

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



h7250324

ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



果実味豊かで丸みがあり、非常にチャーミングなワイン。

エレガント&
フレーバイ
系

ジュヴレ シャンベルタン ピヤール

生産者 シャトー ド ラボルド

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〉

優れた生産者と強固な関係を築き、ブルゴーニュを中心としたエリエーブルとして活躍するエルヴェ・ケルランが造る高品質なワイン。自社畠と自らが栽培、収穫を行う「ピヤール」は肥沃な土壌で小石が多く水はけのよい畑。除梗しタンクで発酵、樽(新樽率35%)で18ヶ月熟成させます。

〈香りや味わいについて〉

熟した赤果実に土のニュアンスをほのかに感じる、ボリューミーで華やかな香り。果実味豊かで丸みがあり、非常にチャーミング。お食事とも合いますが、じっくりグラスで楽しみたいワイン。



ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



ボーヌの17の1級畠のワインをブレンド。果実味と樽由来のふくよかさ、エレガントさのバランスが絶妙です。

エレガント&
フレーバイ
系

ボーヌ デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ

生産者 ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス

産地 フランス ブルゴーニュ

ブドウ品種 ピノ・ノワール100%

合う料理 牛肉の赤ワイン煮込み、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

創立1731年。コートドール中心に約130ヘクタールの畠を所有する最大級のドメーヌ。2005年からグラヴィティフローの最新の醸造施設でワイン造りを行います。2015年環境に配慮した農法レベル3の認証取得。5年使用的フレンチオークで12-14ヶ月(新樽約30%)熟成。東・南東向きのボーヌの17の1級畠のワインをブレンド、ボーヌのテロワールを知るには最適の1本です。ファーストヴィンテージは1907年の歴史あるワイン。

〈香りや味わいについて〉

ブラックチェリーやプラムのブーケ、果実味とエレガントさの絶妙なハーモニー、程よい骨格を持ち万人に好まれる味わいです。



ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



凝縮感としっかりした骨格を持つつつ、アロマ豊かでフレッシュな味わいのワインです。

エレガント&
フレーバイ
系

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ キュヴェ リュ ベルサン

生産者 ドメーヌ 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 ローストビーフ、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌ・ベルサンはサン・ブリでも人気の高い生産者のひとつ。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年に認証取得。全房30%使用し、ステンレスタンクにて発酵。228Lのフランス産オーク樽(新樽率約20%)で約18ヶ月間熟成します。

〈香りや味わいについて〉

凝縮感と骨格があり、テロワールの特長が良く表現されている1本です。



ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



フレッシュ感ある赤い果実の香り豊か。丸みがあり、バランスが良いワインです。

エレガント&
フレーバイ
系

ブルゴーニュ ピノ ノワール

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 ピノ・ノワール100%

合う料理 鶴肉のロースト、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

1750年創業のボーヌの老舗。コートドボーヌとコートシャロネーズに88ヘクタールの自社畠を所有。15世紀のバストイオン(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ています。コートドボーヌとコートシャロネーズの提携先農家のブドウを使用。全房を25%使用し、タンクで発酵、タンクと樽(新樽30%、新樽0%)で10ヶ月熟成しています。

〈香りや味わいについて〉

イチゴやラズベリー、チェリーなどのフレッシュ感ある赤い果実の香りにコショウのニュアンス。香り豊かで丸みがあり、バランスが良いワインです。



ジュヴレ シャンベルタン&1級酒が入った! ブルゴーニュ赤ワイン5本セット【Aセット】30,800円



カジュアルに楽しめるブルゴーニュ ピノ ノワール

エレガント&
フレーバイ
系

ブルゴーニュ ピノ ノワール レ ヴィエイユ ヴィーニュ

生産者 ドメーヌ 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 ピノ・ノワール100%

合う料理 鶴肉のロースト、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌオリヴィエ・ブサールはシャブリの南17kmほどのところにあるニトリ村のドメーヌ。果実味豊かでチャーミング、カジュアルに楽しめるスタイルのワインを良心的な価格で送り出しています。ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと樽(新樽10%)で12ヶ月熟成(新樽10%)させてから、瓶詰め。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〉

魅力的な深いルビー色。赤スグリに熟したカシスやブラックチェリーを想わせるフルーティな香りに、ナツメグなどのスパイスのニュアンス。熟した果実味と適度な酸のバランスが良く、タンニンも滑らか。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

フランス&イタリア銘醸ワイン3本セット

【Bセット】30,001円



フランス&イタリア銘醸ワイン3本セット【Bセット】30,001円



近年は品質と知名度が上がっており
正統派マルゴースタイルを尊重したスタイルです

パワフル濃厚

赤

シャトー・デュルフォール・ヴィヴィアン

生産者

シャトー元詰

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97%、メルロー3%

合う料理

ローストビーフ、牛ロースステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

1855年メドック格付け2級を与えられた誉れ高きシャトー。当時はメドック全体で9番目という高い格付けが与えられていました。1995年に念願の“シャトー・デュルフォール・ヴィヴィアン”として販売が再開され完全復活を遂げた。

〈香りや味わいについて〉

70%オーク樽熟成18ヶ月、30%テラコッタ熟成18ヶ月。厚みがある果実でボディー感が構成されているが舌触りはしなやかで心地よい。



フランス&イタリア銘醸ワイン3本セット【Bセット】30,001円



1760年創業の歴史あるメゾンの一つ。ランソンの
アイデンティティを体現したアロマと繊細さが光る1本です。

アロマティック

スパークリング

ランソン ブラン・ド・ブラン

生産者

ランソン

産地

フランス シャンパーニュ

ブドウ品種

シャルルドネ100%

合う料理

シーフードの前菜、野菜サラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

1760年創業。現存する中でも歴史あるシャンパーニュ・メゾンのひとつです。1900年
ヴィクトリア女王の時代にシャンパーニュ・メゾンとして初めて英国王室御用達の栄
誉を授かり120年以上も王室との深い絆を築いている。

〈香りや味わいについて〉

2019年収穫分62%及びリザーブ38% 瓶内熟成：デゴルジュマンまでの熟成期間 最
低60ヶ月 柑橘果実や花を想わせるアロマ。繊細さとフィネスが、引き締まった酸とミ
ネラルによって引き立たされている。



フランス&イタリア銘醸ワイン3本セット【Bセット】30,001円



パローロ地区で有名な生産者でもあり、
7カ所の自社畑のブドウをブレンドしたワイナリーを代表するスタイル。

パワフル濃厚

赤

パローロ

生産者

アゼリア

産地

イタリア ピエモンテ

ブドウ品種

ネッビオーロ100%

合う料理

生ハムチーズ巻、ラムチョップ

〈ワイナリー・造り手について〉

設立1920年のワイナリー。1980年代にバリックによる熟成を開始し、1995年にパローロを近代化したルネッサンスの担い手マルク・ディ・グラツィアのグループに加入し、パローロ・ボーネズの一員として人気を博した生産者。

〈香りや味わいについて〉

オーク樽(スラヴォニア産、オーストリア産、フランス産)24ヶ月／瓶12ヶ月以上(ノン・
フィルター)7カ所の自社畑のブドウをブレンド。洗練されたアロマはカスティリオーネ・
ファッレット地区、力強さはセッラルンガ地区の特長。

【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



h7250325

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット 【Cセット】22,000円



メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】22,000円



シャトー カマンサックのセカンドワイン。グラー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

パワフル濃厚
赤

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・ソーヴィニヨン50%、メルロー50%
合う料理	ビーフシチュー、牛肉のステーキ

〈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ヘクタール所有。CS60%、ME40%を栽培し、ステンレスタンクで発酵と25日間の醸しを行い、その後35-70%の新樽比率で17-20ヵ月間の熟成。セカンドワインは生産量の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。



メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】22,000円



AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オー メドック)に位置するカントメルルのセカンドラベル。

パワフル濃厚
赤

熟した赤い果実のアロマが心地よく、滑らかな口当たりです。

レ ザレ ド カントメルル

生産者	シャトー カントメルル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン
合う料理	豚の角煮、サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

AOCマルゴーの南に隣接するマコー村(オーメドック)に位置する格付け5級シャトー。主にシャトーの若木から造られ、グラーブアンより早くから楽しめます。

〈香りや味わいについて〉

タンニンはありますが繊細。赤い果実のアロマが心地よく、滑らかな口当たりです。



メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】22,000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、スペイス、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 フィエフ ド ラグランジュ

パワフル濃厚
赤

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・ソーヴィニヨン61%、メルロー30%、ブティ・ヴェルド9%
合う料理	焼肉、ビーフシチュー

〈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。ブドウ畠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 ボルドーが率いる新しい体制のもと、「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。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで15-25日間発酵後、新樽を25%使用して樽熟成を行います。

〈香りや味わいについて〉

深みのある赤色で、黒スグリ、スペイス、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。



メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】22,000円



グラニクリュ3級、シャトー ジスクールのセカンドワイン。
ザクロを想わせる輝かしいガーネット色。果実の豊かなアロマと
シナモンやナツメグのスペイスが食欲をそそります。

ラ シレーヌ ド ジスクール

パワフル濃厚
赤

生産者	シャトー ジスクール
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー25%、カベルネ・フラン20%
合う料理	ローストポーク、サーロインステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け3級シャトー ジスクールのセカンドワイン。樹齢の若い(3-10年)樹から生産。100%樽(新樽33%)で熟成(12ヶ月)。

〈香りや味わいについて〉

赤いプラムや、クローヴなどのスペイスの香りに、キルシュを想わせるニュアンスもある。口に含むと比較的ボディは大人しめで、香りの高い果実や土っぽい印象があり、しっかりとテクスチャーのあるワイン。



メドック格付けセカンド 濃厚赤ワイン5本セット【Cセット】22,000円



「メドックのベルサイユ宮殿」と形容されるシャトー ベイショヴェルの
セカンドラベル。カベルネ ソーヴィニヨンとメルローをブレンドして
造られるワインは果実のいきいきとした香りが漂ります。

アミラル ド ベイショヴェル

パワフル濃厚
赤

生産者	シャトー ベイショヴェル
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン
合う料理	豚の角煮、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

「メドックのベルサイユ宮殿」と形容されるメドック格付け4級のシャトー。シャトー ベイショヴェルのセカンドワイン。17世紀に所有者であった海軍提督エベルノン公爵への敬意を表し「アミラル」と命名。CSとMEをメインに若干のフランをブレンド。

〈香りや味わいについて〉

果実のいきいきとした香りが漂う、まろやかでふくらみが感じられる味わいです。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン 5本セット【Dセット】22,000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



シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Dセット】22,000円



シャブリでは数少ない、手摘み収穫と選果台での選果を行う高名な
ドメーヌ。程よいミネラルを想わせる風味と樽のニュアンスを持ちます。

シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン

キリッとフレッシュ

白

生産者	ドメーヌ クリストチャン モロー
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	小エビのカツレツサラダ、魚介のマリネ

〈ワイナリー・造り手について〉

1814年創業のネゴシアン、Jモロー エ フィスの5代目クリストチャン モローが2002年に立ち上げたドメーヌ。クロ デ ゾスピスを単独所有するなど、シャブリの第一人者として名声を築いています。2008年からビオロジック農法を実践し、2013年には認証取得。テロワールを尊重することを信念に持ち、キンメリジャン土壤の特長を存分に表現したシャープでありながら優しい味わいのワインを造っています。

〈香りや味わいについて〉

日当たりの良い南または南東向きの斜面に広がる5区画(計4ヘクタール)のブドウを使用し、白桃、黃桃に熟したレモンの風味、程よいミネラルを想わせる風味と樽のニュアンスのあるワインに仕上がっています。



シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Dセット】22,000円



シャブリらしい酸とミネラルを想わせる風味に加え、
アロマの複雑さや果実味の豊かさ。凝縮感のある味わい。

シャブリ

キリッとフレッシュ

白

生産者	ドメーヌ 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	魚介のマリネ、カブレーゼサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌ セギノ ボルデはシャブリ北部のマリニー村を拠点とする家族経営のドメーヌで400年以上の歴史を誇る家系です。自社畑のブドウを使用。長いデブルバージュと旨味を引出す横型タンクによるシュール・リー熟成で、シャブリらしいミネラルを想わせる風味や酸に加え、アロマ豊かで複雑味、丸みのある味わいです。

〈香りや味わいについて〉

レモンやレモングラスと熟れた果実を感じる香りに、ミネラルを想わせる風味と酸のバランスが爽やか。丸みのある果実味豊かなシャブリです。



シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Dセット】22,000円



サン・ブリに本拠地を持つペルサンのワインは
豊かな果実味とアロマが特長。ステンレスタンクのみの醸造による
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

キリッとフレッシュ

白

生産者	ドメーヌ ペルサン
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	アスパラガスのグリル、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌ ペルサンはサン・ブリでも人気の高い生産者のひとつ。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年に認証を得。選果後、除梗せずに空気圧式圧搾機にて圧搾。5000Lの温度管理付きのステンレスタンクにて発酵後、約12ヶ月熟成。

〈香りや味わいについて〉

ステンレスタンクのみ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。



シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Dセット】22,000円



レモンやグレープフルーツなどの柑橘系果実や
白い花などの香りに溢れるアロマティックなワイン。

ブルゴーニュ シャルドネ ラ ヴィニエ

華やかリッチ

白

生産者	ブシャール ベール エ フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	白身魚の西京焼き、サーモングリル

〈ワイナリー・造り手について〉

創業1731年。コート ドール中心に約130ヘクタールの畑を所有する最大級のドメーヌ。2005年からグラヴィティフローの最新の醸造施設でワイン造りを行なう。2015年環境に配慮した農法レベル3の認証取得。13kgの小型の収穫かごを使用。区画ごとのタイミングで収穫後、1時間以内にカーヴに到着し、選果の徹底を行う。4年使用のフレンチオークで6ヶ月(新樽2%)熟成。

〈香りや味わいについて〉

柑橘系果実の柔らかな香りと穏やかな口当たりが心地よく、ほのかなミネラルを想わせる風味がある、ブルゴーニュのシャルドネの典型ともいえるワインです。



シャブリ1級酒が入った!ブルゴーニュ白ワイン5本セット【Dセット】22,000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です。

ブルゴーニュ シャルドネ

キリッとフレッシュ

白

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	ホタテのグリル、ローストチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

1750年創業のボヌの老舗。コート ド ボヌとコート シャロネーズに88ヘクタールの自社畑を所有。15世紀のバストイオン(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。シャブリ エリア(オーセロワ、トヌロワ)とコート シャロネーズのブドウを使用。タンクと樽(樽28%、新樽0%)で発酵、10ヶ月熟成しています。

〈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。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット

【Eセット】11,000円

1/2



h7250328

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞。

旨みろやか
赤

シャトー ド ラ グラン ツアー 2023

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
合う料理	ゴルゴンゾーラのリゾット、ハードチーズ

〈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〉

ガーネット色。黒い果実、甘草、スミレなどの香りが感じられます。まろやかで肉付きが良く、新鮮なコショウのようなタンニンを十分に味わえます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000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。

エレガント
フレーバイ
赤

シャトー オーペレタン キュヴェ リトリー 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー78%、カベルネ・ソーヴィニヨン22%
合う料理	ブルーチーズ、ボルシチ

〈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〉

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assis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。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



フェミニナリーズコンクール金賞受賞。

旨みろやか
赤

シャトー フローリー オード キュヴェ
フィリッパ 2021

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
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	ラタトウイユ、ポテトサラダ

〈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〉

クリアなルビーレッド。赤系果実の力強い香りがあり、凝縮感があるまろやかでしなやか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【Eセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞。

エレガント
フレーバイ
赤

シャトー オー グラン シャン 2022

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
合う料理	ハードチーズ、カルボナーラ

〈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〉

美しく力強い濃い赤色。非常に熟した黒系果実のアロマに、スパイスのニュアンス。よくコーティングされたタンニンが味わえます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



ジルペール&ガイヤール金賞受賞。

エレガント
フレーバイ
赤

シャトー サント マロティーヌ 2022

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%
合う料理	ハンバーガー、鶏とトマトのチーズ焼き

〈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〉

強いレバーレッド。熟した果実とトースト香が感じられます。味わいはまろやかかつ滑らかで、骨格が感じられます。



フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



ジルペール&ガイヤール金賞受賞、リヨン国際コンクール金賞受賞、
パリ農産物コンクール金賞受賞。

旨みろやか
赤

シャトー グラン シャン 2023

生産者	グラン・ヴァン・ド・ジロンド
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	さんまのトマト煮込み、メンチカツ

〈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〉

深みのあるリッチな赤色。赤い果実の香りとトースト香。しなやかで肉付きの良いアタックがあり、リッチな余韻が長く続きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025年10月・11月

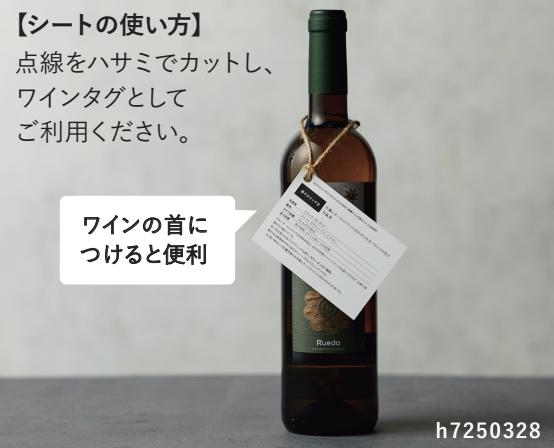
ワインセット解説シート

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。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット

【Eセット】11,000円

2/2



h7250328

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



マコンコンクール金賞受賞、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。

エレガント&フレーティ

シャトー ラ ロシュ サン ジャン 2023



生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド

産地 フランス ボルドー

ブドウ品種 メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%

合う料理 きのこのチーズリゾット、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〉

バイオレットルビー色。赤い果実の香りとトーストの香り。しなやかでリッチな味わいがあり、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【Eセット】11,000円



リヨン国際コンクール金賞受賞、フェミナリーズコンクール金賞受賞。

エレガント&フレーティ

シャトー ピナス 2022



生産者 グラン・ヴァン・ド・ジロンド

産地 フランス ボルドー

ブドウ品種 メルロー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 ハヤシライス、蒸し鶏のサルサソース

〈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〉

濃い紫色。赤い果実を想わせる力強いブーケ。味わいは力強く、バランスの取れた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【Eセット】11,000円



ジルペール&ガイヤール金賞受賞、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。

エレガント&フレーティ

シャトー ファヴォロー 2021



生産者 デスカス

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25%、カベルネ・フラン10%、マルベック5%

合う料理 なすのバジル炒め、スペアリブ

〈ワイナリー・造り手について〉

アントルヌメール地方の樽職人ジャン・デカスは、1861年にメゾン・ド・ネゴス・デスカスを設立。彼はボルドーワイン防衛の発展に貢献しました。

〈香りや味わいについて〉

イチゴやプラム、ブラックベリーの香りです。フレッシュで滑らかな味わいで、タンニンと長い余韻を感じます。

フランスボルドー金賞受賞赤ワイン10本セット【Eセット】11,000円



70ミリオンズデギュスタツール金賞受賞。

エレガント&フレーティ

シャトー レ 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 焼き鳥、ローストミート

〈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です。

〈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を感じられます。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン 6本セット【Fセット】9,900円

【シートの使い方】

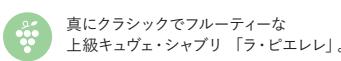
点線をハサミでカットし、
ワインタグとして
ご利用ください。

ワインの首に
つけると便利



h7250329

シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



真にクラシックでフルーティーな
上級キュヴェ・シャブリ「ラ・ピエレレ」。

キリッとフレッシュ

白 シャブリ ラ・ピエレレ

生産者 ラ・シャブリジェンヌ

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 シーフードのカルバッチョ、牡蠣料理

〈ワイナリー・造り手について〉

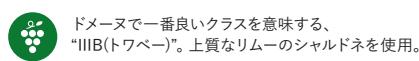
シャブリと正面から向き合い、「ミネラル・エモーション」を表現する最良の生産者協同組合へラ・シャブリジェンヌへ シャブリ全体の1/4という生産量を誇りながら品質的にもトップと目される生産者です。

〈香りや味わいについて〉

エレガントなリンゴや洋ナシのアロマが香り立ち、口中で見事な質感を感じることが出来るワイン。95%ステンレスタンク熟成、5%オーク樽熟成(新樽比率5%)で8ヶ月、その後ステンレスタンク熟成8ヶ月(ショール・リーにて)。



シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



ドメーヌで一番良いクラスを意味する、
“IIIB(トワペー)”。上質なりムーのシャルドネを使用。

華やかリッチ

白 IIIB(トワペー)・エ・オウモン 白

生産者 ドメーヌ・ポール・マス

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 チキンの白ワイン煮、白身魚のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

過去10年で200以上の金賞受賞、2度のワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞、「フランスの明日を担う30人の醸造家(L'Express誌)」選出など、常にフランスの、いえ世界のワイン業界をリードしてきた。

〈香りや味わいについて〉

オーク樽(仏及び米産、228L、新樽比率33%)上質なりムー産のシャルドネを使用。トロピカルフルーツを想わせるふくよかな味わいです。



シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



オーガニックワイン、綺麗な酸味とフルーティー感がたっぷりのワイン。

アロマティック

白 レ・タンヌ オーガニック シャルドネ

生産者 ドメーヌ・ポール・マス

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 海鮮サラダ、カルバッジョ

〈ワイナリー・造り手について〉

過去10年で200以上の金賞受賞、2度のワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞、「フランスの明日を担う30人の醸造家(L'Express誌)」選出など、常にフランスの、いえ世界のワイン業界をリードしてきた。

〈香りや味わいについて〉

一部樽熟成をした飲み応えのあるワイン。100%シャルドネ種を使用、幅のある香りと高い酸が特長で、ボディも十分です。



シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



飲み応えとキレの良さを兼ね備えるシャルドネ種のワイン！

アロマティック

白 コーテ・マス シャルドネ

生産者 ドメーヌ・ポール・マス

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 天ぷら、お寿司

〈ワイナリー・造り手について〉

過去10年で200以上の金賞受賞、2度のワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞、「フランスの明日を担う30人の醸造家(L'Express誌)」選出など、常にフランスの、いえ世界のワイン業界をリードしてきた。

〈香りや味わいについて〉

オーク樽(15%／新樽33%)とステンレスタンク(85%)にて3ヶ月。熟したリンゴのアロマにはのかなナツツのニュアンス。ジューシーな口当たりと伸びやかな酸をもつバランスのよい白。



シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



引き締まった酸とミネラル感のバランスが絶妙

キリッとフレッシュ

白 ラ・フォルジュ・エステイト アンウッドディド・シャルドネ

生産者 ドメーヌ・ポール・マス

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 唐揚げ、ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉

過去10年で200以上の金賞受賞、2度のワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞、「フランスの明日を担う30人の醸造家(L'Express誌)」選出など、常にフランスの、いえ世界のワイン業界をリードしてきた。

〈香りや味わいについて〉

異なる特長を持つ畠のシャルドネを別々に醸造し、濾と共に数ヶ月熟成させることから、スッキリと爽快かつ複雑味のあるアンウッドディドになります。和食との相性も抜群です。



シャブリ&南仏シャルドネ種100%白ワイン6本セット【Fセット】9,900円



アロマティックで華やかな香りが印象的な白ワイン

アロマティック

白 レ・タンヌ オクシタン シャルドネ

生産者 ドメーヌ・ポール・マス

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 豚しゃぶ、グリルチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

過去10年で200以上の金賞受賞、2度のワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞、「フランスの明日を担う30人の醸造家(L'Express誌)」選出など、常にフランスの、いえ世界のワイン業界をリードしてきた。

〈香りや味わいについて〉

ステンレスタンク熟成、オーク樽熟成(ショール・リーにて3ヶ月) フレッシュで程よいコクのある味わいで、新鮮なフルーツそのものの魅力が詰まっています。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット 【Gセット】9,900円



伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900円



調和の取れた旨味のあるスパークリング！

アロマティック 白 スパークリング

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 トレッビアーノ

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ようになります。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〉

蜂蜜、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。



伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900円



シャンパニュと同じ製法で造られるクレマン！
コント・ド・ボルドー コント・ド
ビュソン ブリュット BIO

アロマティック 白 スパークリング

クレマンド ボルドー コントド

ビュソン ブリュット BIO

生産者 ユニオン・ド・ギュエース

産地 フランス ボルドー

ブドウ品種 メルロー、カベルネ・フラン

合う料理 牡蠣、カヌレ・ド・ボルドー

〈ワイナリー・造り手について〉

300に及ぶ生産者を傘下に持ち、安定したボルドーウィンの組合として定評のUGボルドー(多くの情熱にあふれるワイン生産者が集まって結成された団体)傘下のユニオン・ド・ギュエース社です。

〈香りや味わいについて〉

際立ったバランスとフレッシュさを持ち、フルーティな香りが官能的なエレガンスを与えます。口に含むと、程よい酸味がいきいきとしたフレッシュな味わいを醸し出します。



伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900円



繊細な複雑さがしっかりと
しみこむような味わいのスパークリング！
ピュールドトゥーレース ブリュット

華やかリッチ 白 スパークリング

ドメーヌ・ラ・ルノーデイ

産地 フランス ロワール

ブドウ品種 シャルドネ、シラーズ、ブラン

合う料理 ハーブを効かせた軽めの前菜

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌ・ド・ラ・ルノーデイは、ロワール渓谷のシェール川左岸の斜面に位置しています。AOPトゥーレース(13.26ヘクタール)とAOPトゥーレース・シラーズ(17.74ヘクタール)。豊かでまろやか、力強いワインは、私たちのテロワールとロワール渓谷を反映しています。

〈香りや味わいについて〉

しなやかでまろやかな味わい。クリーミーな細かい泡が特長で、アペリティフ(食前酒)として、また、食事を通してお楽しみいただけます。

【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



h7250330

伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900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・オリーヴが造る本格派スパークリング！

キリッとフレッシュ 白 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・オリーヴ

産地 スペイン ベネデス

ブドウ品種 マカベオ、チャレッロ、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・サドゥルニ・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、自社ブドウは勿論のこと、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る。

〈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。

伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900円



しっかり目に冷やしてギビギビ飲みたいスパークリング！
コント・ド・ボーモンブリュット

キリッとフレッシュ 白 スパークリング

ブランドプラン オーガニック

生産者 パロン・ド・ブルヴァン

産地 フランス

ブドウ品種 ユニ・ブラン80%、コロンバール20%

合う料理 前菜、魚介料理

〈ワイナリー・造り手について〉

適度な酸味、理想的なアルコール度数で、上質で香りの良いワインを造るために、パートナーのワイナリーと協力し、厳格な醸造プロセスを確立しました。理想的な収穫日の決め方、低温での慎重な醸造、酵母の添加方法はそれぞれ明確に決められていて、ワイン造りの工程全てでそれを注意深く守り、上質で香りの良いワインを造り続けています。

〈香りや味わいについて〉

非常に淡い黄色に緑がかった色調を持ち、複雑な香りとともに、レモンやグレープフルーツといった柑橘系の風味、ピーチのような果実味、そして白い小さな花を想わせる繊細な香りが口の中に広がります。爽やかで印象的な味わいが特長です。

伊仏西:辛口スパークリングワイン5本セット【Gセット】9,900円



繊細な複雑さがしっかりと
しみこむような味わいのスパークリング！
ピュールドトゥーレース ブリュット

華やかリッチ 白 スパークリング

ドメーヌ・ラ・ルノーデイ

産地 フランス ロワール

ブドウ品種 シャルドネ、シラーズ、ブラン

合う料理 ハーブを効かせた軽めの前菜

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメーヌ・ド・ラ・ルノーデイは、ロワール渓谷のシェール川左岸の斜面に位置しています。AOPトゥーレース(13.26ヘクタール)とAOPトゥーレース・シラーズ(17.74ヘクタール)。豊かでまろやか、力強いワインは、私たちのテロワールとロワール渓谷を反映しています。

〈香りや味わいについて〉

しなやかでまろやかな味わい。クリーミーな細かい泡が特長で、アペリティフ(食前酒)として、また、食事を通してお楽しみいただけます。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

赤・白・泡が入ったワイン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



h7250331

赤・白・泡が入ったワイン6本セット【Hセット】8,800円



トスカーナ伝統のキアンティ。

旨みやわらか
赤

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(セバージュ比率非公開)

合う料理 トマトベースのパスタ(アマトリチャーナ、ボロネーゼ)、ローストチキンやグリルした肉料理

〈ワイナリー・造り手について〉

メリーニ社は300年以上の歴史を持つ老舗で、キアンティの品質向上に貢献した革新派ワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉

トスカーナ伝統のキアンティ。チェリーのような果実味と程よい渋みが調和し、肉料理やパスタと相性抜群の赤ワインです。



赤・白・泡が入ったワイン6本セット【Hセット】8,800円



こなれた味わいが楽しめるボルドーワイン。

旨みややわらか
赤

CH 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 ラザニア、ローストビーフ、油淋鶏

〈ワイナリー・造り手について〉

ボルドー市街から北東20kmのアンペ半島に位置する由緒あるシャトーです。1760年代、アイルランド出身のジャン・バプティスト・ランシュがフランスに亡命し、商才を発揮してランシュ家を名家に育てました。日本でもバリューボルドーに選ばれるなど再評価されています。

〈香りや味わいについて〉

カシシやラズベリーを想わせる果実の香りにコショウなどスパイスのニュアンス。豊かな果実味、シルキーなタンニンと程よい酸、滑らかな飲み口の楽しめる程よくこなれた飲み頃ワインです。



赤・白・泡が入ったワイン6本セット【Hセット】8,800円



金賞受賞のアロマティックなヴィオニエ。

アロマティック
白

クロワ・サン・タデール ヴィオニエ

生産者 アルマ・セルシウス

産地 フランス ラングドック

ブドウ品種 ヴィオニエ100%

合う料理 さつまいもと塩バターのロースト、鶏肉ときのこのクリーム煮、柿と生ハムのサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉

美しいミディ運河が流れる町、ベジエを本拠地とするワイナリー。高品質なワインだけを作り続けている注目の作り手です。かつてこのベジエのワインは、ミディ運河を通じてボルドーの方へ、さらにその先イギリスへと運ばれていました。現在でもこの南仏地域を代表する「ワインの町」として知られています。

〈香りや味わいについて〉

鮮やかな黄金色を帯びた外観。豊かなアーリコットや白桃の果実香に、蜂蜜やバニラの甘く華やかなニュアンスが重なります。口に含むと、ふくよかでまろやかな果実味が広がり、程よい酸とわずかな苦みがバランスを整えます。余韻にはほのかなスパイス感が感じられ、エレガントで奥行きのある味わいに仕上がっています。秋の味覚とも好相性の1本です。



赤・白・泡が入ったワイン6本セット【Hセット】8,800円



36ヶ月熟成のシャンパーニュの規定を上回る
プレステージ級スパークリング。

キリッピフレッシュ スパークリング
白

リクオ・ロス・ブリュット

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 ヴィウラ100%

合う料理 秋刀魚の塩焼き、きのこのアヒージョ、さつまいもとチーズのオーブン焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

リオハで4代続くワイン蔵、ヴァルサクロ家が造る本格派スパークリングワイン。瓶内熟成期間36ヶ月という、本場シャンパーニュのプレステージクラス並に手間暇かけた、職人による手作りのカヴァです。

〈香りや味わいについて〉

繊細な泡と爽やかな果実味が広がる本格派スパークリング。青リンゴや洋ナシの香りに、ブリオッシュのニュアンスが重なり、上品でバランスの取れた味わい。和食や魚介とも好相性の1本。



赤・白・泡が入ったワイン6本セット【Hセット】8,800円



飲み心地のよいきめ細やかな泡に思わず夢中に!!

軽やかブルーティ
ロゼ

カヴァ・ムッサ ブリュット・ロゼ

生産者 ヴァルフォルモッサ

産地 スペイン ベネデス

ブドウ品種 トレバト50%、ガルナッチャ50%

合う料理 タコのカルパッチョ、生春巻き、カブレーヌ、トムヤムクン

〈ワイナリー・造り手について〉

1865年にカタルーニャ州ベネデスで創業され、家族経営のワイナリーとして受け継がれた由緒ある生産者です。400軒を超える契約農家から得る高品質なブドウでワイン造りをしています。

〈香りや味わいについて〉

豊かで美しい泡立ち。イチゴのような甘酸っぱいチャーミングなアロマ。豊かな果実味と爽やかな酸味があり、飲み応えのあるコクとボディがある。後口は辛口で料理に合わせやすい。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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



h7250332

各国のシャルドネを楽しむ白ワイン6本セット【1セット】8,800円



南イタリア産の豊かな果実味と爽やかな酸味を持つ白ワイン。

華やかリッチ

白 サラパルータ・シャルドネ

生産者

ドゥーカ・ディ・サラパルータ

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

鶏肉のクリームソース煮、リゾット(魚介系やチーズ系)

〈ワイナリー・造り手について〉

1824年創業の歴史あるシチリアのワイナリーで、伝統と革新を融合し、土地の個性を最大限に活かしたワイン造りを行っています。

〈香りや味わいについて〉

地中海の陽光を浴びた豊かな果実味と爽やかな酸味が特長。飲みやすく、前菜やシーフードに合わせやすい辛口白ワインです。



各国のシャルドネを楽しむ白ワイン6本セット【1セット】8,800円



リッチだけど、気軽に飲めるカリフォルニアワイン。

華やかリッチ

白 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

野菜の串焼き、ローズマリーチキンのロースト

〈ワイナリー・造り手について〉

フィオール・ディ・ソールはイタリア語で「太陽の花」。カリフォルニアの太陽を象徴する名前。イタリア出身の醸造家が造るワインは、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。

〈香りや味わいについて〉

カリフォルニアの太陽の光を連想させ、明るい柑橘系とトロピカルなアロマ。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6本セット【1セット】8,800円



オーク風味のしっかり効いたパワフル白ワイン！

アロマティック

白 ホワイトゴリラ

生産者

ドメス ギナー

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

鱈のムニエル、マルゲリータピザ、クリームシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉

ワイナリーは1139年にエルサレムのサン・ジャン騎士団により開墾された歴史のある南フランスのニームとモンペリエの間に位置します。1993年設立、ファビアンとソフィーのギナー兄妹が運営する家族経営のワイナリー。

〈香りや味わいについて〉

よく熟したリンゴや洋ナシ、トーストのニュアンス。丸くなやかな果実味と調和の取れたオークの風味が楽しめる飲み応えのあるワイン。



各国のシャルドネを楽しむ白ワイン6本セット【1セット】8,800円



シャトー・ムートンを手掛けた醸造家のカジュアルレンジ。

アロマティック

白 カサ・デル・セロ・レゼルヴ・シャルドネ

生産者

ヴィニヤ 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

クリームソースのシーフードパスタ、ローストチキンのハーブ焼き、カマンベールチーズの盛り合わせ

〈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。食事との相性を主眼に作られているため、決して料理を邪魔することはありません。

〈香りや味わいについて〉

トロピカルフルーツや柑橘の爽やかな香りにバターやバニラのニュアンスが調和。まろやかなコクと程よい酸味が心地よく、幅広い料理と好相性です。



各国のシャルドネを楽しむ白ワイン6本セット【1セット】8,800円



2009年度スペイン最優秀醸造家に選ばれた、

フェデリコ・ルセンド・ディアス氏が手掛けたワイン。

アロマティック

白 パソ・デ・アドス・シャルドネ

生産者

ボデガス・アルスピデ

産地

スペイン カステリーヤ・ラ・マンチャ

ブドウ品種

シャルドネ100%

合う料理

海老のアヒージョ、カボチャのポタージュ、豚肉のハーブグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガス・アルスピデは、スペイン・カステリーヤ・ラ・マンチャ州にあるワイナリーです。2009年度スペイン最優秀醸造家に選ばれたフェデリコ・ルセンド・ディアス氏が手掛けしており、伝統と最新技術を融合させて、果実味豊かでバランスの良いワインを造っています。高品質でコストパフォーマンスに優れ、国内外で高く評価されています。

〈香りや味わいについて〉

太陽をたっぷり浴びた熟した果実の風味が広がり、まろやかな口当たりと爽やかな酸が調和した、明るく親しみやすい味わいのシャルドネです。



各国のシャルドネを楽しむ白ワイン6本セット【1セット】8,800円



柑橘類の酸味と芳醇な果実味のフレッシュ感。

アロマティック

白 ジービー 32 シャルドネ

生産者

グラント・バージ

産地

オーストラリア 南オーストラリア

ブドウ品種

シャルドネ100%

合う料理

ローストチキン、グリーンカレー、焼き魚

〈ワイナリー・造り手について〉

1855年、イギリスからオーストラリアに移住したバージ家。1865年、長男のミシャックはブドウ栽培家でありながら、愛する家族や友人と幸せな時間を共有するため、ワイン作りを開始しました。それ以来、5世代に渡りバージ家は自分たちのブドウ畠のテロワールを熟知し最高のブドウを造るために、バロッサの地に尽くしてきました。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった淡い麦わら色。ピーチの香りが立ち上がり、ネクタリンと柑橘類のニュアンス。口に含むとピーチやパイナップル、メロン、シトラスなどの果実味が溢れており、フレッシュさを感じます。飲んだ後には爽やかな酸を感じ、余韻も長く続きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセレクション

2025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。

スパークリングワイン6本セット 【J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



h7250333

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



フルーティーで爽やかな味わいが印象的な辛口。
イタリアではおなじみのスパークリングワイン。

ロッカ・ディ・フォルティ スプマンテ

生産者 カンティーネ・トニ

産地 イタリア マルケ州

ブドウ品種 トレッビアーノ他(セバージュ比率非公開)

合う料理 生ハム、魚介のフリット、サーモンとクリーム、チーズのタパス、
グリルチキン、ローストポーク、アクアパッツア



〈ワイナリー・造り手について〉

1954年創業、マルケ州の「カンティーネ・トニ」のスパークリングワイン。歴史と伝統を受け継ぎ、スパークリングワインのリーディングブランドです。

〈香りや味わいについて〉

淡いレモンイエロー。グリーンアップルやシトラスなどの果実のアロマ。すっきりとした酸を感じるフレッシュな辛口。細かな泡が長く続く。

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



マルケ州を代表する土着品種、ヴェルディッキオ。

ロッカ・ディ・フォルティ ヴェルディッキオ

生産者 カンティーネ・トニ

産地 イタリア マルケ州

ブドウ品種 ヴェルディッキオ100%

合う料理 ローストイッシュ、イカ、タコ、白身魚のフリット、
海老のグリルやアヒージョ、魚介類やチキンのマリネ



〈ワイナリー・造り手について〉

1954年創業、マルケ州の「カンティーネ・トニ」のスパークリングワイン。歴史と伝統を受け継ぎ、スパークリングワインのリーディングブランドです。

〈香りや味わいについて〉

青みがかった淡いストロイエロー。白い花の繊細なアロマとフレッシュな果実味、
アーモンドのニュアンスを後味に感じる。細かな泡が長く続く。

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



完熟果実のアロマと酸が特長のロゼ・スパークリング。

マルケス・デ・チベ カバ ブリュットロゼ

生産者 ピセンテ ガンディア

産地 スペイン バレンシア州

ブドウ品種 ガルナッチャ100%

合う料理 アヒージョ、エビやチキンのグリル、チキンサテー、
牛タンのレモン焼き、ポークピカタ、
チキンやポークの香草炒め、ラタトゥイユ、マーボー豆腐、餃子



〈ワイナリー・造り手について〉

1885年にバレンシアに設立し、現在4代目がオーナー経営している100年以上続く歴史のあるワイナリーです。確かな品質のワインは、スペイン屈指の三ツ星レストランでも提供され、国内外で高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

上品なローズウッドカラー。カシス、ラズベリーなどの香りに、ほのかなローズの香りが重なる。ソフトな口当たりで、細やかな泡が長く続く余韻に、フローラルな優しいフレーバーを感じる。

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



世界的に大人気のスパークリング、プロセッコ。
フレッシュな果実味とバランスの良い味わい。

ロッカ・ディ・フォルティ プロセッコ

生産者 カンティーネ・トニ

産地 イタリア マルケ州

ブドウ品種 グレーラ100%

合う料理 生ハム、サラミ、エスカベッシュ、カルバッチョ、
魚介のグラタン、パスタ



〈ワイナリー・造り手について〉

1954年創業、マルケ州の「カンティーネ・トニ」のスパークリングワイン。歴史と伝統を受け継ぎ、スパークリングワインのリーディングブランドです。

〈香りや味わいについて〉

輝きのある淡いイエロー。ホワイトピーチ、白い花のエレガントな香りでフレッシュな果実味、アーモンドのニュアンスを後味に感じる。細かな泡が長く続く。

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



バレンシアの名門生産者が造る、
フルーティーでドライなカヴァ。

マルケス・デ・チベ カバ ブリュット

生産者 ピセンテ ガンディア

産地 スペイン バレンシア州

ブドウ品種 マカベオ90%、シャルドネ10%

合う料理 真鯛、タラのカルバッチョ、ムール貝やアサリのワイン蒸し、
鮮魚オーブン焼き、ホタテのグリル、生牡蠣、寿司、
パエリア、魚介類のリゾット



〈ワイナリー・造り手について〉

1885年にバレンシアに設立し、現在4代目がオーナー経営している100年以上続く歴史のあるワイナリーです。確かな品質のワインは、スペイン屈指の三ツ星レストランでも提供され、国内外で高い評価を受けています。

〈香りや味わいについて〉

淡い麦わら色。シトラスを中心とした果実の香りに、白い花のアロマを感じる。フルーティーでドライ。バランスの良いキリッとした辛口。

スパークリングワイン6本セット【Jセット】9,900円



チリの大手ワイングループが手掛けるスパークリングワイン。

コセチャ スパークリング ブリュット

生産者 VSPT Wine Group

産地 チリ セントラルヴァレー他

ブドウ品種 シャルドネ、ピノ・ノワール主体(セバージュ比率非公開)

合う料理 スモークサーモン、魚介のマリネ、白身魚のフライ、天ぷら、
春巻き、枝豆、唐揚げ



〈ワイナリー・造り手について〉

コセチャは、スペイン語で“収穫”を意味する、チリ名門ワイナリーによる高品質ワインです。若々しく果実味豊かで、ブドウ本来の特性が生きています。毎日のお食事やカジュアルなパーティにおすすめな、気軽に楽しめるブランドです。

〈香りや味わいについて〉

ほのかに緑茶を帯びた淡い麦わら色。みずみずしいフルーツの香りが際立っている。タンジェリン、レモングラス、グリーンアップルなどのフルーツの香りに、イースト香が感じられる。程よい酸味があり、フレッシュでキレのある辛口。