

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. ラ・ペピート ブラン、コトー・ブルギニヨン(2020)

テイastingノート フランス産中白ワイン。ゴールドの輝きを持つ、明るく深みのある黄色。表情豊かで複雑なノーズを示し、花の香り（菩提樹、アカシア）を伴い、白い果実（洋ナシ）のアロマへと展開する。素晴らしいバランスは、心地よいフレッシュさと柑橘類、エキゾチックフルーツの風味を持ち、喉の渇きを癒すようなミネラルを感じる。

相性の良い料理 前菜、スモークしたサーモンのカルパッチョ、タラのタルタル、柑橘系果物と好相性。

葡萄品種 シャルドネ 100%

2. ラ・ペピート ルージュ、コトー・ブルギニヨン(2021)

テイastingノート フランス産赤ワイン。明るく鮮やかな紫色がかかった濃いルビー色。開いていて表情豊かなノーズに、凝縮した小さい黒果実（ブラックベリー、カシス）を伴い、スパイスを含むフィニッシュが続ぎ、洗練されていてとてもエレガント。豊かでまろやかなアタックに、滑らかなタンニンを感じる。バランスが取れていて、スパイス、小さい黒果実の幅広いアロマが広がる。肉厚な味わいに、生き活きとした長い余韻の後味が続く。

相性の良い料理 シャルキュトリー、テリーヌ、赤肉、山羊のチーズなどと好相性。

葡萄品種 ガメイ・ノワール 100%

3. トレント・ベイ シャルドネ(2021)

テイastingノート ニュージーランド産白ワイン。淡い麦わら色。熟した核果のアロマを示し、ほのかなオークを伴う。味わいはリッチでバランスが良く、たっぷりとした核果、メロン、シトラスの風味が幾重にも重なり、美しい口当たりと余韻を与えている。鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチする。

相性の良い料理 シーフード、チキンと好相性。

サステナブル認証 SWNZ

4. マーク・ウエスト ピノ・ノワール(2019)

テイastingノート アメリカ産赤ワイン。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。

相性の良い料理 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

5. シャンパーニュ・ユベール・ド・ジェルタル

テイastingノート フランス産シャンパーニュ。美しい黄金色をし、非常に細やかな泡とムース



を持つ。よくバランスが取れたワインで、フレッシュさと柔らかさに、ノーズは良いフルーツのアロマ、ライムやリンゴの含みを持つ。風味は、明確で辛口。生き生きとしたフレッシュな果物のアタックとまろやかな組成を伴う。

相性の良い料理 前菜、魚料理、チーズなどと好相性。

葡萄品種 55% ピノ・ムニエ, 30% ピノ・ノワール, 15% シャルドネ

6. ポール・フォーラス(2020)

テイastingノート ハンガリー産甘口赤ワイン。ルビーレッド。香り高く、表情豊かでフルーティな心地よいワイン。芳醇なクローブやチェリーを示し、クリーミーで軽やかな酸味と濃い甘味を持つ。

相性の良い料理 フルーティなデザート、チョコレートムース、チーズと好相性。

葡萄品種 ブラウフランキッシュ