



仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：free

説明

ラグビー強豪国のワインを手のひらで転がしながら、スポーツ観戦を楽しもう！

※在庫状況により、ヴィンテージを変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。

【セット内容】

1. ホワイトヘイヴン ソーヴィニオン・ブラン (2022)

ニュージーランド、マールボロ / 白 / 辛口

通常単価 ¥4,950

テイスティングノート たっぷりとした風味を持つミディアムボディワイン。テロワールの風味をたっぷりと表現し、すっきりした後味が続く。

合う料理 新鮮な魚介類、ムール貝、サマーサラダなどと好相性。

認証 SWNZサステイナブル認証

受賞歴 サクラアワード ダブルゴールド、ワイン・スペクテーター 90ポイント、イヴォンヌ・ローキン氏レビュー ☆4.5！

2. オレンジ・ゴールド (2020)

フランス、ラングドック・ルーション / オレンジ / 辛口

通常単価 ¥5,060

テイスティングノート 複雑で良い芳香は非常にフレッシュで、ピーチ、アプリコット、ミラベルのアロマで溢れている。口当たりはまるやかで滑らか、繊細なテクスチャーとクリアで味わい深い含みを持つ。ボディとスピリッツを構造するタンニンのおかげで、バランスが取れた複雑なワインとなっている。

認証 オーガニック「Agriculture Biologique」認証

3. シガリユス ルージュ (2020)

フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 赤 / 辛口

通常単価 ¥8,800

テイスティングノート マホガニー色がかった濃いルビー色。ブーケは凝縮した非常に熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークの芳香を示す。ピロードのようなタンニンを持つ、豊かな味わい。黒果実、ブラックチェリー、プラムのアロマを再び感じ、長く複雑な焦臭を含み、ミントの香りへと続く。長く、完璧なバランスの後味。

合う料理 ソース添えの赤肉やチキンのロースト、熟成チーズなどと好相性

認証 バイオダイナミック デメテル認証、オーガニックAB認証

4. イ・フラティ (2021)

イタリア、ロンバルディア / 白 / 辛口

通常単価 ¥4,950

テイスティングノート フレッシュでエレガントな芳香を示し、ほのかな白い花、アプリコットとアーモンドを伴う。ミネラルの含みを感じる。

合う料理 軽い前菜、茹で/蒸し/グリルした魚料理

5. エレガンシア (2018)

ウルグアイ、フアニコ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥3,960

テイスティングノート 濃い色合い。凝縮した風味と力強いタンニンを持ち、ラズベリーのアロマが広がる。エレガント、滑らかで複雑さを感じる、リッチでフルーティーなアロマは、ブルーベリー特有の風味を示す。味の濃い料理と好相性。

6. スワートランドワインメーカーズコレクション グラナイト・ロック・ブレンドレッド (2017)

南アフリカ、スワートランド / 赤 / 辛口

通常単価 ¥4,290

テイスティングノート 鮮やかなジュシーな赤果実の香りを示し、柔らかなオークのニュアンスを持つ。熟したマルベリーやフレッシュなラズベリーの風味を示し、柔らかなタンニンや長い余韻の滑らかな後味を持つ。

合う料理 ビーフ、羊や鹿肉などの赤肉料理

7. シエナ (2020)

ルーマニア / 赤 / 辛口

通常単価 ¥3,080

テイスティングノート ノーズはたっぷりとしたドライフルーツ、ブラックチェリー、プラム、繊細なスパイスの含みを示す

合う料理 グリルした肉、熟成チーズなどと好相性。

8. リチャード・ハミルトン アーモンド・グロウヴ シャルドネ (2022)

オーストラリア、マクラーレンヴェイル / 白 / 辛口

通常単価 ¥4,180

テイastingノート 鮮やかな緑色がかった淡い黄色。ノーズはネクタリンや桃を示し、フレンチオーク熟成からくる見事な複雑さを伴う。風味豊かで、素晴らしく長い余韻が続き、すっきりして柔らかい酸味を持つ後味。

合う料理 鴨肉、魚料理、茄子のラザニア、チーズなどと好相性

9. カプリス ホワイト (2021)

ポルトガル、ダン / 白 / 辛口

通常単価 ¥3,740

テイastingノート 緑がかった黄水晶色。凝縮したアロマを示し、トロピカルフルーツ、エキゾチックフルーツ、柑橘類の花、ナッツの芳香が際立っている。フルーティーでフレッシュ、たっぷりとしたボリュームが口中に広がり、調和が取れていて、後味は長く続く。

合う料理 アペタイザーとして、また地中海料理、中華、インド料理などと好相性

10. チャペル・ダウン ロゼ ブリュット

イギリス、テンターデン / ロゼ・泡 / 辛口

通常単価 ¥9,460

テイastingノート 新鮮なイチゴ、チェリー、レッドカラントのアロマに、トーストしたショートブレッドの含みを背景に感じる。パリッとして、フレッシュな味わいの滑らかなムースのような泡が長く続く。

合う料理 グリルサーモンやマグロのステーキなど、脂ののった魚などと好相性

受賞歴 デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2021 プラチナ&97ポイント、ワイン・オブ・グレート・ブリタン2020 シルバー、IWC2020 シルバー！

11. トソ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

アルゼンチン、メンドーサ、マイブ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥3,410

テイastingノート クリーンでフルーティなノーズ。プラムとカリンのアロマをほうふつさせ、エレガントなオークの含みを持つ。ブラックベリーとリコリスの果実味の、マイルドなブーケの味わいが現れる。重厚でがっしりしている。豊かで長い余韻の風味は、バニラとオークのスモーキーなアクセントへと続く。

合う料理 パスタ、赤肉、チーズなどと好相性

受賞歴 ジェームス・サックリング 92ポイント、ジャパン・ワイン・チャレンジ ブロンズ！

12. ミラマン エステート・リザーヴ メルロー (2021)

チリ、クリコ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥2,860

テイastingノート 紫がかった濃い赤色。熟したプラムとチェリーの凝縮した濃いアロマを示し、柔らかいバニラの含みを伴う。優しいタンニンと、美味しくリッチな酸味が広がり、素晴らしい長い余韻の後味へと続く。

合う料理 チャブスイ、トマトソースのパスタ、マルゲリータピザなどと好相性