

今月の新着ワイン (1610)

イタリア・スパークリング 2種類



サンテロ ブリュット ¥1,195

原産国：イタリア ピエモンテ

品種：グレーテ 50%/シャルドネ 30% ピノ・ビアンコ 20%

特徴：スパークリング・白・辛口

コメント：泡立ちは力強く、スッキリとしたニュートラルな味わい。お食事との相性は抜群！

当店定番人気商品バルデイェソブリュット¥1,120 と飲み比べてみては！



クインテッセンツァ ピノレット スpumante ¥1,490

原産国：イタリア エミリア・ロマーニャ

品種：ピノレット 100%

特徴：スパークリング・白・辛口

コメント：爽やかなレモンの香り、柔らかな果実風味。リゾットなどの米類やフレッシュチーズなどと相性抜群！ ピノレットは、イタリアの地ブドウ。

ワイン通に得意げに「ピノレット、知ってる？」と言ってみては。

赤ワイン3種類



カスピアス/カルピン ¥1,500

原産国：スペイン

品種：モナステル 40%、カベルネ ソーヴ ギヨン 40%、メルロ 20%

特徴：赤・フルボディ

コメント：カルピンとは、「松の木の家」の意味。濃い赤紫色、フルティな果実味、心地よくしなやかなタンニン、バランスのとれた味わい。

この価格としてはコクもあり、十分な飲みごたえ。



バルベ-ラダルバ スペリオレ ¥1,590

原産国：イタリア ピエモンテ

品種：バルベ-ラ

特徴：赤・ミディアムボディ

コメント：しっかりとした骨格。酸が充分あり、コクもあり、見事な仕上がり。伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたイタリアワイン。作り手は、テッレ デル バローロ。



ドメ-ヌ・マシャル・ド・グラモン/ブルゴ-ニュ 赤 ¥2,380

原産国：フランス ブルゴ-ニュ

品種：ピノ・ノワール 100%

特徴：赤・フルボディ

コメント：凝縮感があり、力強い一方で滑らかな舌触り。ブラックチェリーのような黒果実のニュアンスが特徴、コスト・パフォーマンスの高いフランス ブルゴ-ニュの赤ワイン。

その他欠品中でした、サイクル ピノ・ノワール、甲州テロワール・セレクション 祝、バルデイェソ ブランド・ブラン、バルデイェソ シングルヴァインヤード カベルネ・ソーヴ ギヨン レルバ、エルミター・デ・サン・ロレンツォ グラン・レルバ も入荷しました。