

## 仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

※在庫状況により、ヴィンテージの変更または同等品に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. 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 / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 92ポイント！

テイスティングノート 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

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

### 2. シガリユス ルージュ (2021) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 赤 / 辛口

受賞歴 ドリンクス・ビジネス・アジア マスター、サクラアワード2023 ゴールド！

テイスティングノート マホガニーがかった濃厚なルビー色。凝縮して熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークのブーケを示す。味わいは瑞々しく豊満で、ピロードのように滑らかなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムなどの黒果実のアロマが、複雑な焦臭と共に表れ、ミントへと展開する。後味は長く、完璧なバランス。

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

葡萄品種 メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、グルナッシュ

認証 デメテール認証

### 3. メナージュ・ア・トロワ ミッドナイト (2021) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

テイスティングノート 華やかなガーネット色。官能的なブラックベリーとふくよかでスパイスの効いたプラムとカシスの風味を示し、モカとエキゾチックなスパイスのニュアンスを伴う。シルクのように滑らかで、長く力強い後味が続く。

合う料理 牛肉、豚肉、濃厚な料理、パスタ、ピザ、熟成チーズなどに合う、万能な一本。

葡萄品種 47% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン、11% プティ・シラー、2% その他

認証 カリフォルニア・グリーン・メダル/サステナブル・ウィングローイング認証、ビジネス・リーダーシップ・アワード、カリフォルニア・サステナブル・ワイナリー認証

### 4. ロンケドーネ (2021) イタリア、ロンバルディア、ルガーナ / 赤 / 辛口

テイスティングノート リッチなノーズを示し、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、ジャムのアロマを含む。味わいは力強くクリーンで鋭さも感じられ、とても風味豊か。酸味は素晴らしく滑らか。

合う料理 肉やジビエ料理などと良く合う

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. パロナーク (2018) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 94ポイント、デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 93ポイント、ワイン・スペクテーター 92ポイント！

テイスティングノート 透明で光沢があり、とても濃く深みのあるガーネット色。ノーズは非常にエレガントで、美しい複雑さを醸し出しており、洗練されていて、スパイスと美味しいアロマが漂う。エアレーションすると野イチゴ、ラズベリー、ブラックベリーなどの煮込んだ赤果実のアロマにミネラルが加わる。アタックはフレッシュでしなやか、エレガントであり、素晴らしいボディに完璧なタンニンが溶け込んでいる。ミッドパレットはブランデーの果実の含みに、スパイスやトーストしたパンを伴う。タンニンはしなやかだが力強く、すべてがコントロールされたパワーを示す。後味は長くフレッシュで、メントールや胡椒の含みが持続性を格別に長くしている。複雑なアロマと、新鮮味と濃厚な味わいの完璧なバランスを持つこのヴィンテージは、パロナークが造るワインの中で、最も偉大なワインの一つであることを証明している。

合う料理 ビーフ、鴨肉、ラム、ジビエなどのタルタル、カルパッチョ、グリル、ソース添えなどと好相性。また、野菜のグリル、トリュフパスタ、チーズ、チョコレートデザート、パルマンティエ風ミンチと鴨のコンフィ、レーズン、アーティチョークのビュッレ、鳩なども合う。

葡萄品種 47% メルロー、25% カベルネ・フラン、21% シラー、5% マルベック、2% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 HVE3認証

### 6. パナメラ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2024 シルバー！

ピーロート・ジャパン株式会社

PIEROTH

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)

電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)

**テイステイングノート** 深いルビー色。果実とスパイスが特徴的。ブラックベリー、ブラックチェリー、キャラメルのアロマを示す。プラム、ブラックベリー、キャラメルのジューシーな風味を感じる。素晴らしいバランスに、心地よい酸味と柔らかいタンニンを持ち、長く滑らかな後味が続く。

**合う料理** グリル肉、パスタ、ハンバーガー、ブリーやチェダーチーズ、チョコレートのデザートなどと好相性

**葡萄品種** 78.95% カベルネ・ソーヴィニヨン、10.9% ルビーレッド、2.89% ピノ・ノワール、7.26% その他

※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
- ・一部商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す
- ・熨斗対応不可