

仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：free

説明

情熱なくして戦えるのか!? 情熱の"赤"6本がスクラムを組んだセットです。
※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. ル・プティ・クロ (2018)

チリ、コルチャグア・ヴァレー / 赤 / 辛口

通常単価 ¥9,240

テイスティングノート すみれ色のエッジと、美しい深みのある赤色。ノーズは豊富な赤果実の芳香を示し、スパイスとすばらしく統合したオークを伴い、甘いスパイスも含む。熟した赤果実の味わいは広がり、複雑な組成へと続き、鮮やかなタンニンと、伸びやかな味わい。

合う料理 和牛などと好相性

葡萄品種 53% カルメネール、32% カベルネ・ソーヴィニヨン、12% メルロー、3% プティ・ヴェルド

受賞歴 ジェームス・サックリング 94 ポイント、ロバート・パーカー 94 ポイント!

2. ルチェンテ (2019)

イタリア、トスカーナ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥6,820

テイスティングノート 外観は、紫がかった濃厚な赤色をしています。熟した赤果実の香りの特徴とし、ラズベリーとチェリー、スミノザクラの香りがバニラのニュアンスと僅かに感じられるバルサム香と重なります。口に含んだ瞬間に柔らかく、調和が取れ、心地よい爽やかさと滑らかなタンニンにしっかりと支えられ、こうした特徴が後口に広がる甘みと共に長く続く余韻をもたらします。

葡萄品種 メルロー、サンジョヴェーゼ

3. リチャード・ハミルトン リトル・ロード シラーズ (2020)

オーストラリア、南オーストラリア、マクラレンヴェイル / 赤 / 辛口

通常単価 ¥4,620

テイスティングノート 深い真紅色。果実は黒胡椒の含みを持つ薩摩プラムのアロマを示し、オーク樽熟成による軽いシーダーを伴う。ミディアムからフルボディのストラクチャーに、タンニンのテクスチャーが持続性を与え、味わいをまろやかにしている。果実味が支配し、エレガントなスタイルを持ち、風味豊か。ワイナリーで栽培する葡萄100%で造るワインは、若いうちには特徴的な果実味を示し、とても活き活きとしている。果皮との長いマセラシオンのお陰でまろやかで、口当たりの良いタンニンがあり、高い熟成のポテンシャルを持つ。

合う料理 牛肉のロースト (レア)、ラムの煮込み、きのこのリゾット、チキンのバーベキュー

葡萄品種 100% シラーズ

認証 ヴィーガンソサエティー

4. ロンケドーネ (2019)

イタリア、ロンバルディア、ルガーナ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥6,600

テイスティングノート ノーズはリッチで、ほのかな赤果実、砕いたブルーベリー、アルコール漬けチェリー、バルサミコ、ジャムのアロマを伴う。力強い味わいは、鋭さを持ち、クリーンで風味豊か。素晴らしい酸味を持つ。

合う料理 肉やジビエと好相性

葡萄品種 45% サンジョヴェーゼ、45% マルツェミーノ、10% カベルネ・ソーヴィニヨン

5. アグアリベイ (2020)

アルゼンチン、メンドーサ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥4,070

テイスティングノート 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。

合う料理 グリルした肉、フランス産のチーズ。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

6. ブルゴーニュ コート・ドール ピノ・ノワール (2021), アルノー・パイヨ

フランス、ブルゴーニュ / 赤 / 辛口

通常単価 ¥7,260

テイスティングノート スミレ色がかかったルビーレッド色。ノーズは野生の赤果実、花、洗練された



スパイスの特徴的なさわやかな含みを示す。フレッシュで爽やかな味わいを持ち、エレガントで繊細なタンニンを感じる。

合う料理 オッサ・ブーコ、ポーク・チョップ、サーモンの切り身、パスタ、リゾットなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

- ・数量限定のため売り切れの際はご容赦ください。
- ・在庫状況により、一部ヴィンテージを変更して発送する場合がございます。
- ・価格はすべて税込です。