

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

2026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



h7260817

ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット 【Aセット】41,800円



ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット【Aセット】41,800円



エレガントな
フルーティ
香

ポマール村の平地の畑から生産。果実味が魅力的で、
バニラのニュアンスも楽しめます。
ブルゴーニュ レジョナルとは思えない満足度の高い1本。

ブルゴーニュ ピノ ノワール

生産者	アンヌ フランソワーズ グロ
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、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉
ウォヌ・ロマネの名門グロ家出身のアンヌ・フランソワーズ グロがポマールのパラン家のフランソワ パランと結婚し、それぞれの所有する畑をあわせて、1988年にドメーヌを設立しました。ポマール村の平地の自社の区画(1936年まで村名ポマールであった区画含む)とその近隣の畑の買いブドウから、買いブドウも栽培から関わり、収穫も行っています。新樽10%で15カ月熟成。
〈香りや味わいについて〉
このワインの魅力は果実味。樽熟成によるバニラのニュアンスも感じられます。果実味を立たせるためにデカンターージュしても良いでしょう。



ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット【Aセット】41,800円



華やかリッチ
香

ドメーヌの前に広がる「クロ デュ ミュルジェ」のブルゴーニュに
格付けのキュヴェ。アーモンドやヘーゼルナッツなど
芳醇なアロマと豊かな味わいが楽しめます。

ブルゴーニュ ブラン クロ デュ ミュルジェ

生産者	ドメーヌ アルベール グリヴォー
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	シーフードグラタン、季節野菜のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
ムルソー村で1876年にアルベール グリヴォーによって創立されたドメーヌ。現在は孫のミッシェル パルデがワイン造りを行なっています。ドメーヌの目の前に広がる2.5ヘクタールの「クロ デュ ミュルジェ」は1.5ヘクタールは村名ムルソー、1ヘクタールはブルゴーニュACに格付けされます。このワインはブルゴーニュAC格付けのワインです。
〈香りや味わいについて〉
アーモンドやヘーゼルナッツなど芳醇なアロマと豊かでいきいきとした味わいが楽しめます。



ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット【Aセット】41,800円



エレガントな
フルーティ
香

果実味豊かでいきいきとした、
バス・トゥ・グランだと思えないほど素晴らしいポテンシャル。
ピノ ノワール比率が高い贅沢な1本です。

ブルゴーニュ パス トゥ グラン

生産者	ドメーヌ ロベール グロフィエ
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	ピノ・ノワール75%、ガメイ25%
合う料理	鶏もも肉のグリル、マグロの漬け

〈ワイナリー・造り手について〉
シャンボール・ミュージーの1級畑「レ ザムルーズ」の所有者として知られる名門。ロベール グロフィエの孫ニコラがドメーヌを引き継いでから益々注目を浴びています。ピノノワールを75%使用した贅沢なバス・トゥ・グラン。モレ・サンドニ村の村名畑に隣接するレジョナルの畑の平均樹齢60年のブドウ。樽で12カ月熟成後、ステンレスタンクにて3カ月熟成してから瓶詰め。
〈香りや味わいについて〉
ブルーベリーやブラックベリージャムなどの黒系果実の溢れるばかりのアロマ。果実味と軽やかなタンニンのバランスが心地よい、チャーミングな味わいです。



ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット【Aセット】41,800円



華やかリッチ
香

白い花や柑橘系果実のエlegantな香り高く、
味わいはリッチで洗練されています。

ブルゴーニュ シャルドネ

生産者	アンリ ボワイヨ
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	タラの西京焼き、クリームソースパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
ヴォルネーで古い家系の1つでドメーヌは1885年設立。現当主のアンリ ボワイヨは5代目で息子のギヨームもドメーヌに携わっています。買いブドウによるワインはメゾン アンリ ボワイヨとしてリリースしています。ムルソー、ビュリー・モンラッジェサン・ロマンやオーセイ・デュレス、モンテリーのACブルゴーニュ畑のブドウを使用しています。新樽使わず、1-2年樽を使用し発酵、熟成させています。
〈香りや味わいについて〉
白い花や柑橘系果実のエlegantなアロマにスパイスのニュアンス。美しい力強さとボリューム感があり、ミネラルを想わせる風味と果実味の調和が素晴らしいワイン。高いクオリティーのACブルゴーニュ。



ブルゴーニュ珠玉のドメーヌピックアップ5本セット【Aセット】41,800円



エレガントな
フルーティ
香

フランボワーズ、カシスなどのベリー系果実のピュアでフレッシュな
風味と凝縮感があり、ほのかに下草のニュアンスもあります。

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ ルージュ ラ クロワ

生産者	ドメーヌ モンジャール ミュニユレ
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	カツオのたたき、鶏もも肉のグリル

〈ワイナリー・造り手について〉
9代にわたってウォヌ・ロマネ村に居住し、寿命の長い見事なワインを造ることで知られる有力生産者です。所有する畑は30ヘクタールを超え、35のアペラシオンにものぼります。「オート コート ド ニュイ ラ クロワ」はニュイ・サン・ジョルジュの西方にあるアルサンという村にドメーヌが所有する「ラ クロワ」の区画の樹齢25年のブドウから造られます。
〈香りや味わいについて〉
フランボワーズ、カシスなどのベリー系果実のピュアでフレッシュな風味と凝縮感があり、ほのかに下草のニュアンスもあります。



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

2026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3大銘醸地ワインを堪能する5本セット
【B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

h7260818

フランス3大銘醸地ワインを堪能する5本セット【Bセット】22,000円



熟成期間を若干短くしリリースされるカリテプリなアイテム。
レモンの蜂蜜漬けやハーブなどの香りがあり、
程よいボリュームのあるワイン。

マコン ヴィラージュ テヴネ カンテース

生産者	ドメヌ ドラ ポングラン
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	ブルーチーズ、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉
ヴィレ村とクレッセ村の間にあるカンテース村に15世紀からテヴネ家が所有している
ドメヌ。伝統的な手法で栽培・醸造に取り組み、完熟ブドウから驚くべき複雑味、
余韻を持つワインを実現しています。このドメヌの他のワインよりも熟成期間を若
干短くしリリースされるコスバ良いアイテム。ピオロジック農法で栽培され、手収穫さ
れたテヴネ家所有の畑のブドウを使って造られています。
〈香りや味わいについて〉
レモンの蜂蜜漬けやハーブなどの香りがあり、程よいボリュームのあるワイン。

フランス3大銘醸地ワインを堪能する5本セット【Bセット】22,000円



寿命の長い見事なワインを造ることで知られる有力生産者。
ブラックベリーやブラックチェリーなどの黒い果実を想わせる香りと
優しく落ち着きある口当たりを楽しめる、親しみやすい赤ワインです。

ブルゴーニュ ルージュ

生産者	ドメヌ モンジャール ミュニユレ
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、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉
9代にわたってヴォーヌ・ロマネ村に居住し、寿命の長い見事なワインを造ることで
知られる有力生産者です。所有する畑は30ヘクタールを超え、35のアペラシオンに
ものぼります。ヴージュ村とフラジェ・エシェゾー村の3つの区画の樹齢30-55年のブ
ドウから造られます。
〈香りや味わいについて〉
ブラックベリーやブラックチェリーなどの黒い果実を想わせる香りと、優しく落ち着き
ある口当たりを楽しめる、親しみやすい赤ワインです。

フランス3大銘醸地ワインを堪能する5本セット【B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	ローストビーフ、スペアリブ

〈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。

フランス3大銘醸地ワインを堪能する5本セット【Bセット】22,000円



透明感があり、ソーヴィニヨン・ブランらしいハーブがかった香りが
グラスから真っ直ぐに立ち昇ってきます。口に含むと、香りからフ
レッシュな果実味に加えて、極めて上質でエレガントな酸味が広がります。

サンセール プラン

生産者	ドメヌ デュ ノゼ
産地	フランス ロワール
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、冷しゃぶサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
オペール ド ヴィレーヌの妹夫婦が1971年に設立したドメヌ。現当主は長男のシリル
ド ブノワ。(次男ピエールはブーズロンのドメヌ ド ヴィレーヌを運営。)生産量の約90
%が輸出されています。サンセールならではの果実味、フレッシュな味わいを保つため
醸造には全てステンレスタンクが使われ、酵母はこの土地のものを使用しています。
〈香りや味わいについて〉
透明感があり、ソーヴィニヨン・ブランらしいハーブのような香り。いきいきとした果実
味に加え極めて上質でエレガントな酸味が広がります。余韻は細くそして長く、繊細
な香りと爽やかな酸味にいつまでも包まれます。

フランス3大銘醸地ワインを堪能する5本セット【Bセット】22,000円



フリュイはフランス語で果実を意味し、その名の通りジュシーな味わい。
ロワールのカベルネ フランを試したことがない人にまずおすすめしたい1本。

ソミュール シャンピニー フリュイ

生産者	ドメヌ デ ロッシュ ヌーヴ
産地	フランス ロワール
ブドウ品種	カベルネ・フラン100%
合う料理	青椒肉絲、ビーマンの肉詰め

〈ワイナリー・造り手について〉
1850年にドメヌが設立され、ボルドー出身のティエリー・ジェルマンはマリーと共に
1991年にロワールに移り、シャルリー フコー(クロルジャール)を師として仰ぎ、1992年
に当ドメヌを取得しました。当主ティエリーの友人が所有する樹齢30年の畑のブドウ
を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成を行っています。
〈香りや味わいについて〉
チャーミングな赤系果実の香り。上品な酸とたっぷりの果実味、細かくスムーズなタ
ンニンがバランスを整え、口当たりはとても滑らかです。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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。

ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット
【Cセット】18,150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



h7260819

ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット【Cセット】18,150円



キリッとフレッシュ

レモンなど柑橘系果実や白い花など
フレッシュで華やかな香りがあり、酸味が心地よい爽やかなワイン。

シャブリ

生産者	メゾン ウィリアム フェブル
産地	フランス プルゴニーユ
ブドウ品種	シャルドネ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〉
250年の歴史があり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。選果台導入もシャブリで2軒のみ。短時間プレス(1時間-2時間)し低温にて軽く清澄。ステンレス発酵100%。8カ月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〉
シャブリのお手本といえるミネラルを想わせる風味と清涼感溢れるスタンダードシャブリ。



ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット【Cセット】18,150円



キリッとフレッシュ

ラッタの規範と称されるキアンティ クラッシコの名手ヴォルパイアが
マレンマで手掛ける有機栽培のブドウを使用。
シュール リーで約6カ月熟成、パイナップルを想わせる果実味や
ミネラル感があるフルーティーなワイン。

ヴォルパイア ヴェルメンティーノ

生産者	ヴォルパイア
産地	イタリア トスカーナ
ブドウ品種	ヴェルメンティーノ100%
合う料理	シーフードサラダ、白身魚のムニエル

〈ワイナリー・造り手について〉
ラッタの規範と称され、キアンティ クラッシコの名門として知られるヴォルパイアがマレンマでもワイン造りを行っています。海風と昼夜の寒暖差により、果実味あふれる凝縮した味わいのワインが生まれます。マレンマの砂質土壌で育つヴェルメンティーノをステンレスタンクで醸造、シュール リーで約6カ月熟成。
〈香りや味わいについて〉
フローラルなアロマと柑橘やパイナップルを想わせる果実味、海の影響を想わせるミネラル感が融合。エレガントであり、酸の清々しさがあるワイン。果実味が口いっぱい広がり、余韻も長く続きます。



ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット【Cセット】18,150円



アロマティック

12世紀以降シトー派によりクロスター エーバーバッハ修道院で
ワイン造りが行われ、州立を経て現在では独立しています。
ドイツワイン発展の先駆者ワイナリーの1つ。
ラインガウの伝統的なワイン造りを継承しています。

リースリング クラシック(スクリュ)

生産者	クロスター エーバーバッハ
産地	ドイツ ラインガウ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	夏野菜のグリル、ピクルス

〈ワイナリー・造り手について〉
12世紀以降シトー派によりクロスター エーバーバッハ修道院でワイン造りが行われ、州立を経て現在では独立しています。品質の良いワインをキャビネットに保管したことが現在のキャビネットの由来になったとされます。12世紀以来のエーバーバッハ修道院でのワイン造りを継承し、現在も高い人気を誇るクロスター エーバーバッハ。
〈香りや味わいについて〉
クラシックはアロマ豊かでバランスが良く、ラインガウのリースリングの魅力を表現した典型的な辛口ワインです。



ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット【Cセット】18,150円



華やかリッチ

1993年からベガシシリアが所有。フルミントらしい澁刺とした酸味と
ライムなどの柑橘やフレッシュなミント、マンドラスの名前の通り
アーモンドの風味を想わせる上質なワイン。

マンドラス

生産者	トカイ オレムス
産地	ハンガリー トカイ ヘジャリア
ブドウ品種	フルミント100%
合う料理	グラタン、鶏肉のクリーム煮

〈ワイナリー・造り手について〉
オレムスは17世紀には王家に所有されていた歴史ある畑に名前を由来。1993年以来ベガシシリアグループが所有し、13世紀から続くカーヴと新しい設備を備えたワイナリーを備え、益々の発展を遂げています。マンドラス(アーモンドの意)の区画と樹齢60年以上の畑からブドウを使用。収量はわずか25hL/ha。樽とステンレスタンクで発酵し、6カ月シュール リーでバトナージュ、その後樽と木桶で熟成。
〈香りや味わいについて〉
元々はアスーを造るための辛口でしたが、オレムスがトカイで初めて辛口ワインとしてリリース。ライムなどの柑橘やフレッシュなミント、アーモンドのようなアロマとキレの良い酸味がある上質な白ワイン。



ヨーロッパの白ワインの魅力を楽しむ5本セット【Cセット】18,150円



キリッとフレッシュ

ニコライホーフはバイオダイナミ農法の先駆者として知られるワイナリー。
品種由来の白コショウなどのスパイスを想わせる香りが特長的で、
フレッシュな酸がいきいきとした心地よい味わいのワイン。

グリューナー フェルトリーナー(スクリュ)

生産者	ニコライホーフ
産地	オーストリア ニーダーエスタライヒ
ブドウ品種	グリューナー・フェルトリーナー100%
合う料理	夏野菜のグリル、ホワイトアスパラガス

〈ワイナリー・造り手について〉
オーストリアの銘醸地ヴァッハウの生産者。1971年と早くからバイオダイナミ農法を実践、デメテル認証を取得した先駆者的なワイナリー。オーストリアで辛口白ワインでパーカー100点を取得した生産者。段丘の畑。1カ月間発酵させた後、大樽で6カ月間熟成。
〈香りや味わいについて〉
品種由来の白コショウなどのスパイスを想わせる香りが特長的で、柔らかな酸と柑橘系果実やリンゴの果実味が心地よい味わいのワイン。



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

2026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



h7260820

ドイツの白ワインを深掘りする5本セット【Dセット】14,300円



淡麗辛口の日本酒のような、
和食によく合うキリリとした味わい。

キリッとフレッシュ

ゾンメラッハー ジルヴァーナー

生産者	ゾンメラッハー
産地	ドイツ フランケン
ブドウ品種	ジルヴァーナー100%
合う料理	お刺身、牡蠣のワイン蒸し

〈ワイナリー・造り手について〉
1901年設立の伝統ある協同組合。200人を超える組合員があり、リーズナブルでありながら高品質のワインを多く輩出しています。2006、2015、2016年にはマインガー社出版のワインヴィルトシャフト誌にて最優秀協同組合受賞。
〈香りや味わいについて〉
三畳紀と呼ばれる2億4000万年前の時代の貝殻石灰岩土壌は、非常に良質なブドウを生み出し、個性が控えめで繊細な品種であるジルヴァーナーにも、土地の風合いを感じるしっかりとした骨格を与えます。繊細な食事にもそっと寄り添ってくれるような滋味深い味わいです。



ドイツの白ワインを深掘りする5本セット【Dセット】14,300円



豊かな果実感とキレのドイツ産シャルドネ。

ヴィラ・ヴォルフ シャルドネ

生産者	ヴィラ・ヴォルフ
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	とんかつ、きのこのソテー

〈ワイナリー・造り手について〉
ファルツ地域・ヴァッペンハイム村にあるヴィラ・ヴォルフ醸造所は、1756年にヨハン・ルードヴィヒ・ヴォルフ氏によって創設され、2世紀以上もの永きに渡り続いてきました。1840年より、ヴァッペンハイムの名門ヴォルフ家が引き継いだのち、華やかな時代から一時は衰退をしましたが、1996年よりモーゼルのDr.ローゼン醸造所の当主エルンスト・ローゼン氏が経営のバトンを繋ぎ、その後栄光を取り戻しました。伝統の味わいを見事に引き継ぎ、かつより洗練されたスタイリッシュなワイン造りにも力を注いでいます。
〈香りや味わいについて〉
青リンゴ、レモン、白い花、砕いた石のニュアンスをいきいきと感じられます。砂質ローム土壌に植えられたシャルドネを使用、エレガントでミネラル感溢れる白ワインを生み出すこの地域の真髄を体現した、正統派のファルツのキャラクターを備えたワインに仕上がっています。



ドイツの白ワインを深掘りする5本セット【Dセット】14,300円



自然環境に優しい注目の新品種！

アロマティック

アウフタクト ソーヴィニャー・グリ

生産者	アプトホーフ
産地	ドイツ ラインヘッセン
ブドウ品種	ソーヴィニャー・グリ100%
合う料理	餃子、鶏の香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
100年以上に渡って家族経営の醸造所を営むコッホ家。醸造所のあるハーンハイム村はラインヘッセン地域の北側。ニアシュタイン村の西10kmに位置します。アプトホーフとは修道僧の寄宿舎の意。この村がシトー派の僧侶と密接なかかわりを持つことから、醸造所名のロゴにシトー派の僧侶の像を使用しています。
〈香りや味わいについて〉
ドイツで20年以上前から研究を重ね、農薬を使用しなくても健全に成長するブドウを目指して生み出された、Piwi(ピーヴィー)と呼ばれるカビ菌耐性品種の一つです。セイベル・ブラン×ツァーリンガーの交配。華やかな香りにスパイス感を感じ、清涼感溢れる辛口ワイン。



ドイツの白ワインを深掘りする5本セット【Dセット】14,300円



伸びやかな酸が心地よい、これぞドイツのリースリング。

アロマティック

リースリング ベンチャー

生産者	プロイヤー・メアライン・ルンデン
産地	ドイツ ラインガウ
ブドウ品種	リースリング100%
合う料理	焼き鳥、豚の生姜焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
専門誌ファルスタッフ誌にて、2016年度最優秀醸造家に選ばれたプロイヤー醸造所が手掛けるワイン。このワインは、プロイヤーさんを含むラインガウを代表する3人組による企画。「ラインガウを最高の形で表現」した味わいということで、酸味とキレのあるフレッシュな辛口です。ラベルはそのままライン河の流れを表現しています。
〈香りや味わいについて〉
上品ながらもしっかりとした芯を感じる辛口。魚介にはもちろん、鶏肉や豚肉料理にレモンを振り絞る感覚で合わせると、食事が進むキレのあるリースリングです。ラインガウの西側、エストリッヒのメアライン醸造所で収穫したブドウを、プロイヤー醸造所の2人が監修。



ドイツの白ワインを深掘りする5本セット【Dセット】14,300円



アロマティックな香りとバランスの取れた酸が際立つ！

アロマティック

ヴィラ・ヴォルフ ゲヴェルツトラミナー

生産者	ヴィラ・ヴォルフ
産地	ドイツ ファルツ
ブドウ品種	ゲヴェルツトラミナー100%
合う料理	エビチリ、タンドリーチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
ファルツ地域・ヴァッペンハイム村にあるヴィラ・ヴォルフ醸造所は、1756年にヨハン・ルードヴィヒ・ヴォルフ氏によって創設され、2世紀以上もの永きに渡り続いてきました。1840年より、ヴァッペンハイムの名門ヴォルフ家が引き継いだのち、華やかな時代から一時は衰退をしましたが、1996年よりモーゼルのDr.ローゼン醸造所の当主エルンスト・ローゼン氏が経営のバトンを繋ぎ、その後栄光を取り戻しました。伝統の味わいを見事に引き継ぎ、かつより洗練されたスタイリッシュなワイン造りにも力を注いでいます。
〈香りや味わいについて〉
品種特有のたっぷりとした重厚感を感じさせながらも、ローゼン氏が得意とする上品な酸とのバランスが素晴らしい、センスあふれる仕上がり。派手な香りを放つことなく、お食事とゆっくり楽しめるゲヴェルツトラミナー。



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

2026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。

カ・デル・ボスコ 2020ヴィンテージ フランチャコルタ3種飲み比べ
+専用グラス2脚付きセット【Eセット】 35,970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



h7260821

「カ・デル・ボスコ」フランチャコルタ飲み比べ3本セット +専用グラス付き【Eセット】 35,970円



酸と果実のバランスが取れた
味わいの「エクストラ プリュット」。

フランチャコルタ ヴィンテージコレクション エクストラ プリュット 2020

生産者	カ・デル・ボスコ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ68%、ピノ・ネロ29%、ピノ・ビアンコ3%
合う料理	エビのグリル、蒸し鶏のネギソース

〈ワイナリー・造り手について〉

カ・デル・ボスコは、「フランチャコルタ」の中心エルブスコ村に構える、フランチャコルタのリーダー的存在のワイナリーです。現オーナーのマウリッツィオ ザネッラ氏の母が、週末の別荘地として土地を購入したのが始まり。当時、ブドウは植えられておらず、カ・デル・ボスコ(森の家)と名付けられました。

〈香りや味わいについて〉

香りはトロピカルフルーツ、柑橘フルーツのキャンディ、ヘーゼルナッツ、焼き立てのトーストなど。味わいは骨格がしっかりとしていて、上質なフレッシュさととのバランス良く、広がりがあります。余韻も長い。



白ブドウのみで造る「サテン」は
女性的で柔らかい味わい。

フランチャコルタ ヴィンテージコレクション サテン 2020

生産者	カ・デル・ボスコ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ85%、ピノ・ビアンコ15%
合う料理	白身魚のお刺身、チーズのリゾット

〈ワイナリー・造り手について〉

カ・デル・ボスコは、「フランチャコルタ」の中心エルブスコ村に構える、フランチャコルタのリーダー的存在のワイナリーです。現オーナーのマウリッツィオ ザネッラ氏の母が、週末の別荘地として土地を購入したのが始まり。当時、ブドウは植えられておらず、カ・デル・ボスコ(森の家)と名付けられました。

〈香りや味わいについて〉

柑橘、白桃、リンゴのような果実とトーストのような香ばしさがほのかに感じる。クリーミーで柔らかく酸味が穏やか。非常にきめ細やかな泡が心地よい。



「カ・デル・ボスコ」フランチャコルタ飲み比べ3本セット +専用グラス付き【Eセット】 35,970円



厳格さを感じる「ドサージュゼロ」果実本来のビュアな味わい。
極辛口タイプ。

フランチャコルタ ヴィンテージコレクション ドサージュゼロ 2020

生産者	カ・デル・ボスコ
産地	イタリア ロンバルディア
ブドウ品種	シャルドネ80%、ピノ・ビアンコ4%、ピノ・ネロ16%
合う料理	天麩羅、鯛の昆布ㄱ

〈ワイナリー・造り手について〉

カ・デル・ボスコは、「フランチャコルタ」の中心エルブスコ村に構える、フランチャコルタのリーダー的存在のワイナリーです。現オーナーのマウリッツィオ ザネッラ氏の母が、週末の別荘地として土地を購入したのが始まり。当時、ブドウは植えられておらず、カ・デル・ボスコ(森の家)と名付けられました。

〈香りや味わいについて〉

非常にドライでシャープな印象。レモンピール、青リンゴ、白い花、ハーブ、チョーク、白コンヨウのニュアンス。素材の味を引き立て、料理とのペアリングで真価を発揮する一本です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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

h7260822

南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット 【Fセット】 14,800円

南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



カルメネール特有の滑らかな飲み心地が魅力。

パワフル濃厚
香

モンテス・アルファ・カルメネール

生産者	モンテス
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カルメネール、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	ラムチョップ、きのこのラビオリ、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉
プレミアム・チリワインの先駆けであるワイナリー、モンテス。1988年、チリのワインシーンをリードする4人の専門家によって設立されて以来、革新的なワイン造り続け、その高い信頼感でチリのみならず世界で認められているワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
熟したブラックベリーやカシスなどの黒系果実の豊かなアロマ、グリーンペッパーのヒントがアクセントになっています。滑らかながら、しっかりとしたタンニンが感じられるフルボディのスタイル。フィニッシュにかけて折り重なるように溢れる果実味が魅力の赤ワインです。



南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



ボルドーブレンドが織りなす、濃厚で滑らかな味わい。

パワフル濃厚
香

エスクード・ロホ・グラン・レゼルヴァ・
プレミアム・ブレンド

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、カベルネ・フラン、シラー、プティ・ヴェルド(セバージュ比率非公開)
合う料理	ローストビーフ、ラムチョップ、チーズ(コンテやカマンベール)

〈ワイナリー・造り手について〉
フランス・ボルドー、メドック格付け第一級である、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が2003年よりチリで手掛けるワイナリーです。
〈香りや味わいについて〉
ブラックベリーの果実のアロマに、ミントや黒オリーブ、パプリカなどのニュアンスが重なり、上品なロースト香が調和。口当たりはジュシーで、凝縮感のある熟した果実味が感じられます。タンニンはしっかりしており、引き締まった長い余韻が続く1本です。



南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



アンデス山脈のテロワールを表現した、凝縮感溢れる味わい。

パワフル濃厚
香

コルディエラ・カベルネ・ソーヴィニヨン・
レゼルヴァ・エスPECIAL

生産者	ミゲル・トーレス・チリ
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	赤身肉のロースト、牛肉の煮込み料理

〈ワイナリー・造り手について〉
スペインのバルセロナの近郊、ペネデス地方でワインを造り続けて140年以上という長い歴史を持つワイナリー、トーレス。ヨーロッパのワイナリーとして、初めてチリに進出、1979年ミゲル・トーレス・チリを設立しました。当時最新の醸造設備と技術の導入によって、チリのワイン産業全体を牽引しました。
〈香りや味わいについて〉
ラズベリーやプラム、ブラックベリーの果実のアロマに、ハーブやコーヒー豆、タバコ、ほのかなオークのニュアンスが調和。ジュシーで凝縮感のある果実味に、心地よい塩味のニュアンスが感じられます。余韻には豊潤な果実味と滑らかな質感が広がる1本です。



南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



ピュア・バランス・フィネス・エレガンスを
体現したピノ・ノワール。

エレガントな
フルーティ
香

バルダ

生産者	ボデガ・チャクラ
産地	アルゼンチン パタゴニア
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	シーフード、オムレツ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボデガ・チャクラは2004年設立の家族経営ワイナリー。これまでのアルゼンチン産ピノ・ノワールの常識を覆すような、ピュアでバランスが良く、エレガントなスタイルが特長。豊かなアロマと芳醇な果実味を備えた、美しいワインが仕立てられています。
〈香りや味わいについて〉
チェリーやクランベリー、ストロベリーの果実に、バラや土のニュアンスが調和した、香り高いアロマ。新鮮でいきいきとしたレッドチェリーや乾燥したラズベリーのような豊かな果実味に、ほのかな塩味のミネラル感、ローズマリーのニュアンスが複雑に重なり、余韻は長く続きます。



南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



凝縮した果実味とタンニンが魅力の官能的なハイコスワイン。

パワフル濃厚
香

プリヴァーダ

生産者	ボデガ・ノートン
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	マルベック、メルロー、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	スペアリブ、ステーキ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボデガ・ノートンはクリスタル・ガラスで有名なスワロフスキー社のオーナーファミリーが所有し、ハイクオリティなワインを造るワイナリー。自社畑の国際的な認証を獲得し、環境を保護するために取り組む先駆者の存在でもあります。
〈香りや味わいについて〉
ドライブラックベリーやカシスの熟した果実のアロマに、コーヒーなどの繊細なニュアンスが加わった、複雑な香りが立ち上ります。凝縮感を伴う濃厚な口当たりと豊かな果実味、しっかりとしたタンニンが魅力。10年程の熟成ポテンシャルも持ち合わせた1本です。



南米の魅力を存分に！ 赤ワイン6本セット【Fセット】 14,800円



アルゼンチンを代表するブドウ品種を使った濃厚な赤ワイン。

パワフル濃厚
香

カイケン・エステート・マルベック

生産者	カイケン
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	マルベック主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	ローストした肉、グラタン、モッツアレラチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
プレミアム・チリワインのバイオニアであるモンテスがチリの隣国、アルゼンチンに所有するワイナリー。アルゼンチンの優れたテロワールと、モンテスのノウハウや技術力を活かし、良心的な価格で品質の高いワインを生み出しています。
〈香りや味わいについて〉
プラムやダークチェリーなどの果実のアロマに、ハーブやダークチョコレートのニュアンスが調和。ジュシーなダークフルーツの風味が口いっぱいに広がります。骨格はしっかりしており、タンニンは力強い印象。余韻には果実味とスパイス、オーク樽由来のバニラのニュアンスが感じられます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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



h7260823

ワインで旅するイタリア周遊8本セット 【Gセット】11,000円

1/2

ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



キリッとフレッシュ スパークリング
白

日常に愉しむ、洗練されたアロマのプロセッコ。

プロセッコ

生産者	トルレゼッラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレラ
合う料理	カプレーゼ、生ハム & 季節のフルーツ

〈ワイナリー・造り手について〉
トルレゼッラ社は1984年ヴェネト州東部ポルト・グルアーロに創業しました。高品質
ワインの産出を実現した素晴らしいメーカーと認められており、伝統的に栽培される
ブドウの特長を存分に表現したいと日々努力を重ねています。
〈香りや味わいについて〉
優しくフルーティーで、香りが洗練され、心地よい甘みと爽やかさが調和したプロセッ
コ。辛口ながらもほんのり甘みを感じ、飲みやすさが魅力です。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



キリッとフレッシュ
白

シチリアの太陽をしっかりと浴びた、デイリーに愉しむシャルドネ。

シンプリー シャルドネ

生産者	クズマーノ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	シャルドネ
合う料理	あさりの酒蒸し、焼き鳥(塩)

〈ワイナリー・造り手について〉
2000年に現オーナーのアルベルトとディエゴ兄弟が自社でボトル詰めを開始して創
業したワイナリーです。ピエモンテの若い醸造家だったマリオロンコ氏を招聘し、品
質の高いワイン造りの道へ進みました。
〈香りや味わいについて〉
リンゴや白い花の香りを伴う、豊かなブーケに程よくフルーティーな香りが残ります。
スッキリとした酸味とフレッシュな果実感があり心地よい軽やかな飲み口です。
様々なお食事とも合わせやすく、このクラスのワインの中では優れたコストパフォー
マンスがあるシャルドネです。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



キリッとフレッシュ
白

潮風感じる海側エリアで造られたマルケ州の白。

アンティカオステリアピアンコ

生産者	ガロフォリ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	ヴェルディッキオ50%、パッセリーナ約25%、 トレッピアーノ約25%
合う料理	天麩羅、アクアパッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉
ガロフォリ家がこの地でワイン造りとその販売を始めたのは1871年でした。イタリア
を代表するブドウ白はヴェルディッキオ、赤はモンテプルチアーノを中心に栽培し醸
造しています。余計なものや無理な力を加えることなく最大限にその力を引き出し素
晴らしいワインを造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
青リンゴのような清潔感ある、軽やかで親しみやすい香り。スッキリ飲める、デイリー
に最適な辛口白ワイン。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



アロマティック
白

ローマで古くから親しまれる伝統の白ワイン「フラスカーティ」。

フラスカーティ スーペリオール セッコ

生産者	ボッジョ レヴォルビ
産地	イタリア ラツィオ
ブドウ品種	マルヴァジア・ディ・カンディア約75%、トレッピアーノ約25%
合う料理	カルボナーラ、シーザーサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
ローマ近郊にて1920年代より代々ワインとオリーブオイル造りを営んでいたメルジェ家。
汚染されていない自然なこの土地にはキツネ(ヴォルベ)の姿がよく見られます。あたた
かも、イソップ童話の「ブドウとキツネ」のように、ここには美味しいブドウが育ち、それを
目当てにキツネが現れる。そんな思いも反映してワイナリー名は付けられました。
〈香りや味わいについて〉
新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地よく、酸と果実味がマイルドに調和した爽やか
な飲み口。味わいに白い花や果実のイメージがあり、火山性土壌に由来するミネラル感が
はっきり感じられます。まっすぐに育ったブドウの澁れさが感じられる健康的な味わい。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



エレガントな
フルーティー
赤

マルケ州の広い地域で古くから栽培されている
ポピュラーな品種で造るデイリー赤。

アンティカオステリアロッソ

生産者	ガロフォリ
産地	イタリア マルケ
ブドウ品種	モンテプルチアーノ75%、サンジョヴェーゼ25%
合う料理	焼き豚、鶏のトマト煮込み

〈ワイナリー・造り手について〉
ガロフォリ家がこの地でワイン造りとその販売を始めたのは1871年でした。イタリア
を代表するブドウ白はヴェルディッキオ、赤はモンテプルチアーノを中心に栽培し醸
造しています。余計なものや無理な力を加えることなく最大限にその力を引き出し素
晴らしいワインを造り続けています。
〈香りや味わいについて〉
サンジョヴェーゼとモンテプルチアーノというマルケで古くから栽培されているポピュラー
なブドウで造る赤。フルーティーで軽やかな口当たりはデイリーワインとして最適です。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



エレガントな
フルーティー
赤

土着品種チェザネーゼの酸と
果実感が溶け合うスパイシーな赤。

チェザネーゼ

生産者	アトマン
産地	イタリア ラツィオ
ブドウ品種	チェザネーゼ
合う料理	アマトリチャーナ、ローストポーク

〈ワイナリー・造り手について〉
アトマンは、ワインへの情熱と故郷オレヴァーノ ロマーノへの深い敬意を受け継いで
きた、コンソリの持つブランドのひとつです。コンソリは、1920年、創業者サンテ
コンソリ氏が小規模のワイン販売を始めたことから、その歴史はスタートしました。誠
実さと品質へのこだわりは、当時から現在まで変わりません。
〈香りや味わいについて〉
黒や赤い果実、バラの花、そしてスパイシーで程よいバルサムや野菜を感じさせる香
り。程よい酸味と果実味が溶け合っています。シルキーなタンニンによるエレガント
な余韻が持続します。



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

2026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。

ワインで旅するイタリア周遊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



h7260823



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



土着品種アリアニコで造るデリーワインシリーズ。

アリアニコ

生産者	ボッジョレ ヴォルピ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	アリアニコ
合う料理	ハンバーグ、サラミのピッツァ

〈ワイナリー・造り手について〉
ローマ近郊にて1920年代より代々ワインとオリーブオイル造りを営んでいたメルジェ家。汚染されていない自然なこの土地にはキツネ(ヴォルペ)の姿がよく見られます。あたたかも、インソップ童話の「ブドウとキツネ」のように、ここには美味しいブドウが育ち、それを目当てにキツネが現れる。そんな思いも反映してワイナリー名は付けられました。

〈香りや味わいについて〉
アリアニコで造る柔らかな味わいの赤ワイン。紫色を帯びた濃いルビーレッド色。フルーツや花を想わせる濃厚な香り。柔らかく滑らかでまろやかな味わい。ステンレスタンク熟成ならではの果実の特長と野性味が表れた非常に飲み心地のよいワインです。



ワインで旅するイタリア周遊8本セット【Gセット】11,000円



ブドウの力強さがいきいきと感じられる、
果実感たっぷりの美味しさ。

プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア

生産者	ボッジョレ ヴォルピ
産地	イタリア プーリア
ブドウ品種	プリミティーヴォ
合う料理	照り焼きチキン、お好み焼

〈ワイナリー・造り手について〉
ローマ近郊にて1920年代より代々ワインとオリーブオイル造りを営んでいたメルジェ家。汚染されていない自然なこの土地にはキツネ(ヴォルペ)の姿がよく見られます。あたたかも、インソップ童話の「ブドウとキツネ」のように、ここには美味しいブドウが育ち、それを目当てにキツネが現れる。そんな思いも反映してワイナリー名は付けられました。

〈香りや味わいについて〉
陰干しブドウを想わせる甘く凝縮した香り。でも飲むとそれほど甘さを感じないのは、果実味の周りを酸がすっぽりと覆っているから。かといって酸っぱくもなく、絶妙な塩梅でバランスが取れている。何よりも味付きの良さがこのワインの特長で、一口飲んだ途端に華やかな味わいがパッと広がる。



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

2026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。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット
【H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

h7260824

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



エレガントなフルーティな香

南アフリカ固有品種のピノタージュを使った、
深い味わいのワイン。

ゴールデン・カーン ピノタージュ

生産者	KWV
産地	南アフリカ 西ケープ
ブドウ品種	ピノタージュ100%
合う料理	フライドチキン、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉
南アフリカの高級なワインを真のグローバルブランドとして確立していくことをコンセプトとし、ヨーロッパ市場を中心に急速に成長しています。黄金のアフリカ大陸をモチーフとした洗練されたパッケージは南アフリカワインのポテンシャルの開花の表れとして燦然と輝いています。
〈香りや味わいについて〉
南アフリカ独自のブドウ品種であるピノタージュを使用。ワインは深いルビー色、プラムやラズベリーの香りが広がり、柔らかな口当たりとバナナの風味が溶け込んだ印象的なワインです。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



エレガントで爽やかなソーヴィニヨン・ブラン。キリッとしたフレッシュな香

KWV ビッグ・ビル ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	KWV
産地	南アフリカ 西ケープ
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
合う料理	白身魚のカルパッチョ、若鶏の香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉
南アフリカのラグビーチームのキャプテンを務め、その後初代KWVゼネラルマネージャーを務めたビッグ・ビルと呼ばれた男、ウィリアム・アレクサンダー・ミラーへのオマージュワイン。KWVのセラーを訪れると“ビッグ・ビル”と名付けられた巨大なオーク樽を見る事が出来ます。ワイン名の由来となった男と同じくらい壮大かつ豊かで、いきいきとしており、あらゆる機会にマッチするワインです。
〈香りや味わいについて〉
このエレガントで爽やかなソーヴィニヨン・ブランはパッションフルーツ、パイナップル、グアバのアロマを感じます。口当たりは柔らかく、いきいきとしたジュシーさの中に緑のイチジクや青リンゴのニュアンスが広がります。滑らかで非常にバランスの取れたワインに仕上がっています。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



エレガントなフルーティな香

フレッシュで飲みやすく、口当たりの良いワインです。

バスクア バルドリーノ

生産者	バスクア
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ60%、 ロンディネッラ20%、モリナーラ20%
合う料理	トマトソースの Pasta、グリル野菜、ナスのバLMジジャーナ風

〈ワイナリー・造り手について〉
1925年創業の家族経営の造り手であるバスクア社。プライベートカンパニーとしての生産量はイタリアでも有数で、名実ともにヴェローナを代表する生産者です。テーブルワインからD.O.C.G.まで幅広くカバーし、70カ国以上の国々に輸出され、世界中で高い評価を受けています。
〈香りや味わいについて〉
フルーティなアロマを引き出すためステンレスタンクで熟成を行い、マロラクティック発酵を経て3-4カ月熟成させてからブレンドし、瓶詰め・出荷されます。色は鮮やかなルビー色。チェリーや、フランボワーズ、赤スグリの風味が感じられます。しっかりと骨格がありながらも、フレッシュで飲みやすく、口当たりの良いワインです。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



エレガントなフルーティな香

イタリアを代表する白ワイン、ソーヴェ。

バスクア ソアーヴェ

生産者	バスクア
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	ガルガネガ80%、トレッ비아ーノ・ディ・ソアーヴェ20%
合う料理	エビのリゾット、ムール貝のバスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
1925年創業の家族経営の造り手であるバスクア社。プライベートカンパニーとしての生産量はイタリアでも有数で、名実ともにヴェローナを代表する生産者です。テーブルワインからD.O.C.G.まで幅広くカバーし、70カ国以上の国々に輸出され、世界中で高い評価を受けています。
〈香りや味わいについて〉
火山性の丘陵地の畑で栽培されたブドウは収穫後、注意深く選果した後、軽くマセラシオンを行ってから16-18°Cの温度下で醸造されます。白い花やリンゴのフルーティなアロマに、ほのかなアーモンドの香り。口当たりよく繊細でバランスの取れた爽やかな味わいの、イタリアを代表する白ワインです。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



飲み易くやさしい香

クセがなく飲みやすい味わいのため、日常的にお楽しみいただける赤ワイン。

J.モロー モロー・ルージュ

生産者	J.モロー・エ・フィス
産地	フランス ブルゴーニュ
ブドウ品種	カリニヤン50%、グルナッシュ20%、メルロー20%、ムールヴェードル10%
合う料理	和風ガーリックキノコの Pasta、ポークソテー

〈ワイナリー・造り手について〉
J.モロー社は、シャブリの特性を生かしたワイン造りを追求してきました。今日では複数の農家と契約を結び、同社が中心となってブドウ栽培から醸造、出荷までを全て管理しています。輸出先もフランス国内ばかりでなく世界に渡り、各地で名声を得ています。またJ.モロー社は徹底した温度管理、衛生管理を行い、果実本来の香り高いアロマや切れ味のよい味わいをより引き出すことができるステンレスタンクでの醸造を早期から取り入れました。
〈香りや味わいについて〉
シャブリの名門J.モロー社のお届けするフルーティで親しみやすいテーブルワインです。高級感のある伝統的なラベルと瓶の刻印は確かな品質の証です。色合いは紫色がかかったルビー。口当たりは滑らかで渋味も少なく、ベリーやプラムなどの赤い果実の香りが特長です。クセがなく飲みやすい味わいのため、日常的にお楽しみいただける赤ワインです。チーズやお肉料理だけでなく、様々な料理に合います。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



飲み易くやさしい香

酸味が穏やかで親しみやすいワインです。

ガストン キュヴェ・プレステージ

生産者	ガストン
産地	ヨーロッパ全土(ブレンド・瓶詰はフランスボルドー)
ブドウ品種	アイレン、ユニブラン(セバージュ比率非公明)
合う料理	クリームソースの Pasta、イカのフリット

〈ワイナリー・造り手について〉
ガストンはボルドーネゴシアンの一つであるCVBG社が有するブランドで、ワインはいずれも安定した高品質を誇り、世界中から高い評価を受けています。CVBG社のチーフ・ワインメーカーを務めるトマ・ドゥルイノーが造る飲みやすさを重視したワインをお楽しみください。
〈香りや味わいについて〉
丁寧なワイン造りで定評のあるガストンブランドのワインです。新鮮な果実の香りがほのかに広がる爽やかなワインです。アウトドアで便利なスクリュエキャップ。大勢で気軽に楽しみください。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット
【H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



h7260824

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



ブドウは全て手摘みで収穫。完熟した赤系果実の香りと一緒に
長く心地よい余韻が楽しめます。

アンデシータ カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ヴィーニャ・カサ・シルヴァ
産地	チリ セントラル・ヴァレー、コルチャグア・ヴァレー
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
合う料理	チンジャオロース、甘辛ダレの鶏肉

〈ワイナリー・造り手について〉
サンティアゴ南西のコルチャグア・ヴァレーに拠点を置き、自社畑から年間60万ケース以上のワインを生産しており、輸出先は60カ国を数えます。現在の経営者はVinos de Chile(チリワイン協会)の会長も兼務するマリオ・パブロ・シルヴァ氏で、創業から5代目にあたります。

〈香りや味わいについて〉
全て手摘みで収穫されたブドウで造られたワインは、熟したカシス、ブラックベリーなど赤系果実の香りに、ほのかなスパイスと甘いジャムのニュアンスが複雑に混ざり合います。豊富な果実味と共にしっかりとした骨格を持ち、長く心地よい余韻が続きます。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



ブドウは全て手摘みで収穫。よく冷やすとパイナップルや
トロピカルフルーツの爽やかな香りが引き立ちます。

アンデシータ シャルドネ

生産者	ヴィーニャ・カサ・シルヴァ
産地	チリ セントラル・ヴァレー、コルチャグア・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ100%
合う料理	魚介のサラダ、焼餃子

〈ワイナリー・造り手について〉
サンティアゴ南西のコルチャグア・ヴァレーに拠点を置き、自社畑から年間60万ケース以上のワインを生産しており、輸出先は60カ国を数えます。現在の経営者はVinos de Chile(チリワイン協会)の会長も兼務するマリオ・パブロ・シルヴァ氏で、創業から5代目にあたります。

〈香りや味わいについて〉
全て手摘みで収穫されたブドウで造られたワインは、完熟した白桃やバナナの香りが感じられます。口に含むとフレッシュかつ濃厚な口当たりで、パイナップルやトロピカルフルーツの香りが印象的です。よく冷やすと爽やかさが引き立ちます。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



余韻も長く続く親しみやすい味わいのワインです。

ライマット クラモール オーガニック ティント

生産者	ライマット
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン40%、 テンブラニーヨ20%、メルロー20%、シラー20%
合う料理	生ハム、サラミ、ラムチョップ

〈ワイナリー・造り手について〉
「クラモール」はこのワイン用のブドウが造られている山の裾野に広がる土地の名前です。ロゼ・赤・白共にここで造られたブドウを使用しています。ライマットの畑の中でも恵まれたロケーションで、その地をワインの名前にし、地域(コストルス・デル・セグレ)の特長を表現したシリーズです。

〈香りや味わいについて〉
熟した赤黒系果実の香りに、スパイス、チョコレート、煎ったコーヒー豆のフレーバーと上品なスミレのニュアンス。口に含むと黒スグリやブラックベリーの風味が広がり、チョコレートやほのかなミント、滑らかなタンニンが酸味と合わさり、余韻も長く続く親しみやすい味わいのワインです。

すっきり飲みやすい! カジュアルワイン10本セット【Hセット】11,000円



あなたの1日を輝かせるフルーティーかつフレッシュなワイン。

リンデマンズ ビン95 ソーヴィニヨン・ブラン

生産者	リンデマンズ
産地	オーストラリア サウス・イースタン・オーストラリア
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン主体(セバージュ比率非公開)
合う料理	アスパラガスのスモークサーモン巻き、生牡蠣

〈ワイナリー・造り手について〉
自社及び契約ブドウ畑を有し、世界70カ国以上に販売しております。180年以上にわたり愛されているブランド、リンデマンズは1843年に、医者創設者ヘンリー・リンデマン博士によってハンター・ヴァレーに創設されました。その後1858年に英国へ輸出開始し、“オーストラリアのサンシャインが詰まった高品質ワイン”として評判を呼びました。親しみやすく満足感のある味わいと消費者に魅力が伝わりやすいパッケージ、一貫した高品質、ブランド信頼感によってヨーロッパやアメリカでも高く評価されています。

〈香りや味わいについて〉
フレッシュさを残すため熟成はステンレスにて行います。パッションフルーツ、グレープフルーツ、グーズベリー、グアバの豊かなアロマと、フレッシュで爽やかな飲みやすい後味が特長です。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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

h7260825

金賞受賞赤ワイン10本セット

【Iセット】11,000円

1/2

金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



しっかりとした骨格をもつ濃厚赤。

パワフル濃厚赤

ロシュ・マゼ カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ロシュマゼ
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	焼肉、牛タンシチュー、山羊のチーズ

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
カシスやサクランボのアロマと共に、バニラやトーストのニュアンスが感じられ、しっかりとした骨格のあるワインです。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



緻密でピロードのようなタンニンの余韻と繊細さが特長。

エレガントなフルーティ赤

ロシュ・マゼ ピノ・ノワール

生産者	ロシュマゼ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	ピノ・ノワール100%
合う料理	牛肉のグリル、チーズの盛り合わせ、刺身の盛り合わせ(鰹、マグロ、ブリ、鯖など)

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
赤紫色に輝く淡いガーネットの色調です。フレッシュな赤系果実とスパイス香にフローラルなニュアンスが加わり、複雑性に富んだアロマが感じられます。赤系のフルーツとスパイスのしっかりした味わいが感じられます。緻密でピロードのようなタンニンが余韻と繊細さを残します。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



これぞザ・シラー! スパイスーな味わいが特長。

軽みまろやか赤

ロシュ・マゼ シラー

生産者	ロシュマゼ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	シラー100%
合う料理	赤身肉のグリル、ジビエ、フロマージュ、チョコレートのデザート

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
黒系果実やスパイスのアロマが特長。とろけるようなタンニンと共にしなやかで芳醇な後味が続きます。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



タンニンがしっかりと感じられ、長い余韻が続きます。

パワフル濃厚赤

ロシュ・マゼ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者	ロシュマゼ
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	牛肉のステーキ、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
ブラックベリーやカシスのような黒系果実とスパイスのニュアンスが広がります。溶け合ったタンニンがしっかりと感じられ、長い余韻を感じられます。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



黒系果実の風味にスパイスーなニュアンスが加わり、力強さを感じる味わいです。

軽みまろやか赤

テロワール・ド・ロシュ・マゼ コルピエール

生産者	ロシュマゼ
産地	フランス ラングドック
ブドウ品種	シラー55%、カリニャン45%
合う料理	赤身のお肉、ジビエ、ソフトタイプのチーズなど

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
赤紫色の輝きを放つ濃いガーネットの色調です。カシスやブラックベリーのいきいきとしたアロマに赤い果実やスパイスのニュアンスが続きます。濃厚で円熟した凝縮味を感じます。黒系果実の風味にスパイスーなニュアンスが加わり、柔らかくでありながら力強さを感じる味わいです。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



滑らかなタンニンとスグリの実やカシスのニュアンスが心地よく広がり、最後はほのかにスパイスーな余韻を残します。

軽みまろやか赤

テロワール・ド・ロシュ・マゼ ラングドック オーガニック

生産者	ロシュマゼ
産地	フランス、ラングドック
ブドウ品種	グルナッシュ42%、ムールヴェードル33%、シラー17%、カリニャン8%
合う料理	赤身肉の煮込み、スパイスカレー、ガトーショコラ

〈ワイナリー・造り手について〉
◆樽を効かせたスタイルのワインを購入しやすい価格で造ること。
◆パッケージングはフランス人に親しみのある、ボルドーグランヴァンのスタイル(ページ色のラベル、ゴールドのプリント、ボルドーボトルの使用)を基本とすること。
この2つの思いを軸に作り上げたヴァラエタルワインという新しい商品はバイヤーたちの関心、そしてフランスの消費者の心を引き付けました。
〈香りや味わいについて〉
紫がかった美しい色調です。香り高く、ラズベリーやカシスにフローラルのニュアンスを感じます。口を含むと絹のように滑らかなタンニンとスグリの実やカシスのニュアンスが心地よく広がり、最後はほのかにスパイスーな余韻を残します。



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

2026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。

金賞受賞赤ワイン10本セット

【I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



h7260825

金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



エレガントな
フルーティ
香

フルーティーでシルキーなボルドー赤。

シャトー・ヴェルモン

生産者	シャトー・ヴェルモン
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5%、カベルネ・フラン5%
合う料理	フライドチキン、ローストビーフ

〈ワイナリー・造り手について〉
小規模ながらも優れたワインの造り手であるシャトーを一般的にプティ・シャトーと呼びます。シャトー・ヴェルモンは、アントゥル・ドゥー・メール地区の小高い丘に33ヘクタールの畑を有するシャトーです。
〈香りや味わいについて〉
濃い真紅の外観。赤系果実とカシスのアロマが印象的です。フルーティーでシルキーな口当たりの良いボルドー赤です。すぐに飲んでも楽しみ、4年ほどの熟成も楽しみな一本です。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



エレガントな
フルーティ
香

果実味と酸味のバランスの良いボルドーの赤。

シャトー ラモット

生産者	シャトー ラモット
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、プティ・ヴェルド5%
合う料理	肉の煮込み、ハンバーグ

〈ワイナリー・造り手について〉
ボルドーの南東モンティニャック村で、ヴァンサン家によって4代にわたり運営されている家族経営のシャトーです。コート・ド・ボルドーとオー・ブノージュに100ヘクタールの畑を所有しています。平均樹齢は22年。
〈香りや味わいについて〉
メルローを主体に、カベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドをブレンドして造られます。輝きのある深いルビー色、花の香りとともに微かなスパイスの風味と赤い果実の風味広がる、口当たりまろやかでバランスの良いワインです。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



パワフル濃厚
香

タンニンは柔らかくビロードのようで、心地よい赤い果実の風味とスパイシーな余韻が特長。

ラ・マゼル メルロー

生産者	ラ・マゼル
産地	フランス IGP ヴォークルーズ
ブドウ品種	メルロー100%
合う料理	ポークソテー、シュウマイ、とりつくね

〈ワイナリー・造り手について〉
1924年に設立された、シャトー・ヌフ・デュ・バブでは有数の生産者協同組合。240もの生産者が参加し、シャトー・ヌフ・デュ・バブを中心に630ヘクタールもの畑をカバーします。生産者は組合の厳しい品質基準のもとにブドウを栽培、良質な環境で醸造が行われます。
〈香りや味わいについて〉
深紅の色合いのワインは赤い果実、リコリス、野生のスパイスの表情が豊かで複雑なアロマを示しています。口に含むとタンニンは柔らかくビロードのようで、心地よい赤い果実の風味とスパイシーな余韻が続きます。熟成はコンクリートタンクで6カ月間。果実味を生かすため木樽は使用しません。



金賞受賞赤ワイン10本セット【Iセット】11,000円



パワフル濃厚
香

シラーの教科書的なワイン。

ラ・マゼル シラー

生産者	ラ・マゼル
産地	フランス IGP ヴォークルーズ
ブドウ品種	シラー100%
合う料理	ペッパーステーキ、春巻、豚の角煮

〈ワイナリー・造り手について〉
1924年に設立された、シャトー・ヌフ・デュ・バブでは有数の生産者協同組合。240もの生産者が参加し、シャトー・ヌフ・デュ・バブを中心に630ヘクタールもの畑をカバーします。生産者は組合の厳しい品質基準のもとにブドウを栽培、良質な環境で醸造が行われます。
〈香りや味わいについて〉
ブラックカラント、ブラックペッパー、リコリスが強く香り、シラーの教科書的なワインといえます。味わいは新鮮な果実味あふれ、アルコール感と酸味のバランスに優れ、タンニンは柔らかです。熟成はコンクリートタンクで6カ月間。果実味を生かすため木樽は使用しません。



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

2026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。

食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット
【Jセット】10,780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

h7260826

食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



軽やかフルーティスパークリング
ロゼ

赤いベリーやバラのアロマが際立つ、華やかな味わい。

ピーツ・ピュア・スパークリング・ロゼ

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ
ブドウ品種	フィアーノ、ピノ・ノワール、シャルドネ、 その他(セバージュ比率非公開)
合う料理	野菜の天ぷら、エビフライ、トマトソースパスタ、チキンの香草焼き

〈ワイナリー・造り手について〉

ピーツ・ピュアは、2015年にエド・ピーター氏とピーター・カイト氏により創業された、ニュー・サウス・ウェールズ州の注目ワイナリー。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という信念のもとワイン造りを実践しています。

〈香りや味わいについて〉

グラスに注ぐと、ストロベリーやバラの花びらのアロマが際立ち、明るく爽やかな印象を与えます。口当たりは柔らかなクリーミー。ジュシーな赤いベリーの果実味とバランスの取れた酸が調和し、余韻は長く続きます。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



エレガントなフルーティ香

華やかなアロマと優美な味わいの、辛口赤スパークリング。

ランブルスコ・ディ・ソルバーラ

生産者	カンティーナ・ディ・ソリエラ
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・ディ・ソルバーラ(セバージュ比率非公開)
合う料理	生ハム、シーフード全般

〈ワイナリー・造り手について〉

カンティーナ・ディ・ソリエラは、エミリア・ロマーニャ州の422のランブルスコ生産者から成る協同組合ワイナリー。1923年創業のカンティーナ・ディ・リミディを中心に構成され、現在ではランブルスコ・ソルバーラの栽培面積の65%以上を所有。イタリアのメディチ家とも提携してランブルスコを生産しています。

〈香りや味わいについて〉

フレッシュなイチゴやレッドチェリーに、華やかなスミレの花の香りが絡み、若々しくも洗練されたアロマが感じられます。味わいはドライでエレガント。繊細な泡、余韻までしなやかに伸びる酸、長い余韻にも残るバラやスミレの香りが味わい全体を上品にまとめ上げた、優美な1本です。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



キリッとフレッシュ

土着品種を使った、芳醇なアロマと果実感溢れる飲み口が魅力。

パルヴァ・レス・カタラット

生産者	カルーン・エ・ミニーニ
産地	イタリア シチリア
ブドウ品種	カタラット(セバージュ比率非公開)
合う料理	白身魚のフリット、エビフライ、蒸し鶏

〈ワイナリー・造り手について〉

カルーン・エ・ミニーニは、シチリアの伝統的なワインメイキングを重んじるワイナリー「カルーン」と、市場に深い知見を有する北イタリアのマーケティング企業「ミニーニ」の共同経営によるワイナリー。イタリアで地中海の楽園と呼ばれるシチリア島のマルサラ地区で、「獨創性、品格、優雅さ」をモットーにワイン造りが行われています。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった麦わら色美しく、アブリコットとはちみつの甘く華やかなアロマが広がります。南国フルーツを想わせるフルーティな飲み口が魅力。魚介類との相性は抜群で、特に白身魚のフリットと合わせていただくのがおすすめです。ぜひキリッと冷やしてお楽しみください。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



キリッとフレッシュ

爽やかな香りと洗練とした酸味が魅力のフレッシュなシャルドネ。

タイニー・ホエール・シャルドネ

生産者	ボデガ・ノートン
産地	アルゼンチン メンドーサ
ブドウ品種	シャルドネ(セバージュ比率非公開)
合う料理	フレッシュサラダ、クリームパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉

ボデガ・ノートンはクリスタル・ガラスで有名なスワロフスキー社のオーナーファミリーが所有するワイナリー。自社畑の国際的な認証を獲得し、環境を保護するために取り組む先駆者の存在でもあります。

〈香りや味わいについて〉

緑がかった黄金色。グラスに注いだ瞬間、青リンゴやトロピカルフルーツの豊かなアロマが広がります。口当たりはまろやか。柔らかな果実味と程よい酸味がバランスの取れたスタイルを演出します。最後は上品な余韻が継続。みずみずしく軽やかなニュアンスが広がる味わいです。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



キリッとフレッシュ

滑らかな飲み口で、洗練とした味わいの白ワイン。

サングレ・デ・トロ・リミテッド・エディション・ホワイト・ブレンド

生産者	トーレス
産地	スペイン
ブドウ品種	パレリャーダ、ガルナッチャ・ブランカ(セバージュ比率非公開)
合う料理	甲殻類、シーフード全般

〈ワイナリー・造り手について〉

トーレスは、カタルーニャ州ペネデス地方で150年以上にわたるワイン造りを続けるワイナリーです。ワイン業界の未来を見据えた気候変動に対応など、サステナブルな観点からも取り組みを行っています。

〈香りや味わいについて〉

グラスからはリンゴやバナナなどの甘い果実のアロマと、華やかな花の香りが広がります。口当たりは非常に滑らかで、爽やかな酸味により洗練とした印象。フルーティですっきりとした飲み心地で、カニやエビといった甲殻類、シーフード全般と相性抜群です。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】10,780円



ほろもろやか

豊かな果実味、柔らかなタンニンが魅力のメルロー。

カデ・ドック メルロー

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
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(セバージュ比率非公開)
合う料理	ビーフステーキ、照り焼きチキン

〈ワイナリー・造り手について〉

メドック格付け第一級、五大シャトーの一翼であるシャトー・ムートン・ロスチャイルドを擁するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド。世界150カ国以上にワインを輸出するボルドーの大手です。

〈香りや味わいについて〉

深みのあるガーネットの色合い。チェリーやイチゴ、ブルーベリー、プラムの果実のアロマが広がります。滑らかな口当たりとフレッシュ感の調和が取れた味わい。柔らかなタンニンと心地よい酸味が魅力です。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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。

食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット
【Jセット】 10,780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



h7260826

食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】 10,780円



フレッシュかつ豊かな果実味が魅力的な赤ワイン。

マブ・カベルネ・ソーヴィニオン

生産者	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・マイボ・チリ
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(セパージュ比率非公開)
合う料理	ラム肉のソテー、ビーフシチュー

〈ワイナリー・造り手について〉
フランス・ボルドー、メドック格付け第一級である、シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が2003年よりチリで手掛けるワイナリーです。

〈香りや味わいについて〉
ラズベリー、チェリー、ビルベリーなどのフレッシュな赤いベリーの果実のアロマと、ブラックペッパーのニュアンスが重なり複雑な香りを生み出します。フレッシュなアタック、柔らかなタンニンがバランス良く調和した味わい。手頃な価格で飽きのこない上質な仕上がりです。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】 10,780円



豊かな果実味と滑らかな口当たりが魅力。

サングレ・デ・トロ・オリジナル

生産者	トーレス
産地	スペイン カタルーニャ
ブドウ品種	ガルナッチャ、カリニェナ(セパージュ比率非公開)
合う料理	ビーフシチュー、ワイン煮、パエリア

〈ワイナリー・造り手について〉
トーレスは、カタルーニャ州ベネデス地方で150年以上にわたりワイン造りを続けるワイナリーです。ワイン業界の未来を見据えた気候変動に対応など、サステナブルな観点からも取り組みを続けています。

〈香りや味わいについて〉
グラスからはフレッシュな赤系、黒系果実のアロマが広がります。口に含むとカシスやブラックベリーなどの果実味に、黒コショウなどのスパイシーなニュアンスが感じられるミディアムボディ。きめ細かいタンニンによる滑らかな口当たりが魅力です。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】 10,780円



赤系果実のアロマが特長の、爽やかで綺麗なスタイルの1本。

ピーツ・ピュア・ピノ・ノワール

生産者	ピーツ・ピュア
産地	オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体(セパージュ比率非公開)
合う料理	ポークソテー、ソーセージ

〈ワイナリー・造り手について〉
ピーツ・ピュアは、2015年にエド・ピーター氏とピーター・カイト氏により創業された、ニュー・サウス・ウェールズ州の注目ワイナリー。「大地を愛し、畑仕事には手を抜かない」という信念のもとワイン造りを実践しています。

〈香りや味わいについて〉
イチゴやクランベリー、ラズベリーなどの赤系果実のアロマに、赤バラやバニラビーンズなどのニュアンスが重なり合います。口に含むとチャーマーミングな果実味にいきいきとした酸味や上質なタンニンが調和する味わい。



食卓に寄り添うカジュアルワイン10本セット【Jセット】 10,780円



黒系果実の豊かな香り、ふくよかな赤ワインです。

ライオンズ・ランド・マジェスティック・レッド

生産者	レオバーズ・リープ
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	シラズ、カベルネ・ソーヴィニオン、 プティ・ヴェルド(セパージュ比率非公開)
合う料理	カプレーゼ、トマトソースパスタ

〈ワイナリー・造り手について〉
レオバーズ・リープは、南アフリカのルバート家が創業したワイナリー。ワインは人生の楽しみの一環であり、仲間や家族と美味しい料理と共に楽しむことが大切という考えのもと、バラエティー豊かなワインを生み出しています。

〈香りや味わいについて〉
グラスから立ち上る、ラズベリーやダークベリーの赤黒系果実の豊かな香りと、オークのスパイス感やふくよかなコーヒーのニュアンス。口に含むと、ラズベリーの華やかな味わいが広がり、徐々に白コショウなどのスパイスやイチゴの穏やかで繊細な風味が感じられ、心地よく余韻に響きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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



h7260827

香り豊かで華やかな白ワイン6本セット

【Kセット】8,800円

香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



華やかリッチ
白

オーク樽醗酵・オーク樽熟成(新樽100%)シャルドネのみ。

ドメヌ・ポール・マス シャルドネ／ヴィオニエ

生産者	ドメヌ・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70%、ヴィオニエ30%
合う料理	照り焼きチキン、ロールキャベツ

〈ワイナリー・造り手について〉
「高品質かつヴァリュール・ワインである事」を掲げ2006年にはワイン業界から初の快挙となる「最優秀国際起業家」や「ニュー・ウェーブ・オブ・ザ・ワイン」としてフランスの明日を担う30人の醸造家にも選ばれた優良生産者。
〈香りや味わいについて〉
オーク樽熟成させた芳醇なシャルドネとフレッシュな風味が際立つヴィオニエをうまく融合させたワイン。果実味とバニラの香りが素晴らしい逸品です。



香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



アロマティック
白

白桃や金木犀を想わせる上品なアロマ！

コート・マス ヴィオニエ

生産者	ドメヌ・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	ヴィオニエ100%
合う料理	麻婆豆腐、海老チリ

〈ワイナリー・造り手について〉
「高品質かつヴァリュール・ワインである事」を掲げ2006年にはワイン業界から初の快挙となる「最優秀国際起業家」や「ニュー・ウェーブ・オブ・ザ・ワイン」としてフランスの明日を担う30人の醸造家にも選ばれた優良生産者。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュでジュシーな口当たりと適度なボリュームも持ち合わせたヴィオニエです。



香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



アロマティック
白

柑橘系果実とハーブの爽やかな香り。

イル・プーモ マルヴァジア ソーヴィニヨン

生産者	サン・マルツァーノ
産地	イタリア ブーリア
ブドウ品種	マルヴァジア・ピアンカ50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%
合う料理	グリルチキン、ロールキャベツ

〈ワイナリー・造り手について〉
1962年創業。太陽・大地の恵みをたっぷりと吸収したブーリアならではの土着品種、また古木によるワイン造りに取り組んでいます。ブドウとテロワールの魅力を余すことなく表現しています。
〈香りや味わいについて〉
口の中にフレッシュかつフルーティーな味わいが広がり、酸味とミネラルが豊かで、飲み飽きしません。前菜や魚介との相性は抜群です。



香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



アロマティック
白

マスカットやアカシアの花を連想させるアロマティックな香り！

オペハ ブランカ

生産者	ボデガス・イ・ビニエドス・フォンタナ
産地	スペイン カステリーヤ・ラ・マンチャ
ブドウ品種	ミュスカ・ア・ブティ・グラン100%
合う料理	中華料理、スパイスチキン

〈ワイナリー・造り手について〉
マスター・オブ・ワインのサム・ハロップ氏をワインメイキングディレクターに迎え、標高700メートル以上の乾燥した大陸性気候下で、豊富な日照量と大きな寒暖差を生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〉
マスカットやアカシアの花を連想させるアロマティックな香り。味わいはドライだが、熟した白桃を想わせる厚みのある果実感と、レモンのようなフレッシュさも感じられる華やかな白。



香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



アロマティック
白

熟した柑橘や白い花の華やかな香り！

クライン・オランジェリー ヴィオニエ

生産者	ブティノSA
産地	南アフリカ ウェスタン・ケープ
ブドウ品種	ヴィオニエ
合う料理	サーモンマリネ、クリームコロッケ

〈ワイナリー・造り手について〉
人気のクライン・オランジェリーシリーズを手掛ける若手のホープ、JD・ルソウ氏。カジュアルワインでも野生酵母を積極的に取り入れるなど、品質に妥協しない醸造を心掛けています。
〈香りや味わいについて〉
熟した柑橘や白い花の華やかな香りに、アプリコットや白ショウ、蜂蜜の風味が重なります。いきいきとした酸とほのかな苦みが余韻を引き締め、エレガントな後味を残します。



香り豊かで華やかな白ワイン6本セット【Kセット】8,800円



アロマティック
白

ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります！

デル・スール ゲヴェルトトラミネール レセルバ

生産者	ビーニャ・デル・ベドリガル
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	ゲヴェルトトラミネール100%
合う料理	シーザーサラダ、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
チリの恵まれた日照量と温暖な気候の条件で育まれるブドウから豊かな果実味と洗練された味わいを持つワインを造り続けています。その高いコストパフォーマンスが評価され世界各地で愛されています。
〈香りや味わいについて〉
白い花や南国系フルーツのアロマを持つ白ワイン。口当たりは非常にリッチでふくみのある味わい。ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります。



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

2026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



h7260828

シャブリが入った白ワイン5本セット 【Lセット】8,800円



キリッとフレッシュ
白

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

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	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〉
ドメヌ セギノ ボルデはシャブリ北部のマリーニ村を拠点とする家族経営のドメヌで400年以上の歴史を誇る家系です。自社畑の完熟したブドウを使用。長いデブルヴァ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。



アロマティック
白

ラングドックルーションのプレミアムワインのバイオニアである
ジェラールペルトラン。白い花の香りにトロピカルフルーツや
柑橘類のフレーバーが感じられます。

シジエム サンズ ブラン(スクリュエ)

生産者	ジェラール ペルトラン
産地	フランス ラングドック・ルーション
ブドウ品種	シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン、 グルナッシュ・ブラン
合う料理	魚介のマリネ、シーフードサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
ラングドック・ルーションエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りバイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ています。ブドウは手摘みで収穫し、優しくプレスを行います。アルコール発酵も低温で行うことで、果実のアロマを見事に保っています。

〈香りや味わいについて〉
白い花の香りにトロピカルフルーツや柑橘類のフレーバーが感じられます。



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。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〉
黄色い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良い凝縮感。余韻も長くコストパフォーマンスが非常に高いワイン。



キリッとフレッシュ
白

ポルトガルの首都リスボン近くのワイナリー。
海風を感じるようなフレッシュで軽快な白ワイン。
キリッと冷やしてカジュアルにお楽しみください

テラス デ リスボア 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rinto、フェルナン・ビレス
合う料理	白身魚のグリル、海老の塩茹で

〈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。ステンレスタンクで発酵、4カ月間ステンレスタンクで静置してリリースされるフレッシュで軽快な白ワイン。

〈香りや味わいについて〉
アrinto種によるフレッシュな酸、いきいきとした果実味、リフレッシュするような爽やかなフィニッシュが特長。ほっそりとしたボディでバランスが取れた味わいです。



華やかリッチ
白

素晴らしいコストパフォーマンスのカリフォルニアのワイン。

シャルドネ

生産者	クレイ クリーク ヴィンヤーズ
産地	アメリカ カリフォルニア
ブドウ品種	シャルドネ90%、ヴィオニエ10%
合う料理	グラタン、鶏肉のクリーム煮

〈ワイナリー・造り手について〉
クレイ クリーク ヴィンヤーズは、1924年以来ブドウを栽培している家族経営のワイナリーが運営しています。持続可能な農法を実践することは、地球に配慮する責任を持つというファミリーの信念となっています。トロピカルフレーバーを生かしつつ、自然な酸を保持するためワインメーカーが時期を見極めて収穫。清澄後にステンレスタンクで発酵、一部はフレンチオークとアメリカンオークの組み合わせで3カ月間発酵・熟成。

〈香りや味わいについて〉
メロン、熟した梨、バニラの香りに、白い花の繊細なニュアンス。味わいは桃、パイナップル、クリームブリュレ、複雑で素晴らしい酸、そして豊かで熟したジュシーな余韻が続きます。



奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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。

フランス産のクレマンとカジュアルスパークリング
ワイン3本セット【Mセット】5,500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



h7260829

フランス産のクレマンとカジュアルスパークリングワイン3本セット【Mセット】5,500円



繊細できめ細かな泡立ちが特長！

バロン・ドール クレマン・ド・ボルドー ブリュット

生産者	カーヴ・ルイ・ヴァロン
産地	フランス ボルドー
ブドウ品種	メルロー45%、セミヨン43%、 カベルネ・フラン9%、ミュスカデル3%
合う料理	冷しゃぶ、カルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
アントル・ドゥ・メールにあるクレマン・ド・ボルドーに特化した造り手で、近年目覚ましく成長を遂げているワイナリー。品質を向上し続けることをモットーに掲げ、丁寧な栽培、そして厳しい選果を行い毎年品質を上げる努力を行っています。
〈香りや味わいについて〉
瓶内二次醗酵で造られた、ボルドー産のスパークリングワイン。爽やかな果実香、レモンの蜂蜜漬のニュアンス。スッキリした辛口ワインで幅広い料理と合わせていただけます。

フランス産のクレマンとカジュアルスパークリングワイン3本セット【Mセット】5,500円



キメの細かい泡立ちが心地よくフルーティーな味わい！

ピノ・シャルドネスパマンテ

生産者	サンテロ
産地	イタリア ピエモンテ
ブドウ品種	ピノ・ビアンコ50%、シャルドネ50%
合う料理	生ハム、ボンゴレピアンコ

〈ワイナリー・造り手について〉
サンテロ社は高品質なスパークリングワインを消費者の皆様へ供給することで、楽しい時間を過ごしてもらえを第一に考えています。
〈香りや味わいについて〉
ピノ・ビアンコ種とシャルドネ種を用いて造られた本格的な辛口のスパークリングワインです。泡立ちはきめ細かく、スッキリとした味わいで料理との相性も抜群です。

フランス産のクレマンとカジュアルスパークリングワイン3本セット【Mセット】5,500円



フルーティーな果実味と泡立ちが心地よいロゼスパークリング。

バルディビエン ブリュット ロゼ

生産者	ビーニャ・バルディビエン
産地	チリ セントラル・ヴァレー
ブドウ品種	シャルドネ、ピノ・ノワール
合う料理	サーモンマリネ、トマトソースのピッツア

〈ワイナリー・造り手について〉
100年以上もの月日で培った歴史と経験はスパークリングワインの枠を超え、チリ各地の素晴らしいテロワールに目をつけプレミアムワインの生産も行っています。
〈香りや味わいについて〉
綺麗なサーモンピンクの色合いが特長的なスパークリング。チャーミングなアロマにストロベリーの果実味。引き締まった酸と細かな泡を持つ上質なロゼスパークリングです。

奥深いワインの世界を食卓にお届けします。

阪急ソムリエセクション

2026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



h7260830

高コスバスパークリングワイン5本セット 【Nセット】7,150円



高コスバスパークリングワイン5本セット【Nセット】7,150円



ビオロジックで栽培したブドウを使用した、
フレッシュで柔らかな口当たりのフリッツァンテ。

**フリッツァンテ ピアンコ スペシャル
キュヴェ オーガニック**

生産者	ラ ジャラ
産地	イタリア ヴェネト
ブドウ品種	グレーラ70%、その他30%
合う料理	鮮魚のカルパッチョ、ピクルス、サラミ、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
ラ ジャラはヴェネト州のプロセッコの産地として有名な丘陵地帯に、約50ヘクタールのブドウ畑を所有。プロセッコの生産者としては小規模生産者で、また2000年にはピオロジックの認証を取得した先駆者的な生産者。16-18℃の定温で天然酵母を使用して約10日間発酵。その後、酵母と糖分の状態を管理しながらシャルマ方式で二次発酵を行います。
〈香りや味わいについて〉
白桃のニュアンスが感じられる、フレッシュでアロマティックな味わい。



高コスバスパークリングワイン5本セット【Nセット】7,150円



エミリア ロマーニャのワイナリーが造る、
フルーティーで爽やかな甘口ランブルスコ。

イル ミオ ランブルスコ ロッソ アマービレ

生産者	キアーリ
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	サラミ、生ハム

〈ワイナリー・造り手について〉
デイリーワインを生産する「キアーリ」と100ヘクタールの自社畑のブドウを使う「クレート キアーリ」の2つのブランドで年間2000万本以上生産し、ランブルスコの地位向上に尽力する、エミリア・ロマーニャのワイナリー。伝統的な方法で圧搾後、36時間の低温マセラシオンを行う。その後、密閉タンクでゆっくりと二次発酵。
〈香りや味わいについて〉
ルビーレッドの色調にピンクがかった泡。甘くフルーティーな香りと爽やかな酸味が心地よく、クリーンで滑らかな味わい。



高コスバスパークリングワイン5本セット【Nセット】7,150円



辛口で爽やか！
お手頃価格の仏産ロゼスパークリング。

グランド キュヴェ ブリュット ロゼ

生産者	ル グラン クルターージュ
産地	フランス
ブドウ品種	シャルドネ、ユニ・ブラン、ガメイ
合う料理	サーモンマリネ、グリーンサラダ

〈ワイナリー・造り手について〉
2011年にアメリカ出身のターニャ フォークナーが立ち上げたブランドで、「Joie de Vivre(生きる喜び)」というフランスの精神を体現し、日常の中で気軽に楽しめるスパークリングワインを造っています。温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵。毎日澱を撪拌させながら3か月間熟成。
〈香りや味わいについて〉
イチゴやラズベリーを想わせる赤系果実の香り。爽やかな酸と果実味が口の中に広がり、ドライで食事にも合わせやすい味わいです。



高コスバスパークリングワイン5本セット【Nセット】7,150円



最長24か月熟成。長期瓶熟由来の深みあるボディと酸が
エレガントに調和。品種特有のリンゴを想わせる爽やかな果実味。

カバ ブリュット

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	マカベオ50%、パレリャーダ35%、チャレロ15%
合う料理	タコのセビーチェ、鮮魚のカルパッチョ

〈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。トレデルガルエステートは心地よい酸を伴った軽やかな香りをもたらし、マス ペルニッチ エステートは凝縮したアロマと濃密な味わいをもたらします。最長24か月熟成。
〈香りや味わいについて〉
長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを想わせる爽やかな果実味を伴った、心地よい余韻が長く続きます。



高コスバスパークリングワイン5本セット【Nセット】7,150円



シャルマ方式のアロマティックなスパークリングワイン。
BRUTの辛口スタイルでシーフード全般に合う味わいです。

ピンタ ネグラ ブランド ノワール

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	アラゴネス、カラドック
合う料理	海老の塩茹で、鮮魚のカルパッチョ

〈ワイナリー・造り手について〉
アデガマインはポルトガルの首都リスボン近郊にあり、大西洋からの冷涼な潮風を受けるクールクライメイトワインの優良な作り手です。設立5年でポルトガル国内でワイナリー オブザイヤーに選出された注目生産者。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。
〈香りや味わいについて〉
フレッシュでアロマティックな香りにわずかな野菜のような清々しさや、花や青リンゴの甘やかな香りが続きます。酸と滑らかな泡立ちのバランスが良く、いきいきとした酸が口に残るリフレッシュな味わいです。

