

仕様

スタイル：セット

容量：750ml

説明



1. リマペレ ソーヴィニヨン・ブラン (2019) × 2本

テイastingノート 鮮やかな輝きを放つ淡いゴールド。最初にライムと熟したレモンの、爆発的な柑橘類の芳香のノーズは、白い花、新鮮な砕いたアーモンド、素晴らしいミネラルが続き、少々の砥石と火打ち石を含む香りのフィニッシュ。エレガントな組成、豊かな口当たりと熟した酸味を伴う。生き生きとしたライム果汁、レモン、グレープフルーツ、ほのかなパッションフルーツの柑橘類の風味、すっきりした亜鉛のような余韻の後味を示す。

相性の良い料理 アペリティフとして、また、ホタテのカルパッチョと好相性。ミシュラン2つ星シェフ、ガティオン氏による料理とワインのペアリング：卵黄のコンフィ、クレソンソースと、オシェトラ種キャビア。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

2. アグアリベイ (2020) × 2本

テイastingノート 辛口・フルボディ。紫がかった濃い赤色。フルーティーでフレッシュなノーズは、テロワールに成るハーブのスパイスで魅力的な含みを示す。まっすぐで生き生きとした味わいは、甘いタンニンと適度な酸味のバランスを持つ。オーク（バニラ）の香りが続き、複雑さを増し、際立ったマルベックの特徴を表す。若く、フレッシュでフルーティーなワイン、今が飲み頃。

相性の良い料理 グリルした肉、フランス産チーズなどと好相性。

中華料理：牛肉の黒胡椒炒め

日本料理：肉の鉄板焼き

韓国料理：砂糖や蜂蜜が少なめのプルコギ

葡萄品種 100% マルベック

3. シャトー・クラーク (2013) × 2本

テイastingノート フランス産赤ワイン。縁が深い紫色をした美しい深紅色。濃厚かつ複雑。ノーズはフレッシュな果実のアロマ（カシス、ブラックチェリー）、エレガントなオーク、ほのかなメントールとリコリスを示す。味わいはまっすぐで、まろやか。リッチで凝縮したピロードのようなタンニンのテクスチャーに、美しい酸味のバランスとフレッシュさをもたらす。見事。

相性の良い料理 グリルした肉、ソースを使った肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性。

葡萄品種 メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%