

仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーシオン

スタイル：セット

容量：750ml

説明

※在庫状況により、ヴィンテージや一部内容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。

※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。



1. ナチュラエ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021) 赤 / 辛口

通常価格：4,620円

テイastingノート 濃い赤紫色。ノーズは煮込んだ果実やトーストを含む、スパイスの芳香を示す。カシスやブルーベリーの果実味に溢れ、凝縮して、力強さ味わいを感じる。エレガントで滑らかなストラクチャーを持ち、胡椒やコリアンダーの美しい後味が続く。

合う料理 マリネ、ナス料理、トマトのグラタンなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

2. コート・デ・ローズ ロゼ (2022) ロゼ / 辛口

テイastingノート 青みがかった、柔らかく淡いピンク色で、時間の経過とともにオレンジがかったニュアンスへと展開する。ブーケは夏の果実、カシス、レッドカラントを放ち、バラなどのフローラルな含みとほのかなグレープフルーツが全体を引き締める。フレッシュな後味は、キャンディのニュアンスを表し、フレッシュでコクのある印象的な味わいを感じる。アロマの持続性とバランスが素晴らしい。

合う料理 アペリティフとして、また甲殻類、スパイスの効いた料理

葡萄品種 グルナッシュ、シラー、サンソー

3. ナチュラエ オレンジ (2022) オレンジ / 辛口

通常価格：5,060円

テイastingノート オレンジ色がかった美しい明るい色合い。ノーズは凝縮したフルーティーさを示し、ジャムのような柑橘類のアロマを伴う。口に含むとフレッシュさとまろやかさのバランスが完璧で、花やブリオッシュの含みが広がる。

合う料理 アペリティフとして、また蒸し野菜、魚のシチュー、熟成チーズなどと良く合う

葡萄品種 シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マスカット

認証 オーガニック認証、ヴィーガン(SO2無添加)

4. ナチュラエ シャルドネ (2022) 白 / 辛口

通常価格：4,620円

テイastingノート 黄金に輝く美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れた、きれいにまろやかな風味を持ち、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを感じる。驚くほどエレガントで軽やか、極めて優れたバランスの風味が続く。

合う料理 アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

5. アール・ド・ヴィーヴル ロゼ (2020) ロゼ / 辛口

通常価格：4,730円

テイastingノート 淡い光沢のあるピンク色。ノーズはレッドベリー、カシス、イチゴを示し、バラと柑橘の含みを伴う。フレッシュな味わいは、長く続く芳醇なアロマとバランスが取れている。

合う料理 アペリティフとして、また野菜や魚の前菜と合う。地中海料理や白肉のバーベキューなどと好相性。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、シラー

6. コード・ルージュ 泡 / 辛口

通常価格：7,370円

受賞歴 ワイン&スピリッツ マガジン 90ポイント！

テイastingノート とても淡く、ほぼ透明であり、繊細な泡が立ち上る。香りは花のようで、洋梨、柑橘類、フレッシュフルーツの含みを伴う。風味はフレッシュでミネラルを感じる。コード・ルージュは、上質でエレガント、洗練されている。

合う料理 アペリティフとして。寿司や魚のホワイトソースがけ、山羊のチーズ、バジルが入ったフレッシュフルーツサラダと相性が良い。

葡萄品種 70%シャルドネ、20%シュナン・ブラン、10%モーザック

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す