



## 仕様

スタイル：セット

容量：free

## 説明

本セットは下記ワインが1本ずつ含まれています。

**1. ボワゼル・シャンパーニュ ブリュット トラディション**  
ワイン・スペクテーター2014 90ポイント！  
ムンドゥス・ヴィニ2012 ゴールド！  
サクラアワード シルバー！

アルフレッド・ヒッチコックが愛したシャンパーニュ

**テイastingノート** 色調は輝く濃い黄金色の色調。細やかな気泡は素晴らしいフィネスを示し、うず高く立ち上る。表現豊かで、上質、フレッシュなノーズは開くと、白い花のアロマが立ち上がり、エレガントでフルーティな趣を漂わせながら、白桃、アプリコット、柑橘類やプリオッシュの含みを伴う。魅力的なテクスチャーはフレッシュでまるやかで、非常にバランスが取れている。最初のアロマは梨のコンポートとアカシアハニーの力強い含みで増長される。後味は豊かで、心地の良い長い余韻を残す。

**合う料理** 極上の美味なアペリティフとして、シーフード、グリルした魚料理とも好相性。

**2. ルビコン, イングルヌック (2016)**  
ロバート・パーカー 95ポイント！  
ヴィノス 97ポイント！

イングルヌックは1879年にグスタフ・ニーバウムにより設立され、コッポラ・ファミリーが所有していた、ナパ・ヴァレーの至宝

ルビコンは1978年リリースのプレミアムワインで、最良エステートで栽培したブドウで造られている。使用ブドウの中には1880年代にはじめてこの地に植えられた、由緒あるグスタフ・バーニウム・カベルネ・ソーヴィニヨンも含まれている。

**テイastingノート** 2016年は理想的な収穫条件により、ラザフォードのアベラシオンの、真に偉大なワインを造る3つの要素、複雑味、バランス、エレガンスをすべて持つ。濃く焦点の定まったアロマを示し、クリーミー、甘いバニラ、ブラックリコリスの含みを伴い、熟したブラックチェリーとクレーム・ド・カシスの核を包み込む。洗練された味わいは、広がりや深みがあり、タンニンは官能的でとても滑らか。芳醇で複雑味の素晴らしいバランスと、熟した濃い果実と、非常に滑らかなテクスチャーは、長く続く後味に、とても印象的な、徐々に強くなる余韻を支える。