



## 仕様

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各2本ずつ含まれています。

**1. マッサージ・フレイエパレリャダ/ミュスカ (2023) スペイン、アルト・ペネデス / 白 / 甘口**  
受賞歴 ヴィナリ・アワード ゴールドメダル、DOペネデス・アワード ブロンズメダル！

ヨーロッパベジタリアン連合によるヴィーガン認定

**テイastingノート** 緑色の輝きを持つ淡い黄色。花の香りとおほのかなバラの葉の含みを持ち、ライチのようなエキゾチックな果実の含みが主体となって展開する。おほのかなライムとオレンジの皮を持つ魅力的な酸味を示す。ミュスカの香りの凝縮度はパレリャダのフィネスにより和らげられる。パレリャダはおほのかな甘さを持ち、フレッシュさが強調され、葡萄を食しているような官能的な感覚を与える。この特徴あるワインは個人の体験によりそれぞれ定義される。ワイン愛好家にとって魅力的な一本。

**合う料理** 魚介類の前菜、アボカドと海老、サーモン、生ハムメロン、家きん、パテ、フォアグラなどと合う

**葡萄品種** 55% パレリャダ、45% ミュスカ

**2. ドメヌ・ヴィルジニー・テヌヴァン プラン (2021) フランス、ボルドー / 白 / 辛口**

**テイastingノート** 淡い黄色。フローラルなノーズを示し、素晴らしいフレッシュさを感じる。滑らか長い余韻の後味は、塩味を含む。

**合う料理** 牡蠣フライ、サラダ、チキン、寿司/刺身、貝類などと好相性

**葡萄品種** 70%セミヨン、30%ソーヴィニヨン・プラン

**認証** HVE3認証

**3. ブルガリアーナ シャルドネ (2022) ブルガリア / 白 / 辛口**

**テイastingノート** 緑色がかったきらめくゴールド色。ノーズはエレガントで複雑さと繊細なスパイスを示し、おほのかなパピルス、白胡椒、ライム、パッションフルーツを伴う。フルボディ、微かな柑橘系のフレッシュさとミネラルの後味が続く。

**合う料理** シーフード、チキン、クリームソースの Pasta、ブリーやグリュエールなどのチーズと合う。そのままでも愉しめる。

**葡萄品種** 100% シャルドネ

※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