

仕様

スタイル：セット

容量：750ml

説明

・下記ワインが1本ずつ含まれています。

『神の雫』原作者の各記事詳細はこちらよりご覧ください。

[Vol.1 ボワゼル](#)

[Vol.2 ピーロート・ブルー](#)

[Vol.3 エドモン・ド・ロートシルト家](#)



1. ボワゼル・シャンパーニュ ブリュット トラディション

フランス、シャンパーニュ / 白 / 泡 / 辛口

テイastingノート 色調は輝く濃い黄金色の色調。細やかな気泡は素晴らしいフィネスを示し、うず高く立ち上る。表現豊かで、上質、フレッシュなノーズは開くと、白い花のアロマが立ち上がり、エレガントでフルーティな趣を漂わせながら、白桃、アプリコット、柑橘類やプリオッシュの含みを伴う。魅力的なテクスチャーはフレッシュでまるやかで、非常にバランスが取れている。最初のアロマは梨のコンポートとアカシアハニーの力強い含みで増長される。後味は豊かで、心地の良い長い余韻を残す。

合う料理 極上の美味なアペリティフとして、シーフード、グリルした魚料理とも好相性。

葡萄品種 3種のシャンパーニュ品種に基づき、シャルドネ30%、ピノ・ノワール55%、ピノ・ムニエ15%である。この構成には50のクリュがかかわっており、キープされていた過去の2つのヴィンテージのリザーヴワインが加えられる。

2. リマベレ ソーヴィニヨン・ブラン (2022)

ニュージーランド、マールボロ / 白 / 辛口

テイastingノート ゴールドの輝きを放つ淡い麦わら色。柑橘類のグレープフルーツと熟したレモンの芳香が立ち上り、ほのかな白い花と素敵なミネラルを含む後味が続く。エレガントなストラクチャーを持ち、素晴らしく凝縮していて、熟した酸味が持続性を高めている。レモン、ピンクグレープフルーツ、パッションフルーツのような鮮やかな柑橘系の風味を感じる。1〜3年のセラー熟成がおすすめ。

合う料理 卵黄のコンフィ、フランス産キャビアオシェトラとクレソンソース添えなどと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

サスティナブル認証 SWNZ認証

3. アグアリベイ (2020)

アルゼンチン、メンドーサ / 赤 / 辛口

テイastingノート 紫がかかった濃い赤色。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（パニラ）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なワイン、今が飲み頃。

合う料理 グリルした肉、フランス産のチーズ。中華料理一牛肉の黒胡椒炒め、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

4. シャトー・クラーク (2013)

フランス、ボルドー / 赤 / 辛口

テイastingノート 緑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、まるやか。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。

合う料理 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%

5. ピーロート・ブルー カビネット (2021)

ドイツ、ナーエ / 白 / フルーティ

ピーロート家は17世紀から葡萄を栽培し、ワインを造ってきました。ナーエ川がライン川と合流する地域で、複雑な土壌が良質な葡萄を産出します。ブルーのボトルは、ナーエ地域の伝統的なガラス技法をイメージしています。クー・エム・ペー（肩書付き上質ワイン）の中では最も糖度の低いもので、エレガントで繊細な味わいがあり、食事と合わせても、単独でも、気軽に楽しめます。エレガントで酸味と甘みのバランスが素晴らしいワインです。

テイastingノート 黄色がかかった麦わら色。フルーティーで心地よく、調和が取れている。ノー

ズはリング/洋ナシ、桃/アプリコット、柑橘類、花を示す。軽い酸味と凝縮した甘味を持ち、とても飲みやすい逸品。

合う料理 アジア料理、パスタ、チキン、チーズなどと好相性

葡萄品種 ミュラー・トゥルガウ、リースリング

6. ピーロート・ブルー アウスレーゼ (2020)

ドイツ、ナーエ / 白 / 甘口

テイastingノート 若く、エレガントでとてもフルーティー。柑橘類、蜂蜜、エキゾチックフルーツのアロマを示し、バランスの取れた酸味と甘味を感じる。

合う料理 サラダ、チーズ、チキン、アジア料理と好相性

葡萄品種 リースリング