

〈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を感じられます。



キリッとフレッシュ
白

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。
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んでいます。

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	アリント60%、フェルナン・ピレス40%
合う料理	海老の塩茹で、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 ロベスが醸造。除梗後軽くプレスし、低温管理しステンレスタンクで発酵、そのま4カ月熟成。

〈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。





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です。

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	ガルガーネガ90%、トレッ비아ーノ10%
合う料理	グリーンサラダ、鮮魚のカルパッチョ

〈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。収穫後、優しくプレス。14度で一晩コールドマセラシオン。アルコール発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、澱引きせずに2カ月置く。その後、瓶詰めし、瓶内で1カ月ほど休めてからリリース。

〈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ほどよい凝縮感。余韻も長くコストパフォーマンスが非常に高いワイン。



華やかリッチ
白

ラフィットグループのロス ヴァスコスの白。
バランスが良く、果実味豊かなブーケと、デリケートな味わい。

シャルドネ(スクリュエ)

生産者	ロス ヴァスコス
産地	チリ チリ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	グラタン、白身魚のムニエル

〈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。自社畑の冷涼な区画と、カサブランカやレイダなどにある契約畑から、同社のスタイルに合ったブドウを選んで収穫。収穫後、冷却したブドウを除梗、破碎、14-18度に温度管理されたステンレスタンクで発酵。

〈香りや味わいについて〉
メロンやグレープフルーツに、シャルドネ特有のヘーゼルナッツを想わせる香り。口に含むとリッチで、しかもフレッシュで心地よい果実味が広がり、しっかりした構成と長い余韻が感じられます。

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 6月・7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。

すっきり爽やか世界のリースリングワイン4本セット
【B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



h7250067



すっきり爽やか世界のリースリングワイン4本セット【Bセット】 8,800円



ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダー的存在。
爽やかなオフドライタイプで、ワインそのものでも楽しみやすく、
料理との相性も幅広い「普段飲み」のリースリングです。

コロンビア ヴァレー リースリング(スクリュ)

生産者	シャトー サン ミッシェル
産地	アメリカ ワシントン
ブドウ品種	リースリング97%、その他3%
合う料理	キーマカレー

〈ワイナリー・造り手について〉
ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、管理する畑(総面積約1420ヘクタール)、サステナブル農法を実践。豊かな自然との共存を図りつつ、健全なブドウから高品質なワインを生み出す狙いがあります。コロンビア ヴァレーの特長を表現しながら、デイリーに楽しめる気軽さと、幅広い料理との相性も良いスタンダードシリーズ。ブドウ生育期の日照時間はカリフォルニアよりも約2時間長く、ブドウの成熟を助けます。

〈香りや味わいについて〉
爽やかな、オフドライタイプのリースリング。ワインそのものでも楽しみやすく、料理との相性も幅広い、「いつものリースリング」。



すっきり爽やか世界のリースリングワイン4本セット【Bセット】 8,800円



若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも高評価を獲得する注目生産者。青リンゴやトロピカルフルーツの香り。
澆刺とした酸、スパイシーで爽やかな味わい。

リースリング トロッケン(スクリュ)

生産者	クレプス
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	サラダチキン、天ぷら

〈ワイナリー・造り手について〉
元々協働組合としてワイン造りを行っていましたが、1982年現当主のユルゲン クレプスの父がワイナリーを創設し、瓶詰めを開始。若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも高評価を獲得する注目生産者。主に南向きの傾斜のある畑のブドウを使用。徐便せず、6-8時間スキンコンタクト。低温で発酵し、一部マロラクティック発酵を行う。発酵は80%ステンレスタンク、20%は600Lの樽を使用。

〈香りや味わいについて〉
典型的な青リンゴやトロピカルフルーツの香り。ミネラルを想わせる風味、澆刺とした酸があり、スパイシーさも感じるいきいきとしたワイン。パワフルでジューシーなカジュアルリースリングです。



すっきり爽やか世界のリースリングワイン4本セット【Bセット】 8,800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に仕上がっています。カキや甲殻類・ニジマスなどと相性抜群です。

リースリング キュヴェ ユーロップ

生産者	ドップ オムーラン
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	カツレツ、鶏肉の赤ワイン煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
1574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年にこのアイディアが慣例化され、この地域のワインはアルザスワイン型の瓶の使用が義務化されるようになりました。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、ニジマスなどと相性抜群です。



すっきり爽やか世界のリースリングワイン4本セット【Bセット】 8,800円



19世紀に亡くなった当主の妻カタリーナ以降、現当主のソフィアにいたるまで、エレガントなワイン造りの伝統を継承しています。
モーゼルらしさを存分に楽しめるターニッシュのエントリーワイン。

ドクター ターニッシュ リースリング(スクリュ)

生産者	ドクター ターニッシュ
産地	ドイツ モーゼル
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	グラタン、白身魚の味噌焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
19世紀に亡くなった当主の妻カタリーナが名を世間に知らしめて以降、現当主のソフィアにいたるまで、エレガントなワイン造りの伝統を継承しています。銘醸ドクトール(医者)畑の最大所有者。スレート土壌の畑で収穫されたブドウを使用して醸造。

〈香りや味わいについて〉
レモンの皮、カルダモン、ハーブ系の風味のあるオフドライの味わい。いきいきとして、優しく甘やかな口当たりがバランス良く魅力的。時間と共にスパイシーさと火打ち石のようなニュアンスが現れ、後味もエレガント。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

メドック銘醸シャトー飲み比べ5本セット
【Cセット】 16,500円



パワフル濃厚
香

ポルドー・メドック地区で古くから著名なシャトーです。公式格付けでは特級になっていませんが、特級に匹敵する人気を誇ります。

シャトー ラネッサン

生産者	シャトー ラネッサン
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン52%、メルロー42%、プティ・ヴェルド6%
合う料理	ローストビーフ、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

18世紀より8世代続くブテイエ家が所有するキュサック村(サンジュリアンに隣接)のシャトーで、格付けではありませんが世界的な人気を誇ります。45ヘクタールの畑にはCS60%、ME35%、PV4%、CF1%が栽培され昔ながらのコンクリートタンクで発酵後、新樽を1/3使用し12カ月間の熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインらしい黒系果実と樽のタッチが感じられ、良く熟した柔らかなタンニンと果実味の共演が楽しめます。



パワフル濃厚
香

新樽33%12-15カ月熟成、ブルーベリー、ブラックベリーなどの濃厚な果実の風味と、コーヒーやカカオを想わせる樽香とが調和した力強い風味が楽しめます。

シャトー セネジャック

生産者	シャトー セネジャック
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド
合う料理	牛赤身のステーキ、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー タルボのオーナーが所有するシャトー34ヘクタール、作付け比率はCS49%、ME37%、CF10%、PV4%。平均樹齢は25年。熟成は12-15カ月(新樽率は33%)。

〈香りや味わいについて〉

柔らかく、果実味豊かなため、早くからお楽しみいただけます。



パワフル濃厚
香

2020年、クリュ ブルジョワの最高位に選ばれた14シャトーのうちの一つ、ロレンゼッティ家が取得して以降の改革で評価も高まった、サン・テステーフの注目シャトーです。

シャトー リリアン ラドゥイ

生産者	シャトー リリアン ラドゥイ
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン
合う料理	すき焼き、サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

ベデスクローなどのオーナー、ロレンゼッティが惚れ込み2008年に購入。大規模な改革を行い、2020年版のクリュブルジョワの格付けで最高位の「エクセプションネル」に選ばれました。2020年からピオへの転換を進めています。グラヴィティフローにてブドウに負担をかけずに醸造を行い、新樽35%で約15カ月熟成。

〈香りや味わいについて〉

非常に滑らかなタンニンと果実味、酸味などの要素のバランスの良さが際立つワイン。高い熟度をそなえつつ、飲むといきいきとした印象が残ります。

【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



h7250068



パワフル濃厚
香

メドック銘醸シャトー飲み比べ5本セット【Cセット】 16,500円

カベルネ種の力強さとメルロー種のしなやかさを併せ持ったメドック ワインの良さをお楽しみいただけます。色は深みのあるレッド。果実味のあるバランスの取れた風味が特長です。

シャトー ボーモン

生産者	シャトー ボーモン
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー48%、プティ・ヴェルド2%
合う料理	サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

クリュ ブルジョワ。力強いサンジュリアンと女性的なマルゴーの中間に位置するキュサック村にあり、ワインもやはり中間的な性格を持ちます。シャトー ボーモンの面積は114ヘクタール、CS50%、ME47%、PV3%。

〈香りや味わいについて〉

カベルネの力強さとメルローのしなやかさを併せ持ったメドック ワインの良さをお楽しみいただけます。色は深みのあるレッド。果実味のあるバランスの取れた風味が特長です。



パワフル濃厚
香

メドック銘醸シャトー飲み比べ5本セット【Cセット】 16,500円

2010年よりクリュ・ブルジョワに認定されていましたが、品質のさらなる向上が認められ、2020年に再びクリュ・ブルジョワ シュベリユールに返り咲きました。

シャトー ラローズ トラントドン

生産者	シャトー ラローズ トラントドン
産地	フランス ポルドー
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド
合う料理	ローストビーフ、すき焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

オー・メドックに160ヘクタールほどを所有するシャトー。2010年よりクリュ・ブルジョワに認定されていましたが、品質のさらなる向上が認められ、2020年に再びクリュ・ブルジョワ シュベリユールに返り咲きました。伝統的な3週間ほどのアルコール発酵のあと、樽にて12-14カ月熟成。

〈香りや味わいについて〉

熟した果実にカカオ、スパイスのニュアンス。力強さがありながらもタンニンは滑かで心地よい口当たりです。

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

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

毎日飲みたい!スパークリングワイン5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



h7250069



毎日飲みたい!スパークリングワイン5本セット【Dセット】8,800円



旨味のあるスパークリングワイン!

ヌア ブリュット

生産者	カルディローラ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	トレッビアノ100%
合う料理	アペリティフ、魚料理、ハードチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年、今もカルディローラの本社があるロンバルディア州ミッサーリア近郊の小さな居酒屋兼ワインショップから、125年に渡る歴史が始まりました。その後、FIFAワールドカップや自転車競技などの重要なスポーツイベントのスポンサーも務める様になり、今日もイタリアワインを一人でも多くの人に知れ渡らせる為、絶え間なく挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

ハチミツ、パンの耳、ナッツ等の甘く香ばしい香りがします。調和の取れた味わいで旨味があり、バランスが良く取れています。アーモンドの香りが長く余韻に残ります。



毎日飲みたい!スパークリングワイン5本セット【Dセット】8,800円



調和の取れたロゼスパークリングワイン!

ヌア スパマンテ ロゼ

生産者	カルディローラ
産地	イタリア
ブドウ品種	ピノ・ネロ100%
合う料理	前菜、アペリティフ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年、今もカルディローラの本社があるロンバルディア州ミッサーリア近郊の小さな居酒屋兼ワインショップから、125年に渡る歴史が始まりました。その後、FIFAワールドカップや自転車競技などの重要なスポーツイベントのスポンサーも務める様になり、今日もイタリアワインを一人でも多くの人に知れ渡らせる為、絶え間なく挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

チェリーやクランベリーフルーティで繊細な香りがします。しなやかなタンニンと爽やかさが完璧に調和していて、心地よい余韻が長く続きます。



毎日飲みたい!スパークリングワイン5本セット【Dセット】8,800円



軽快で、ほんのり甘みを感じる微発泡!

ヌア ランブルスコ エミリア
アマービレ ロッソ IGT

生産者	カルディローラ
産地	イタリア エミリア=ロマーニャ
ブドウ品種	ランブルスコ100%
合う料理	前菜、赤身肉を使った料理、サラミ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年、今もカルディローラの本社があるロンバルディア州ミッサーリア近郊の小さな居酒屋兼ワインショップから、125年に渡る歴史が始まりました。その後、FIFAワールドカップや自転車競技などの重要なスポーツイベントのスポンサーも務める様になり、今日もイタリアワインを一人でも多くの人に知れ渡らせる為、絶え間なく挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

カシス、チェリー、ブラックチェリーの、フルーティな香りに満ちあふれていて、ワインらしい香りもします。心地よく柔らかい泡立ち、味わいは軽快で爽やかで、後味にほんのり甘みがあります。



毎日飲みたい!スパークリングワイン5本セット【Dセット】8,800円



フレッシュで、繊細なスパークリングワイン!

サンローラン クレマン ドリムー ブリュット

生産者	アンテック
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50%、シュナン・ブラン40%、モーザック10%
合う料理	アペリティフ、ヤギのチーズ、グリルした魚

〈ワイナリー・造り手について〉

スパークリングワイン発祥の地であり、伝説的な地域であるリムーで、7世代にわたって家族経営でスパークリングワインを造り続けています。この地域に根ざし、伝統を復活させた先駆者であるアンテックは、標高の高いブドウ畑から生まれるフレッシュさと地中海の影響を受けた純粋な果実のアロマの完璧なバランスを追求し、独自のスタイルで差別化を図っています。

〈香りや味わいについて〉

白い花、新鮮な果実とハチミツの香りが繊細にブレンドされています。アタックはフレッシュで、繊細に熟した柑橘類とクリーミーなノートが調和しています。



毎日飲みたい!スパークリングワイン5本セット【Dセット】8,800円



バランスに優れた味わいのスパークリングワイン!

サン・メラン ブリュット
メトード・トラディショナル

生産者	ルイーズ・メラン
産地	フランス
ブドウ品種	ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ、ガメイ
合う料理	香ばしいスパイシーすぎないフィンガーフード

〈ワイナリー・造り手について〉

ここブルゴーニュの村バリーは、AOCクレマン・ド・ブルゴーニュの発祥の地である。創業当初(1972年)から、4ヘクタール以上に及ぶ地下坑道を持つ古代の地下採石場を利用。この地下採石場は、クレマンの生産に理想的なユニークな自然条件を提供しており、その繊細な発泡性は、クレマンの名にふさわしい。その力強く、実にミネラルでフレッシュな味わいは、人々を魅了する。

〈香りや味わいについて〉

繊細な花の香りを放ち、フレッシュなトースト香へと変化します。口当たりはバランスが良く、愛らしいフレッシュ感があります。



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 6月・7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。

お買い得!シャンパーニュ3本セット
【Eセット】17,050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



h7250070



お買い得!シャンパーニュ3本セット【Eセット】17,050円



華やかリッチ
白



スパークリング

コクがありながら滑らかでスッキリとしたシャンパーニュ!

ブルー・トップ(ギフトボックス入り)

生産者	エドシック・モノポール
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、ムニエ10%
合う料理	天ぷら、鶏胸肉のグリル、ハードチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

創業は1785年。19世紀初頭プロシア皇帝のご用達ブランドであり、また多くの王室から納入を認められたシャンパーニュとしても知られる。1996年からヴランケングループの傘下。

〈香りや味わいについて〉

バターのアロマに梅やスパイスのヒント。口当たりはコクがありながら滑らかでスッキリとしています。



お買い得!シャンパーニュ3本セット【Eセット】17,050円



軽やかフルーティ
ロゼ



スパークリング

赤果実のチャームングな味わいのロゼシャンパーニュ!

キュヴェ ヴォリュビル ロゼ

生産者	リュファン&フィス
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール50%、ムニエ40%、シャルドネ10%
合う料理	アペリティフ、サーモンを使った料理、鴨のコンフィ

〈ワイナリー・造り手について〉

創設者ドミニク・リュファンはエトージュに生まれ、純粋なシャンパンの家系で、独自のシャンパン造りを始めました。その後所有するブドウ畑を発展、改善してRuffinが使用する40%を供給しています。先常に伝統的なシャンパン製法を重視しながら、建物の拡張、改築を行って今日に至ります。

〈香りや味わいについて〉

力強い香りはコンフィチュールにした果実のようなアロマに満たされています。口の中での感触は非常に見事なフレッシュさで、肉厚で果実感があります。



お買い得!シャンパーニュ3本セット【Eセット】17,050円



アロマティック
白



スパークリング

リンゴのアロマが特長的なシャンパーニュ!

ブリュット トラディション 1er

生産者	ジャン ヴァレンティン
産地	フランス シャンパーニュ
ブドウ品種	ムニエ50%、シャルドネ40%、ピノ・ノワール10%
合う料理	アペリティフ、魚料理

〈ワイナリー・造り手について〉

シャンパーニュ地方モンターニュ・ド・ランス地区のサシーにあります。1922年創業。ブルミエクリュの畑を6ヘクタール所有。現在3代目で、シャンパーニュ委員会(CIVC)で栽培部門のチーフマネージャーを務めたジル・ヴァランタンによって運営されています。

〈香りや味わいについて〉

イチジクや洋梨、白桃などの白い果物と白いお花の香りに加え、リンゴのキャンディーのニュアンスが広がり、さらに食パンやミネラルなどの香りも続きますが、全体的に熟れた果実の香りが中心となって感じられます。アタックで感じる果実味はまろやかで柔らかかみを感じます。その果実味は次第に膨らみ余韻にはバランスの取れた控えめな酸味が調和し泡立ちはソフトな触感を与えます。



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 6月・7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 【Fセット】 12,100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

h7250071

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



パワフル濃厚
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るマコン・ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

シャントロワ ボルドー ルージュ

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
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65%、カベルネ・フラン20%、 メルロー15%
合う料理	ステーキ、ラム肉、鰻、チーズ、ダークチョコレート

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

濃いガーネット色。黒系ベリーやカシス、スミレ、スパイスの香り。エレガントな酸味と力強い渋み。美しいミネラルの余韻が印象的です。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



パワフル濃厚
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るマコン・ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

ジロンドル ボルドー ルージュ

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
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40%、カベルネ・フラン30%、 メルロー25%、プティ・ヴェルド5%
合う料理	バーベキュー、ビーフシチュー、ビフカツ、マルゲリータ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

濃いガーネット色。黒系ベリー、カシス、ブラム、スミレ、トーストの香り。程よい酸味としっかりした渋みで、余韻にオーク樽の風味も。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



鮮やかな
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るマコン・ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

スラン ボルドー ルージュ

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
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	鴨肉、ローストチキン、ミートパスタ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

鮮やかなガーネット色。赤系ベリー、スミレなどフローラルな香り。程よい酸味と柔らかなしなやかな渋みのバランスの取れた味わいです。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



パワフル濃厚
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るマコン・ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

ラドリエ ボルドー ルージュ

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー65%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、 カベルネ・フラン5%、マルベック5%
合う料理	リブロース、ポークソテー、とんかつ、照り焼きチキン、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

鮮やかなガーネット色。黒系ベリー、スパイス、トーストの香り。濃厚な果実味とパワフルな渋みで、アルコール度も高くボリューム。エレガントな酸味も。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



パワフル濃厚
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るフェミニナイズ世界ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

シャトー・ギュイヨン・ラ・ロズレ

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
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35%、 カベルネ・フラン22%
合う料理	ローストチキン、ハンバーグ、ビーフシチュー、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

深いガーネット色。熟した赤系果実やスパイスの香り。エレガントな酸味、豊かな果実味、ベルベットのよう滑らかな渋み。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



パワフル濃厚
香

「シャトー・バルメ」オーナーのカステジャ傘下「メゾン・A・ド・リューズ」
が造るボルドー・ワインコンクール金賞受賞ボルドー。

シャトー・ビュット・ド・カズヴェール

生産者	メゾン・A・ド・リューズ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	ラザニア、焼き鳥、ローストチキン、筑前煮、豚の角煮

〈ワイナリー・造り手について〉

シャトー・バルメを共同所有するマラー・ベッセと同じフィリップ・カステジャ・グループ。1820年創業の大手老舗ネゴシアンで、200のシャトーとパートナーシップを結んでいます。

〈香りや味わいについて〉

深いガーネット色。複雑な赤系果実、スミレの香り。程よい酸味と渋みで、味わい豊かでまろやかなワインです。

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

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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
【Fセット】 12,100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



h7250071

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



国際的ワイングループ「アドヴィニ」が造る
ジルベール&ガイヤール金賞受賞ボルドー。

シュヴァリエ・サン・マルタン ボルドー ルージュ

生産者	アドヴィニ
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	ビザ、ミートバスタ、ローストチキン、カレーライス

〈ワイナリー・造り手について〉

1872年に設立された国際的ワイングループ「アドヴィニ」。サン・テミリオン「アントワヌ・ムエックス」、ボルドー「ジュール・ルベーク」、シャブリ「ラロッシュ」、ブルゴーニュ「シャンピー」など28ワイナリーを所有。

〈香りや味わいについて〉

紫を帯びた深く鮮やかな赤色。ブラックベリーやカシスなどの熟した黒系果実の香り。ペルベットのようなたんニンとしっかりとした骨格がバランスを取っています。アロマティックな余韻が長く続きます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



国際的ワイングループ「アドヴィニ」が造る
ジルベール&ガイヤール金賞受賞ボルドー。

シャトー・ラ・フルール・サン・タンドレ

生産者	アドヴィニ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー90%、マルベック7%、カベルネ・ソーヴィニヨン3%
合う料理	ミート系ビザ、スパイスチキン、中華全般、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1872年に設立された国際的ワイングループ「アドヴィニ」。サン・テミリオン「アントワヌ・ムエックス」、ボルドー「ジュール・ルベーク」、シャブリ「ラロッシュ」、ブルゴーニュ「シャンピー」など28ワイナリーを所有。

〈香りや味わいについて〉

深いガーネット色。赤系果実のインパクトのある香り。素晴らしい力強さと深みを持っています。アタックはフルボディでまろやかで、シルキーな質感が特長です。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



国際的ワイングループ「アドヴィニ」が造る
ジルベール&ガイヤール金賞受賞ボルドー。

シャトー・オー・クルニヨ

生産者	アドヴィニ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン8%、マルベック2%
合う料理	ミート系ビザ、ローストビーフ、スエアリブ、鴨のコンフィ、チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

1872年に設立された国際的ワイングループ「アドヴィニ」。サン・テミリオン「アントワヌ・ムエックス」、ボルドー「ジュール・ルベーク」、シャブリ「ラロッシュ」、ブルゴーニュ「シャンピー」など28ワイナリーを所有。

〈香りや味わいについて〉

深いガーネット色。赤系果実のインパクトのある香り。口当たりは非常に心地よく、ほんのりフレッシュ感がありバランスが取れています。イチゴやカラントなどのフレッシュフルーツの魅力的なニュアンスも。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Fセット】 12,100円



フランス大手ワイングループのタイアン傘下の大手ネゴシアン「メゾン・ジネスティ」が造るジルベール&ガイヤール金賞受賞ボルドー。

コント・デクロ ボルドー・ルージュ

生産者	メゾン・ジネスティ
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	ローストチキン、バーベキュー、ビーフステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

1897年創業のネゴシアン『メゾン・ジネスティ』。現在は、フランス大手ワイングループ『タイアン』の傘下になり、著名シャトーとの交流により品質が向上し、世界のワインラヴァーを魅了しています。

〈香りや味わいについて〉

濃厚なガーネット色。カシスやベリー系の香り。程よい酸味、豊かな果実味、シルキーなたんニンで、とても濃厚な赤ワインです。余韻も長く、飽きのこない味わいです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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8本セット
【G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

h7250072



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8本セット【Gセット】 11,000円



ボルドーコンクール金賞受賞

アロマティック
白

シャトー ドボン アミブラン 2023

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス アントルドゥメール
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン65%、セミヨン20%、 ミュスカデル10%、ソーヴィニヨン・グリ5%
合う料理	海老のグリル

〈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〉

緑がかった黄色。パイナップル、白桃とグレープフルーツなどの柑橘系の香り。まろやかでフルーティーなアタック。フィニッシュは長く、軽い酸味によって引き立てられています。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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

キリッとフレッシュ
白

シャトー ラルテナック 2023

生産者	ジェネステ
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	クリームソースの Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジェネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

白い花、シトラスフルーツ、トロピカルフルーツのほのかなニュアンスが感じられるブーケ。香りはとてもフルーティーで、繊細、個性的でバランスが取れています。口に含むと、素晴らしいフレッシュさと複雑さが相まってとても心地よいです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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

アロマティック
白

シャトー グランパスコー 2023

生産者	ジェネステ
産地	フランス アントルドゥメール
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	カンパネールチーズ、アジフライ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジェネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

澄んだ淡い黄色。カシスのつぼみ、柑橘類、ツゲ、白い花の力強いブーケをもつワイン。美しくいきいきとした辛口の白ワインで、果実味にあふれ、最後に酸味が残ります。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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

アロマティック
白

シャトー レガバナント 2023

生産者	ジェネステ
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	アンチョビ、ルッコラのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジェネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

イエローの輝きをもつ淡い緑色。グレープフルーツからアブrikott、エキゾチックフルーツの香り。味わいは繊細でボリュームのあるワインです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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

アロマティック
白

シャトー ロックドマンヴィーユ 2023

生産者	ジェネステ
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60%、セミヨン40%
合う料理	カニのクリームグラタン

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジェネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

豊富な果実味、スパイスの風味が巧みに溶け合った、上品な仕上がり。フレッシュながらもバランスの取れた味わいが余韻と共に長く残ります。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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

キリッとフレッシュ
白

シャトー シベール 2023

生産者	ジェネステ
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85%、セミヨン15%
合う料理	たけのこと生ハムのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジェネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

美しく輝く緑がかった黄色。青リンゴ、ライム、グレープフルーツや白桃、ハーブの香りが広がります。口当たりは優しく、いきいきと酸が心地よいミネラリーな白ワインです。



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

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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8本セット
【G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



h7250072



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8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 カミュー ゴーシュロー 2023

生産者	ジェネステ
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	牡蠣フライ、アクアパッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワイン委員会の基礎を築いた、フェルナン・ジネステが創業。現在は、フランスの主要ワイングループであるタイヤン・グループの一員です。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄緑色。ノーズはとても力強く、白い花、グレープフルーツ、ツゲのアロマが感じられます。とてもフルーティーで、しなやかでシルキーな味わいです。



フランスボルドー金賞受賞白ワイン8本セット【Gセット】 11,000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 ポワロン 2023

生産者	ユーロヴァン
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	チキンのクリーム煮、蒸しどりのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドーワインの伝統的なネゴシアンおよびワイン&スピリッツ分野におけるブランド・クリエイションという2つの事業を専門とする企業。

〈香りや味わいについて〉

淡い黄金がかった黄色。味わいはフレッシュで、バランスの取れた酸味があり、レモンや青リンゴの風味がありパイナップルやマンゴーのエキゾチックなニュアンスが感じられ、エレガントなテクスチャーで、ミネラルと余韻が感じられます。



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

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

シャブリ入り銘醸地ブルゴーニュ赤白4本セット
【H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



h7250073

シャブリ入り銘醸地ブルゴーニュ赤白4本セット【Hセット】 13,200円



日照に恵まれたブルゴーニュ南部、マコネ地区の
ブドウを主に使用。

メゾン・フランソワ・ル・ボン ブルゴーニュ シャルドネ

生産者	メゾン・フランソワ・ル・ボン
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	アクアパッツア、豚しゃぶ、鶏ごぼうの炊き込みご飯

〈ワイナリー・造り手について〉

ブルゴーニュの豊かなテロワールと由緒ある伝統を真に体现するワインを造りながら、日本の味覚にマッチする卓越した品質と価値を提供していきます。

〈香りや味わいについて〉

白い花、白桃、アーモンドの香り。口に含むと、果実と白い花のアロマが感じられます。わずかにバターのような口当たりのする、しなやかでリッチな味わい。



シャブリ入り銘醸地ブルゴーニュ赤白4本セット【Hセット】 13,200円



ブルゴーニュの厳選したブドウを使用！
エレガントかつ高い香りが魅力。

メゾン・フランソワ・ル・ボン ブルゴーニュ ピノ・ノワール

生産者	メゾン・フランソワ・ル・ボン
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	鶏ハムのサラダ、豚肉の生姜焼き、マグロのカツレツ

〈ワイナリー・造り手について〉

ブルゴーニュの豊かなテロワールと由緒ある伝統を真に体现するワインを造りながら、日本の味覚にマッチする卓越した品質と価値を提供していきます。

〈香りや味わいについて〉

ラズベリー、レッドカラントなど赤系果実の香り。豊かな果実味とフレッシュでいきいきとした味わい。



シャブリ入り銘醸地ブルゴーニュ赤白4本セット【Hセット】 13,200円



豊かな果実味とタンニンのバランスが良い赤ワイン。

ペルナン・ヴェルジュレス ルージュ

生産者	メゾン・シャンビー
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	チキンのクリーム煮、仔牛のブランケット、ブリーチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

2021年にはフランス無形文化財企業として認定一流のメーカーに対し、5年間付与されます。ワイナリーで受賞しているのはメゾン・シャンビーを含め現在7社のみです。

〈香りや味わいについて〉

ブラックベリー、カシス、ジャム、なめし革の香り。アタックはしなやか。シルキーなタンニンに熟した黒系果実のジューシーな味わい。



シャブリ入り銘醸地ブルゴーニュ赤白4本セット【Hセット】 13,200円



サン・マルタン・ド・トゥールの修道士に
敬意を表して造られたキュヴェ。

シャブリ レ・シャノワヌ

生産者	ドメヌ・ラロッシュ
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	シーフードサラダや生牡蠣、焼き魚や冷ややっこなどの日本食

〈ワイナリー・造り手について〉

シャブリで最も歴史あるワイナリーです。1000年以上前よりシャブリにて一級及び特級の畑を保有。今日では12のブルミエ・クリュと4つのグランクリュを含む約90ヘクタールの自社畑を所有しています。

〈香りや味わいについて〉

白桃、リンゴの香り。フレッシュさとミネラル感の調和が取れたバランスの良い味わい。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット
【1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



h7250074

BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



飲みまろやか
香

紫がかったブルム色。スパイシーさと野性味あふれる
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。

ブリー レッド メルロー

生産者	ブリー
産地	フランス(ドイツボトリング)
ブドウ品種	メルロー100%
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〉

ブリー(bree)は、「お店でワインを購入するか否かを決断するのは70%以上が女性に
委ねられる」という市場調査をヒントにドイツで開発されました。開発チーム自体も全
て女性、ブリーの名称はチームのメンバーに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

紫がかったブルム色。スパイシーさと野性味あふ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。



BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



アロマティック
白

ほのかな甘みとスッキリとした酸が見事に調和した、
エレガントな味わい。

ブリー ホワイト リースリング

生産者	ブリー
産地	ドイツ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	トマト系ビザ・カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉

ブリー(bree)は、「お店でワインを購入するか否かを決断するのは70%以上が女性に
委ねられる」という市場調査をヒントにドイツで開発されました。開発チーム自体も
全て女性、ブリーの名称はチームのメンバーに由来しています。

〈香りや味わいについて〉

ほのかな甘みとスッキリとした酸が見事に調和した、エレガントな味わいです。



BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



飲みまろやか
香

果実味豊富な親しみやすい味わい。

PIZZA&PASTA モンテプルチアーノ

生産者	バスクア
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	トマトソース系のビザや Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉

1925年、バスクア家はベルージャからイタリア北東部、ヴェネツィアを州都に持つヴ
ェネト州のヴェローナに移り住み、ワインの生産を開始。以来、伝統的なワイン造りを
大切にしながらも、新しい技術を精力的に導入しています。

〈香りや味わいについて〉

モンテプルチアーノの特長とも言えるソフトで丸みのあるタンニンが印象的で、果実
味豊富な飲みやすいワインに仕上がっています。



BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



アロマティック
白

リンゴや桃のフルーツの甘みがほのかに感じられ、
新鮮な果実の味わいが印象的です。

PIZZA&PASTA シャルドネ・プーリア

生産者	バスクア
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	ビザ・Pasta

〈ワイナリー・造り手について〉

1925年、バスクア家はベルージャからイタリア北東部、ヴェネツィアを州都に持つヴ
ェネト州のヴェローナに移り住み、ワインの生産を開始。以来、伝統的なワイン造り
を大切にしながらも、新しい技術を精力的に導入しています。

〈香りや味わいについて〉

リンゴや桃のようなフレッシュな果実味を感じる、食事に合わせやすいフルーティ
ーな白ワインです。



BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



飲みまろやか
香

美しい深みのあるルビーレッド色。
チョコレートとブラックチェリーの芳醇な香り。

ファットバスタード カベルネ・ソーヴィニヨン

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・ソーヴィニヨン100%
合う料理	ハンバーグ・唐揚げ

〈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
ローヌ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、南ローヌ・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〉

美しい深みのあるルビーレッド色。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スパイス(バニラ、シナモン、ペッパー、スパイス)のニュアンスを伴
う、果実のフレーバー。アロマが長く余韻に残ります。



BBQにおすすめスクリュキャップワイン6本セット【1セット】8,800円



キリッとフレッシュ
白

フルボディの構造で、素晴らしい果実味と
バニラのフレーバーが感じられます。

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
ローヌ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、南ローヌ・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レガントなアロマ。フルボ
ディの構造で、素晴らしい果実味とバニラのフレーバーが感じられます。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット 【J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



h7250075

世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



濃厚で力強い味わい、凝縮感が魅力の辛口赤ワイン。

イル・サローネ

生産者	モンドル・ヴィーノ
産地	イタリア シチリア・アブルッツォ・プーリア
ブドウ品種	ネグロアマルロ、プリミティヴ・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	ピッツァ、パスタ、肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉

MGMモンド・デル・ヴィーノは1991年に設立されました。イタリアのワインメーカーで、ネグロアマルロ、プリミティヴ・ヴォ、モンテプルチアーノ、ネーロ・ダーヴォラなどのブドウを使用し、高品質なワインを生産しています。設立以来、革新的な技術と伝統的な手法を融合させ、世界中で評価されています。

〈香りや味わいについて〉

産地を限定せず、イタリア各地の契約栽培農家の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。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



大樽熟成が産み出すまろやかでコクのある辛口赤ワイン。

コルヴォ・ロッソ

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	ネーロ・ダーヴォラ、ネレツロ・マスカレーゼ(セバージュ比率非公開)
合う料理	焼肉、ステーキ、熟成チーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

サラバルータ公爵は1824年に創業し、ゲストをもてなすためにワイン造りを開始。現在、シチリア全土に畑を所有し、各土地に適したブドウを栽培。コストパフォーマンスに優れた「コルヴォ」ワインの造り手としても知られています。

〈香りや味わいについて〉

ワイナリーが設立された1824年に造られた長い歴史を持つワイン。ブドウは手摘みで収穫後、マロラクティック発酵させ、オーク樽で熟成。いきいきとした深いルビー色、持続性と奥行きのある香りとバランスの取れた味わいが特長です。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



ムートンやオーパスを手掛けてきたカリスマ醸造家のスタートレンジ。

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
合う料理	棒棒鶏、カプレーゼ、鳥ハム

〈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、パスカル・マーティ氏が立ち上げたチリのワイナリー。世界に名を馳せたプレミアムワインを手掛けてきたマーティ氏は、上質なデリーワインを造ることに等しく面白さを見出しています。ヴィニャ・マーティのワインは、栽培から醸造まで一貫してパスカル・マーティ氏が直接手掛けています。醸造家が、新たな視点で造るワイン、それがヴィニャ・マーティの提案するワインです。

〈香りや味わいについて〉

しなやかな酸味と果実味、コクのある奥深い味わいのワイン。あっさりとした魚介料理より、むしろ鶏や豚肉といった白身肉に合わせたくなる、そんな白ワインです。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



今、世界的に注目を集める「緑のワイン」。

マリア・ド・カサル・ヴィーニョ・ヴェルデ

生産者	マニュエル・コスタ・エ・フィリョス
産地	ポルトガル ミーニョ
ブドウ品種	アサル40%、アリント30%、トラジャドゥラ30%
合う料理	生牡蠣、白身魚のカルパッチョ、魚介のフリット

〈ワイナリー・造り手について〉

マニュエル・コスタ・エ・フィリョスは、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、生活に根ざした高品質なワインを造ったところ、それが非常に人気を博し、20年近くポルトガルの人々のためのワインを造ってきました。

〈香りや味わいについて〉

明るいレモンイエローの色調。とてもくっきりした、レモンゼスト、ライム、グレープフルーツのアロマ、ミネラルの風味に、新鮮な野菜を想わせる緑の香り。口にすると、いきいきとした酸味とミネラルを感じ、とても爽やかな味わい。レモンを絞って食べるような、シーフードには最適なワイン。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



スペイン最優秀醸造家選ばれた、醸造家が生み出す魅惑の赤ワイン。

パソ・デ・アロス・テンプラニリーヨ

生産者	ボデガス・アルスビデ
産地	スペイン カスティーリャ・ラ・マンチャ州
ブドウ品種	テンプラニリーヨ
合う料理	イベリコ生ハム、肉のパエリア、パストラミ

〈ワイナリー・造り手について〉

2009年度スペイン最優秀醸造家選ばれた、フェデリコ・ルセンド・ディアス氏が手掛けるワイン。アルスビデワイナリーはカスティーリャ・ラ・マンチャの南、世界最大のワイン産地であるバルデペニャスに位置します。地中海と中央高原に挟まれたブドウ畑は海拔700m、石灰岩土壌です。

〈香りや味わいについて〉

ブルーベリー、プラム、ダークチェリーのような果実味と、それを上回るようなローズマリーやタイムといったハーブの香りが立ち上ります。しなやかな味わいで、肉料理、特にハーブやスパイスを用いた肉料理によく合います。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



柔らかくスッキリした後味の辛口と白ワインです。

JP.シェネ クラシック シャルドネ

生産者	JP.シェネ
産地	フランス
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	鶏肉料理(からあげ、ローストチキン、焼き鳥等)、和食(天ぷら、寿司等)

〈ワイナリー・造り手について〉

1984年に誕生したJP.シェネ。特長的なボトルの形とバランスの取れた味わいで160カ国以上の国々で売られているフランスワインです。南フランスの太陽の恵みをたっぷり浴びて熟したブドウのバワフルな味わいをお楽しみいただけます。

〈香りや味わいについて〉

心地よい酸味とピュアな果実味。やや苦味のあるミネラル感のバランスが心地よい余韻が感じられる辛口白ワイン。



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 6月・7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。

世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット
【J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

h7250075



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



豊かな果実味とフレッシュな酸味、適度なタンニン、
バランスの取れた赤ワイン。

ハート カベルネ・ソーヴィニヨン クール・ドール

生産者	メゾン・ドゥプラ
産地	フランス ラングドック・ルーション
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、ビーフシチュー、チーズを使った料理

〈ワイナリー・造り手について〉

「お客様の満足に見合った最良のワインを提供すること」を世代を超えて顧客志向を大切に受け継いでいます。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〉

カシスなどの果実アロマに、少しペッパーなどのスパイシーなニュアンス。南仏らしい完熟感のある豊かな果実味とフレッシュな酸味、適度なタンニンがあり、バランスの取れた味わい。カベルネ・ソーヴィニヨンらしいコクと飲みごたえです。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



ほんのり優しい甘みとフレッシュな酸、ミネラルによる厚み、
クリーンな果実味が心地よい。

パニー・リースリング

生産者	ルドルフ・ミュラー
産地	ドイツ モーゼル
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	寿司、スパイシーなアジア料理など

〈ワイナリー・造り手について〉

1886年設立の長い歴史を誇る家族経営のワイナリー。現在の当主ヤコブ・ジンマーマン氏で4代目となり、各地のワインの個性を重要視したワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

少し緑がかった淡いレモンイエロー。ピーチや洋ナシ、青リンゴのような爽やかなアロマ。適度に甘みがあり新鮮な酸味とミネラルによる厚み、クリーンな果実味が心地よい味わい。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



凝縮感があり品種の特長が良く表現出来ている。
自然の味わいを堪能できるオーガニックワインの逸品です。

ボデガヴェルデ マカベオ

生産者	DO カリニェナ
産地	スペイン アラゴン州
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オーガニック・ワインの造り手です。全ての畑がCAAE(アラゴン有機農業委員会)による有機栽培の認証を受けています。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の高品質の有機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、しっかりしたアルコール度数があります。ハチミツを感じさせるニュアンスもあり飲みやすく仕上がっています。



世界選りすぐりバラエティーワイン10本セット【Jセット】 11,000円



凝縮感があり品種の特長が良く表現出来ている。
自然な味わいを堪能できるオーガニックワインの逸品です。

ボデガヴェルデ ガルナッチャ&シラー

生産者	DO カリニェナ
産地	スペイン アラゴン州
ブドウ品種	ガルナッチャ80%、シラー20%
合う料理	仔羊のグリル、ミートスパゲティ

〈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オーガニック・ワインの造り手です。全ての畑がCAAE(アラゴン有機農業委員会)による有機栽培の認証を受けています。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の高品質の有機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ガルナッチャ&シラー種で造られたワインは濃厚で凝縮感があり、しっかりしたアルコール度数があります。濃厚な黒色果実の味わいとタンニンのバランスが秀逸です。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

イタリア周遊ワイン8本セット

【K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

h7250076

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



アロマティック
白

北イタリアのキリツと辛口、
爽やかでミネラル感が魅力のリースリングです。

クラボ・リースリング

生産者	マーレ・マンニウム
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	シーフード、サラダ、スパイシーなアジアン、鶏などの白身肉

〈ワイナリー・造り手について〉

2006年創業の新しい生産者、世界中にイタリアの優れたワインを抜群のコストパフォー
マンスで届けています。

〈香りや味わいについて〉

シーフードを楽しむために造られた爽やかで華やかな白ワインです。白い花やリン
ゴ、桃のアロマに、柑橘類のノートが感じられます。華やかでミネラル感があり、長い
余韻を楽しめるワインです。

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



パワフル濃厚
赤

伝統的な製法で造られた、陰干しブドウが産み出す
濃厚でパワフルな赤。

パッシエーノ

生産者	メリーニ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	メルロー主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	パスタ、赤身肉のグリル、熟成チーズ

〈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老舗ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

ブラックベリーやプラムの香りに、乾燥したブドウが生み出すドライフルーツ、花、バ
ニラ、スパイスなどのニュアンスが加わった複雑な香り。ベルベットのよう滑らかな
口当たり、深みのある味わいで、余韻が長く続きます。

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



飲みまろやか
赤

ナポリを州都に持つカンパーニャ州で造られた
凝縮感たっぷりの濃厚赤ワイン。

ヤンモ・ロツツ・カンパーニャ

生産者	ヴィッラ マティルデ
産地	イタリア カンパーニャ
ブドウ品種	アリアニコ、ブリミティーヴォ、ピエディロツツ (セバージュ比率非公開)
合う料理	ピッツァ・カプリチオーザ、ピッツァ・クワットリ・フォルマッジ (チーズ)、ピッツァ・ディアボラ(パプリカ)、モッツアレッラ・ イン・カロット(アンチョビ入りモッツアレッラ揚げ)

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴィッラ・マティルデ社は、古代ローマ時代の銘醸地ファレルノのワインを復活させる
ため、1965年に創業。特別な遺伝子型のブドウを栽培し、古代の高品質ワインを再
現。現在は新たな挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

深いベリー色、ブラックベリー、チェリー、胡椒、リコリス(甘草)の濃厚な香り、しっか
りとした滑らかな味わいの南イタリアの赤ワインです。

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



エレガントな
フルーティ
香

ベリー系のフルーティやスミレ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。

フロレジア・ヴィオラ キアンティ

生産者	メリーニ
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	サンジョヴェーゼ主体(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老舗ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

ベリー系のフルーティやスミレ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。

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



華やかリッチ
白

トロピカルフルーツを想わせる
華やかな辛口白ワイン。

ダ・マッジオ シャルドネ・フォルリ

生産者	ボデーリダルネスポリ
産地	イタリア エミリアローマーニャ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	魚介のサラダ、エビを使った料理、ヴィテッロ・トンナート

〈ワイナリー・造り手について〉

「畑からグラスまで」をコンセプトに、自然環境に配慮したワイン造りを実践してい
ます。ワイナリーが位置するピデンテ渓谷は、ブドウ品種にとって理想的なミクロ
リマとなっています。ローマーニャの土地を愛し、ローマーニャの地を最大限に表現する
ワインを造り出しています。

〈香りや味わいについて〉

“ダ・マッジオ”はイタリア語で「5月から」を意味し、この凝縮感のあるワインがリリー
スされる時期をイメージして名づけられました。アカシアのハチミツ、トロピカルフル
ーツや白い花と、トースト香とバニラが融合した豊かな香り。滑らかな口当たりと柔
らかな味わいで、フレッシュな余韻の長い白ワインです。

イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】11,000円



アロマティック
白

まろやかで上質なミネラル、パイナップルや桃を感じさせる
トロピカルで味わい深い辛口白ワインです。

ヤンモ・ビアンコ・カンパーニャ

生産者	ヴィッラ マティルデ
産地	イタリア カンパーニャ
ブドウ品種	ファランギーナ、グレコ(セバージュ比率非公開)
合う料理	ピッツァ・マルゲリータ、ピッツァ・プファリーナ、ピッツァ・ フルッティ・ディ・マーレ(魚介のピッツァ)、カプレーゼ

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴィッラ・マティルデ社は、古代ローマ時代の銘醸地ファレルノのワインを復活させる
ため、1965年に創業。特別な遺伝子型のブドウを栽培し、古代の高品質ワインを再
現。現在は新たな挑戦を続けています。

〈香りや味わいについて〉

まろやかで上質なミネラル、パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス、
ほのかにクルミを想わせるバランスの取れた味わいで味わい深い辛口白ワインです。

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 6月・7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。

イタリア周遊ワイン8本セット

【K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



h7250076



イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】 11,000円



イタリア伝統の大樽熟成が産み出す
バランスの取れた辛口赤ワインです。

テッレ・ダガラ・ロッソ

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	ネーロ・ダーヴォラ主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	グリルした肉料理、熟成したチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉

サラバルータ公爵は1824年に創業し、ゲストをもてなすためにワイン造りを開始。現在、シチリア全土に畑を所有し、各土地に適したブドウを栽培。コストパフォーマンスに優れた「コルヴォ」ワインの造り手としても知られています。

〈香りや味わいについて〉

黒ブドウの栽培に適したシチリア中東部のブドウを使用し、大樽で熟成して造られます。マラスカチーネなどの華やかで軽やかな香りにバランスが取れた味わいで、心地よい余韻が残ります。



イタリア周遊ワイン8本セット【Kセット】 11,000円



辛口でバランスの良い
爽やかで軽やかな飲み心地の白ワイン。

テッレ・ダガラ・ビアンコ

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	インツォリア主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	スープ、豆類、野菜、アンティパスト、魚料理全般

〈ワイナリー・造り手について〉

サラバルータ公爵は1824年に創業し、ゲストをもてなすためにワイン造りを開始。現在、シチリア全土に畑を所有し、各土地に適したブドウを栽培。コストパフォーマンスに優れた「コルヴォ」ワインの造り手としても知られています。

〈香りや味わいについて〉

シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかで軽やかな飲み心地の白ワイン。輝く麦わら色に、濃厚でフルーティーな香り。いきいきとした酸と果実味が調和した、辛口でバランスの良いワインです。



おいさとコストパフォーマンスのよさで楽しい食卓に

阪急ソムリエセクション

2025年 6月・7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。

南フランスワイン6本セット
【Lセット】 10,450円



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



アロマディック



スパークリング

ワイン漫画「神の雫」にも掲載された、南仏スパークリング。

キュヴェ・ローラン

生産者	ヴァン・プレバン
産地	フランス ブロヴァンス
ブドウ品種	ユニ・ブラン80% コロンバル20%
合う料理	ラタトゥイユ、ニース風サラダ、パイヤース

〈ワイナリー・造り手について〉

ヴァン・プレバンは1952年にレイモン・プレバンがブロヴァンスワインの素晴らしさに触れ「ブロヴァンスのワインに人生を捧げる」と決意し設立したワイナリーが始まりです。

〈香りや味わいについて〉

グレープフルーツなどの柑橘系の香り、南仏の伝統的な品種、味わいを引き締める役割を持つユニ・ブランと、華やかな香りを持つコロンバルという品種をブレンド。白ブドウだけを使用するブラン・ド・ブランなので、味わいはクリア。



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



キリッとフレッシュ

無濾過、無清澄のブドウ本来の味わいを楽しめる1本。

コート・デュ・ローヌ・エール・ド・ミストラル・ブラン

生産者	カーヴ・デステザルグ
産地	フランス ロース
ブドウ品種	グルナッシュ・ブラン50%、ルーサンヌ25%、クレレットとブルブラン25%
合う料理	鶏とキノコのクリーム煮、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉

エステザルグ協同組合(Les Vignerons d'Estézargues/レ・ヴィニユロン・デステザルグ)は南ロースに位置する非常に小さな共同組合です。アヴィニョンから西に10km程の場所に位置しており、1965年に設立されました。わずか10軒の栽培家が集まり結成されています。1990年代から、それぞれが所有する区画のブドウから、ワインを醸造しています。

〈香りや味わいについて〉

無ろ過、無清澄らしい白っぽい混濁の白ワイン。青リンゴやスターフルーツの香り。優しい味わいと深みは、他のワインではなかなか味わえない親しみ深い味わい。



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



軽やかフルーティ

ボルドーのクリュ・ブルジョワ級筆頭シャトーが手掛けるコスバ抜群のワイン!!

ル・ロゼ・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
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カリニャン(セバージュ比率非公開)
合う料理	サーモンのマリネ、ロブスターのグリル、カクテルシュリンプ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドー左岸にあり、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・シサク。その当主であるダニエル・ヴィアールと、エリック・オスタンが、2000年に南フランス、アニアンヌ村の可能性に魅せられて設立したドメヌが、ドメヌ・サン・ドミニクです。

〈香りや味わいについて〉

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カリニャンの3種のブドウをブレンド。各品種は選り抜かれ、等量ずつブレンドされることでバランスの取れた風味を実現しています。これにより、豊かな果実味とともにエレガントで爽やかな味わいが引き立ちます。見た目にも美しいピンク色が特長で、フレッシュなフルーティーさが感じられる味わいです。



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



ほろもろやか

南仏の地ブドウをブレンドした、果実味豊かな赤ワイン。

シュヴァリエ・ダンテルム・ルージュ

生産者	セリエ・デ・シャルトリュ
産地	フランス ロース
ブドウ品種	グルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェドル、サンソー(セバージュ比率非公開)
合う料理	鴨のロティ、鹿のグリル、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造りを行っています。シャルトリュの名前の由来は17世紀までさかのぼります。カルトジオ派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名に使われています。

〈香りや味わいについて〉

深みのあるルビー色。エッジにわずかに紫がかった若さが見られる。ブラックチェリー、熟したプラム、ラズベリーなどの黒・赤系果実。黒胡椒、シナモンのスパイスのニュアンス。スパイスと果実の余韻が心地よく続く。



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



パワフル濃厚

ゴリラのように力強いアルコール15%！濃厚且つエレガントさも兼ね備えた赤！

ブラックゴリラ

生産者	ドメヌ ギナン
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60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
合う料理	牛肉の赤ワイン煮込み、ラザニア、ステーキ肉

〈ワイナリー・造り手について〉

1993年設立、ファビアンとソフィーのギナン兄妹が運営する家族経営のワイナリー。所有する畑は小石混じりの土壌で、地中にある石が保温効果をもたらし、また海から吹く風によりブドウ畑が乾燥され、ブドウ栽培に適したテロワール。

〈香りや味わいについて〉

様々なスパイスと赤果実の複雑味のあるアロマが感じられる、リッチで広がりがありパワフルでありながらエレガントさも兼ね備えたスタイル。



南フランスワイン6本セット【Lセット】 10,450円



華やかリッチ

上品でしっかりした香り。飲みごたえある厚みのある白。

ドメヌ・ドゥ・シバディ・シャルドネ・ヴァン・ドゥ・ペイ・ドック

生産者	ボンフィス
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	ローストチキン、カブレゼ、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1968年創立のドメヌ。現在は14のドメヌが合わさり1,050ヘクタールのブドウ畑を所有する巨大なグループ。グループ内のそれぞれの醸造所で、互いに競い合い高いクオリティを追求しております。

〈香りや味わいについて〉

ややグリーンかった麦わら色。ドライフルーツ、アプリコット、ピーチ、シトラスを想わせるしっかりしたアロマ、ほのかなバニラとフローラルな香り。味わいは上品でボリューム感があるがきれいな飲み口。



【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

h7250077