

9/11(土)~17(金) マキコレ有料試飲ワインリスト ※出品ワインは諸般の事情により予告なく変更することがございます。ご了承ください。

今回は8種類*30ccで1500円です。 ※ワインの提供、会場、ワイン分配の都合がありますので3日前までの要予約です。

| No. | | 商品名 | VT | タイプ | セパージュ | 地方 | 一言コメント |
|------|---|--------------------------|------|-----|-------------------------|------|---|
| 1385 | 1 | フライト クレマン・ダルザス | | 白・泡 | ミュスカデ | アルザス | ピノオーセロワ70% リースリング15% ステインウェッグのピノノアール15% 除梗なしでプレス。トラディショナル式凝縮感が素晴らしいスパークリング 全体のまとまり感に優れている。 |
| 4062 | 2 | ミュスカデ・サンフィアル | 2015 | 白 | ミュスカデ | ロワール | ミュスカデエリアの丁度真ん中あたりの村の名前から付いたコミュニケーション・アペラ ション。完熟がとてもゆっくりだが均一。爽やかな苦味、柑橘系の果物に例え られる。瑞々しい味わい。ミネラルの塊だから、最初は軽く感じるが熟成する と、うまみに変わってすくなる。 |
| 4560 | 3 | ミュスカデ・テポー | 2014 | 白 | ミュスカデ | ロワール | アルカリ系切開石灰土壌、ブドウは早熟だがワインは長期熟成型(36~48ヶ 月)フヌイユやレグリーズなどのスパイスもあり、バランスの良いフィネスの十 分にある味わいで、アフターに塩味を感じることもある。 飲みくちはフルーティ です。 |
| 4627 | 4 | ミュスカデ・グリニット クリッソン | 2017 | 白 | ミュスカデ | ロワール | 土壌がミルフィーユのようになっていて、根が深く、完熟度も高く力強いがフ ルーティで芳醇な味わいのワインになる。アルコール度数も高く熟成が必要 (24~36ヶ月)とされる。焼いたフルーツ、花梨や蜂蜜、完熟した柑橘類の味 わい。ふくよかで果実味豊か。 |
| 4374 | 5 | ミュスカデ・ゴルジュ | 2014 | 白 | ミュスカデ | ロワール | ベピエールのもつ特級規格の畑でとれたブドウでできた、若いフレッシュさの なかに完熟したムロン・ド・ブルゴーニュの蜜の味が奥に秘めて2日目に顔出し ます！レモンの果実の中に綺麗なアカシアの花の蜜を思わせる味わい^_?? 粘土質の強い、クォーツなどが混じった土壌からできる |
| 1731 | 6 | カイユベル・ベルジュラックルージュトレショール | 2018 | 赤 | カベルネフラン メルロー | 西南地方 | メルロー・カベルネ・フランのセパージュで、樽貯蔵してから出されるパワフル なノンフィルター赤ワインです。 カベルネ・フランは古木、仕込みは400Lno小仕込みです。 あらゆる種類の赤い肉料理、若いチーズとの相性がいいです。 |
| 1737 | 7 | カイユベル・ベルジュラックルー ジュエベヌ | 2018 | 赤 | | 西南地方 | 元々、地元のレストラン様ように造られていて、ボルドーグランヴァンにも匹敵 するような味わいをもつ。 メルロー・カベルネ・フランのセパージュで、樽貯蔵してから出されるパワフル なノンフィルター赤ワインです。 |
| 4458 | 8 | シャトーロールデテールSo2ゼロ | 2015 | 赤 | カベルネソー ヴィニヨン メルロー | ボルドー | 畑面積 0.53Ha アルカジロケール セパージュ メルロー65%、カベルネソー ヴィニヨン35%畑の平均樹齢 40年ヘクタールあたりの作付け本数 7250本 収穫量 33ヘクトリットル生産量 2100本リュット・レゾネ収穫は全て手摘み。 しっかりしたボディは高級ボルドー好きをも唸らせる。早めに抜栓したい。 |