

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ト

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

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。

**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にクルチエ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。自社畑と自らが栽培、収穫を行う買いブドウからワインを造っています。ジュヴレの北、プロション村の国道74号線西側に位置する「ピヤール」は肥沃な土壌で小石が多く水はけのよい畑。除便しタンクで発酵、樽(新樽率35%)で18カ月熟成させます。

〈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。



## 【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



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



ボースの17の1級畑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。

**ボース デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ**

生産者	ドメヌ プシャール 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う。2015年環境に配慮した農法レベル3の認証取得。5年使用のフレンチオークで12-14カ月(新樽約30%)熟成。東、南東向きのボースの17の1級畑のワインをブレンド、ボースのテロワールを知るには最適な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ちつつ、アロマ豊かでフレッシュな味わいのワインです。

**ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ  
キュヴェ ルイ ベルサン**

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	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〉

ドメヌ ベルサンはサン・プ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カ月間熟成します。

〈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。

**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	鴨肉のロースト、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉

1750年創業のボースの老舗。コート・ド・ボースとコート・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。コート・ド・ボースとコート・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(樽約30%、新樽0%)で10カ月熟成しています。

〈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

**ブルゴーニュ ピノ ノワール レ  
ヴィエイユ ヴィーヌ**

生産者	ドメヌ オリヴィエ プザール
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	鴨肉のロースト、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉

ドメヌ オリヴィエ プザ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ヌ。果実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で12カ月熟成(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ーな香りに、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

## 【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

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きており  
正統派マルゴースタイルを尊重したスタイルです

シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン

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・ヴィヴァン"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カ月、30%テラコッタ熟成18カ月。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。

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カ月 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



バ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。

バローロ

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年にバ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、バローロ・ボーイ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カ月／瓶12カ月以上(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・ファレッツ地区、力強さはセッラルンガ地区の特長。

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。グランヴァンが持ついきいきとした果実味を備え、安定した質の高さを楽しめます

### ラ クロズリー ド カマンサック

生産者	シャトー カマンサック
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン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カ月間の熟成。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



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

### レ フィエフ ド ラグランジュ

生産者	シャトー ラグランジュ
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン61%、メルロー30%、プティ・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。ブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を行いました。現在はマティウ ボルド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、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。



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 ベイシュ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います。

### アミラル ド ベイシュヴェル

生産者	シャトー ベイシュヴェル
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 ベイシュ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。



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。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、グランヴァ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



グランクリュ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パイスが食欲をそそります。

### ラ シレーヌ ド ジスクール

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カ月)。  
〈香りや味わいについて〉  
赤いプラムや、クローヴなどのスパイスの香りに、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印象があり、しっかりとしたテクスチャーのあるワイン。



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

h7250327

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。

キリッとフレッシュ

シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン

生産者	ドメーヌ クリスチャン 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	小エビのカクテルサラダ、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、キンメリジャン土壌の特長を存分に表現したシャープでありながら懐深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、黄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。

キリッとフレッシュ

シャブリ

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、カプレーゼサラダ

〈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・プリに本拠地を持つベ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を楽しめる1本。

キリッとフレッシュ

ブルゴーニュ コート ドーセール シャルドネ

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	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 ベルサンはサン・プ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年に認証を取得。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カ月熟成。

〈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を楽しめる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。

華やかリッチ

ブルゴーニュ シャルドネ ラ ヴィニエ

生産者	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	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カ月(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。

キリッとフレッシュ

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	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年創業のボーズの老舗。コート ド ボーズとコート 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。シャブリ エリア(オーセロワ、トヌワ)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カ月熟成しています。

〈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

## 【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

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。

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
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。

シャトー オーペレタン キュヴェ リトリ 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したソリューションを提供する、マルチな能力をもつ家族経営の独立グループです。

〈香りや味わいについて〉

紫がかった深いガーネット色。カリカリしたチェリーとフレッシュなカシスの美しい香り。しなやかに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。

シャトー フローリー オード キュヴェ  
フィリップ 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	ラタトゥイユ、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。

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



ジルベール&ガイヤール金賞受賞。

シャトー サント マロティエヌ 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〉

強いルビー色。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



ジルベール&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。

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

【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

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。

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〉

パ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、フェミニナリーズコンクール金賞受賞

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



ジルベール&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。

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〉

アントルドゥ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トゥール金賞受賞。

シャトー レ ジネット 2021

生産者	ユーロヴァン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
合う料理	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・クリエーションという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が感じられます。



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」。

シャブリ ラ・ピエレレ

生産者	ラ・シャブリジェヌス
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	シーフードのカルパッチョ、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〜ラ・シャブリジェヌス〜 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カ月、その後ステンレスタンク熟成8カ月(シュール・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、  
“III B(トワペー)”。上質なりムーのシャルドネを使用。

III B(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。

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、カルパッチョ

〈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！

コート・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カ月。熟したリンゴのアロマにほのかなナッツのニュアンス。ジュ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

ラ・フォルジュ・エステイト アンウッドド・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、ボークソテー

〈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〉

異なる特長を持つ畑のシャルドネを別々に醸造し、澱と共に数カ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

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(シュール・リーにて3カ月) 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！

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	トレッピアーノ
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ようになり、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〉

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



シャンパーニュと同じ製法で造られるクレマン！

クレマン ド ボルドー コント ド  
ビュゾン ブリュット BIO

生産者	ユニオン・ド・ギューエヌ
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、安定したボルドーワイ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・ギューエヌ社です。

〈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、フローラル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とりとしみこむような味わいのスパークリング！

ビュル ド トゥーレーヌ ブリュット

生産者	ドメーヌ・ラ・ルノーディ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	シャルドネ、シュナン・ブラン
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・ルノーディは、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トゥーレーヌ(13.26ヘクタール)とAOPトゥーレーヌ・シュノンソー(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・オリブが造る本格派スパークリング！

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、チャレット、パレリャーダ(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフードサラダ、タパス

〈ワイナリー・造り手について〉

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

〈香りや味わいについて〉

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

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グビグ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  
ブランドブラン オーガニック

生産者	バロン・ド・ブルヴァン
産地	フランス
ブドウ品種	ユニ・ブラン80%、コロンパール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らを注意深く守り、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。

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。

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	サンジョヴェーゼ他(セパージュ比率非公開)
合う料理	トマトベースの Pasta(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



こなれた味わいを楽しめるボルドーワイン。

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。日本でもバリュール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〉  
カシス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



アルザスらしい、ほんのりとした甘さ、美しい酸。  
「ジャン・ピシエール」を冠した創業当時から続く歴史あるワイン。

ジャン・ピシエール アルザス リースリング

生産者	ヴァン・ピシエール
産地	フランス アルザス
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	ソーセージ、野菜の天ぷら、白菜のお新香、 サーモンカルパッチョ(マリネ)

〈ワイナリー・造り手について〉  
ヴァン・ピシエールは1762年から続く家族経営のワイナリーです。ヴェルサイユ宮殿、エッフェル塔に次ぐフランス観光名所と名高いアルザス地方のオー・ケニグスプールのすぐ下の丘陵地に位置しており現在の当主は9代目のオリヴィエ・ピシエールです。創設者の名前「ジャン・ピシエール」を冠した創業当時から続く歴史あるワインです。  
〈香りや味わいについて〉  
爽やかなシトラス、お花のようなフローラルな香りもあり、味わいはシャキッとした酸味が特長で、香りにも感じられたシトラスの要素が非常にストレートに分かりやすい味わい。



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。

クロワ・サン・タデル 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、ミディ運河を通してボルドーの方へ、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。豊かなアブ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、ふくよかでも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カ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。

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プン焼き

〈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カ月という、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、プ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！！

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 ペネデス
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、カプレーゼ、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ペネデスで創業され、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



華やかリッチ  
白

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。

### 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



華やかリッチ  
白

リッチだけど、気軽に飲めるカリフォルニアワイン。

### 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年以上にわたる、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



アロマティック  
白

オーク風味のしっかり効いたパワフル白ワイン！

### ホワイトゴリラ

生産者	ドメヌス ギナーン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	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的な南フランスのニームとモンペリエの間にあるサン＝クリストルの地に位置します。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。  
〈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。丸くし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



アロマティック  
白

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。

### カサ・デル・セロ・レゼルヴァ・シャルドネ

生産者	ヴィニャ マーティ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	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、オーバス・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



アロマティック  
白

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。

### パソ・デ・アδος・シャルドネ

生産者	ボデガス・アルスピデ
産地	スペイン カスティーリャ・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・カスティーリャ・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選ばれたフェデリコ・ルセンド・ディアス氏が手掛けており、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作っています。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



アロマティック  
白

柑橘類の酸味と芳醇な果実味のフレッシュ感。

### 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、ワイン造りを開始しました。それ以来、5世代に渡りバージ家は自分たちのブドウ畑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	トレッピアーノ他(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、チーズのタバス、 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



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、エスカベシュ、カルパッチョ、 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legant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



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	ローストフィッシュ、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ベリーイエロー。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



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、タラのカルパッチョ、ムール貝やアサリのワイン蒸し、 鮮魚オープン焼き、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、スペイン屈指のミ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



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	ガルナツチャ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、スペイン屈指のミ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



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ーにおすすめな、気軽に楽しめるブランドです。  
〈香りや味わいについて〉  
ほのかに緑味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。

