



仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

米カルチャーの重鎮らが手掛けたワインをセットでご案内。
本セットは以下ワインが各1本ずつ含まれています。

1. サン・ゴッデス プロセッコ ブリュット

白ワイン/泡

生産国: イタリア/フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

テイスト: 辛口

受賞歴

ドリンクス・ビジネス グローバル・プロセッコ・マスターズ 2022 シルバーメダル！

テイスティングノート 黄水晶がかった麦わら色。上質で滑らかな泡が、長く立ち上る。ノーズは濃くともエレガントで、アップル、洋ナシ、桃のフルーティーなアロマを前面に感じる。クリーミーな味わいはピロードのように滑らかな風味を示し、しっかりしたボディはたっぷりとしたボリュームがある。心地よい酸味と完璧なバランスを持ち、フレッシュで味力的な後味へと続く。

合う料理 そのままでも愉しめ、またアペリティフにも最適。骨格がしっかりしており、さわやかな味わいで、料理に合わせやすいのが特徴。貝類や魚介の前菜（牡蠣、海老、ロブスターなど）、生野菜の盛り合わせやサラダ、チーズ、生ハムなどが好相性。寿司や刺身など、和食にもよく合う。

葡萄品種 グレラ

2. サン・ゴッデス ピノ・グリージョ ラマト (2021)

ロゼワイン

生産国: イタリア/フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア

テイスト: 辛口

受賞歴

ドリンクス・ビジネス グローバル・ロゼ・マスターズ 2022 93ポイント&ゴールド！
ジェームス・サックリング 90ポイント！

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。繊細で、赤や濃い果実のアロマが漂う。優雅で柔らかいベリーの果実味が、アロマとテクスチャーのバランスを保ち、滑らかなタンニンを伴う。長く、豊潤でバランスの取れた後味は、軽いスパイスを含む。ヴィーガンワイン。

合う料理 アペリティフに最適ですが、食事にもよく合う。特にオードブル、シャルキュトリー、スープ、リゾットなどとの相性が抜群。

葡萄品種 ピノ・グリージョ

Profile: メアリー・J・ブライジ

グラミー賞受賞やオスカー賞にノミネートされたことのあるシンガーソングライター/女優/プロデューサー/慈善家であるメアリー・J・ブライジとのコラボレーションによる特別なワインシリーズ。

「サン・ゴッデス」は、大胆でさわやか、そしてリッチで、温かさ、情熱、エネルギー、そして自然との深いつながりを表現しているユニークなワイン。「サン・ゴッデス（太陽の女神）」という名前は、メアリーの子供時代の記憶にインスパイアされ、太陽の暖かさとエネルギーへの限りない愛を表現しています。

「"サン・ゴッデス"という名前は、エネルギーに溢れていた幼少期の記憶を呼び起こしてくれます。私は太陽が小さいころから大好きで、子供の頃はいつも太陽の暖かさとエネルギーを捕まえようとしていました。そのため、姉は私のことを「Sun Goddess（太陽の女神）」と呼ぶようになりました。「サン・ゴッデス」は私の生活と自然を繋げてくれ、私が愛するワインとファンティネルを結びつけてくれた、完璧な名前です。」メアリー・J・ブライジ

3. ダイビング・イントゥ・ハンプトン・ウォーター (2021)

ロゼワイン

生産国: フランス/ラングドック・ルーション

テイスト: 辛口

受賞歴

ドリンクス・ビジネス グローバル・ロゼ・マスターズ 2022 ゴールド！

テイスティングノート サーモンピンク色。中程度の花、果実、ミネラルの芳香が特徴的で、すっきりとしたテクスチャーを示す。美しいミネラルとフレッシュで力強い味わいを持つ、辛口ワイン。

合う料理 アペリティフとして、またサラダ、寿司、焼き魚などと好相性。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、シラー

Profile: ボン・ジョヴィ

ジョン・ボン・ジョヴィとその息子が、NY 郊外の閑静なビーチリゾート・ハンプトンを思い浮かべて造ったロゼワイン。

4. シャトー・マルギ (2019)

赤ワイン
生産国: フランス/プロヴァンス
テイスト: 辛口

テイastingノート 深みのある紫色。ノーズは繊細で、凝縮した黒果実の含みを示し、地中海の下草や微かなリコリスのようなハーブの香りを伴う。リッチでまろやかな味わいと滑らかなタンニンを感じる。濃い黒果実の風味に、上質なハーブの香り、黒胡椒、リコリスを現す。微かなココアとピターチェリーの余韻を持つ、長い後味が続く。

合う料理 プロヴァンスのローズマリーとローストしたラム、グアナラ（ダークチョコレート）のストフレなどと好相性

葡萄品種 シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ
認証 エコサート認証

Profile: ジョージ・ルーカス

2600年前に誕生したワイナリーを、ジョージ・ルーカスがプロヴァンスの伝統に則って継承。自然資源や過去と未来への敬意を注いでワインを造っている。

5. ヴィアングンテ・デル・チェーロ "ヴィアングンテ" (2018)

赤ワイン
生産国: イタリア/ウンブリア
テイスト: 辛口

テイastingノート スミレがかった濃いルビー色。シガーボックス、カシスの葉、カリカリのモレロチェリーの立ち上るノーズを示す。明らかなスパイスと土（グードロン）を感じ、きめ細かく滑らかで、包み込むようなタンニンを持つ。洗練されて豊かな風味、後味はとて印象的で長く続く。

合う料理 赤身肉、タリアータ、鴨の胸肉、しゃぶしゃぶ、韓国風焼き肉などと好相性。

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニヨン、15% メルロー

Profile: ジョージ・ルーカス

2007年、カリフォルニアを拠点とするスカイウォーカー・ヴィンヤードは、イタリアの緑の中心地と言われるウンブリア州のトラジメーノ湖北岸にある24ヘクタールの自然を取得する。2017年に南仏プロヴァンスのブティックワイナリー、シャトー・マルギに加え、所有するワイナリーのポートフォリオを更に充実させる、ヨーロッパにおける最初のワイナリーとなった。スカイウォーカーのチームは、ヴィアングンテ・デル・チェーロの中心にある16世紀の修道院、イル・コンヴェント・デイ・カプチャーニの改造と修復に直ちに着手し、10ベッドルームの快適で優雅な物件に生まれ変わった。2013年には、修道院周辺の土地を4ヘクタールの葡萄畑に転換し、オリーブを植える作業も行った。トラジメーノ湖のきらめく水面に向かって傾斜するテラスには、国際品種と在来品種が混植され、国際的なアプローチと伝統的なアプローチを融合した、素晴らしいワインを生み出すことを目指す。2020ヴィンテージよりオーガニック認証を取得。それまでは未認証ではあるが、常に有機栽培を行ってきた。

6. ソミタ ピノ・ノワール (2018)

赤ワイン
生産国: カリフォルニア/マリン・カウンティ
テイスト: 辛口

テイastingノート 涼しい夏、午後の風や朝霧など、マリン・カウンティの繊細なテロワールを表している。生き生きとしていて、各区画の厳選した葡萄から造る。香り高く、鮮やかで素晴らしい風味のドライハーブやバラの花びらを含み、スカイウォーカーのユニークなテロワールを表現する。チェリーやクランベリーに、濃い木を含むオールスパイスやシーダーが混ざり合い、活気ある赤果実の味わいが広がる。ワイナリーの一番上の尾根を横切る畑の区画が強調され、熟した心地よさを感じ、調和が取れている。

合う料理 ローストチキン、マッシュルームリゾット、サーモンなどと好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

Profile: ジョージ・ルーカス

ジョージ・ルーカスが所有するマリン・カウンティの畑の各区画から選りすぐりの葡萄を使用。ハーブやバラ、スパイスのテロワールを感じるワイン。

希望小売価格 ¥49,170 (税込)