

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 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き、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、活き活きとした長い余韻の後味が続く。

合う料理 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%

2. アンリ・オーティニャック、ピノ・ノワール(2021)

テイastingノート フランス産赤ワイン。ルビー色を帯びた深いガーネット色。エレガントで調和が取れている。赤果実のアロマが支配し、ほのかなスパイスと下草を含む、芳醇なブーケを示す。しっかりした骨格に、たっぷりとした柔らかいタンニンを持つ。

合う料理 グリルした赤肉、ストロングチーズ、デリカテッセンと好相性。

葡萄品種 ピノ・ノワール 100%

受賞歴 ジルベール&ガイヤール ゴールド、70MD ゴールド

3. 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。フルーティーで調和の取れた味わいを持ち、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。

4. プリミティーヴォ・ディ・サレント ピッコロミニ(2021)

テイastingノート イタリア産赤ワイン。ルビーレッド色。ノーズはレイズン、チェリー、チョコレート、野生のベリーを示す。フルボディ、長く続く味わいは酸味と甘味のバランスがすばらしい。

合う料理 トマトソースのパスタ、焼き肉、グーラッシュと好相性。

葡萄品種 プリミティーヴォ

5. クレイ・クリーク・ヴィニヤード シャルドネ(2020)

テイastingノート アメリカ産白ワイン。メロン、熟した洋ナシ、バナナなどの美しく調和したアロマに、繊細で微かな白い花が強調する。鮮やかでバランスのとれたこのフルボディ、桃、ハニーデューメロン、パイナップル、クレームブリュレの風味を示し、味わいは美しく、複雑なストラクチャーを程よい酸味を感じ、リッチで熟したジューシーな余韻へと導く。



合う料理 ローストチキン、カニ、ホワイトソースパスタなどと好相性。

サステナブル認証 CCSWカリフォルニア・サステナブル認証

受賞歴 サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銀賞

6. クレイ・クリーク・ヴィニヤード カベルネ・ソーヴィニヨン(2020)

テイastingノート アメリカ産赤ワイン。弾けるような胡椒の実、ブラックベリー、ブラックチェリーのアロマに、スミレと燻したオークを伴う。味わいは濃い果実、カシス、クローブ、スパイスの凝縮した風味が支配する。濃く濃厚なワインは、しっかりしたタンニンのストラクチャーを持ち、芳醇な後味へと続く。

合う料理 焼肉、ソーセージのピザ、オッソ・ブーコなどと好相性。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

サステナブル認証 CCSWカリフォルニア・サステナブル認証

受賞歴 サンフランシスコ・クロニカル・ワイン・コンペティション 銅賞