

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. シャトー・クーラック(2018)

テイastingノート フランス産赤ワイン。深いルビー色。テロワールのとても表情豊かで複雑なノーズを示し、ブラックベリー、カシス、ブルーベリーなどの砕いた黒果実を感じる。南フランス地方で見られるタイムやローズマリーなど、さまざまな植物を含み、ガリグも加わり、黒胡椒やリコリスなどのスパイスが支える。口に含むとアタックは生き生きとして力強く、芳醇なアロマとある種の甘さに、高いポテンシャルを感じる。ノーズと同じ味わいは、リコリスと砕いた黒果実が際立ち、長い余韻の後味はガリグを含む。見事な生き生きとしたタンニンと滑らかなミッドパレットの素晴らしいバランス、しっかりした余韻にたっぷりとした甘さのが長く続く。

合う料理 グリルしたビーフなどと好相性。

葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、クノワーズ

サスティナブル認証 HVE3認証

受賞歴 デキャンタ?90ポイント、ロバート・パーカー90ポイント

2. レ・ペリュシュ ヴーヴレ シュナン・ブラン(2020)

テイastingノート フランス産白ワイン。黄金色に輝く鮮やかな黄色。アカシア、洋ナシ、カリンなどの素晴らしいアロマを示し、味わいは甘みと酸味のバランスが良く、ほのかなミネラルを感じる。

合う料理 前菜、甘辛煮料理、魚介類、焼き魚などと好相性。

葡萄品種 シュナン・ブラン

3. オーバーベルグナー・ヴルカーンフェルゼン シュベートブルグンダー(2019)

テイastingノート ドイツ産赤ワイン。ルビーがかかったレンガ色。ノーズは魅惑的で力強い熟したブラックチェリーと黒果実、軽やかなハーブの含みを示す。フルボディ、豊潤な味わいをもち、とてもエレガント。

合う料理 ジビエ、グリル肉の蒸し煮としっかりしたソース添え、チーズと好相性。

葡萄品種 シュベートブルグンダー

4. ムンダナ(2021)

テイastingノート ハンガリー産赤ワイン。チェリーレッド色。ノーズはイチゴとラズベリーを示す。軽やかな酸味と濃い甘味を感じる。フルティーで調和の取れた味わいをもち、とても飲みやすい。

合う料理 フルーツのデザート、チョコレートムース、チーズを好相性。

葡萄品種 ブラウフレンキッシュ

5. マーク・ウエスト ピノ・ノワール(2019)



テイastingノート カリフォルニア産赤ワイン。ミディアムボディ、ブラックチェリー、イチゴ、プラムの芳香を示し、柔らかいタンニンを持つ。

合う料理 ローストしたチキンやポーク、ソフトチーズなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

6. クレイ・クリーク・ヴィンヤード ピノ・ノワール(2020)

テイastingノート カリフォルニア産赤ワイン。プラム、トースト、モカのアロマを示し、たっぷりとしたブラックチェリー、プラウ、バニラとスパイスの味わいを感じる。ジューシーなミディアムボディは、まろやかなタンニンを持つ。

合う料理 マグロ料理、ローストダック、ベリーソース添えのポークチョップなどと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール

サステナブル認証 CCSWカリフォルニア・サステナブル認証