

10/9(土)~15(金) 10:00~18:00受付 ※1組の試飲時間は60分を想定しております。

マキコレ有料試飲ワインリスト⑧

※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 シユ	地方	一言コメント
4463	1	ル・ルーゲNVスプマンテ プロセッコ ブリュット	NV	泡	グレーラ	イタリ ア ヴェネ ト	プロセッコスーパーオーレ、コネリアーノの畑で出来たフルーティできめ細かい ムースのような泡が口いっぱい溢れる、綺麗な味わい。味わいはドライで す。 マキコレ初のプロセッコ！ルルーゲ
4532	2	マスデカプリス アヴィドブランフレ	2020	白	マカブ グルナッ シュブラン	フィトゥ	リューカット半島に面した平野部の石灰質のテロワールで、マカベウとグル ナツシュ・ブランの若木から作られる白のヴァン・ド・フランス。
4569	3	ミュッサン サンジョセフブラン レ・キャ ラ	2017	白	ルーサン ヌ100%	コート・デュ ・ローヌ	ルーサンヌ100%のこの白ワインは、若い頃は白い花の香りとミネラルの長く続 く余韻の塊。 今は、輝きのある黄金色、アカシアや、アプリコットの蜂蜜の深い味わいは軽 やかで心地よい厚み。ミネラルの旨味が凝縮
4688	4	ラプローズ カディエール ロゼ	2020	ロゼ	グルナッ シュノワ ール サンソー	ラングドグ	テロワール(土壌)の良さがずば抜けている畑。南向きの高台に植えられたグ ルナツシュノワールが半分、平らな畑のサンソー(樹齢約50年)が半分で醸さ れたしっかりと濃い味わい。このロゼもそんな2つの品種を合わせて作った、 深い、濃い味わいのロゼ。中華や肉料理に合わせたい、アルコール度数も しっかりとあるので、きっちりと冷やして飲みたい。
4682	5	マスデカプリス オーダースルージュ	2020	赤	ピノノア ール グルナッ シュ	フィトゥ	フィトゥーのシスト土壌のグルナツシュと、アルサ`スのピノノワールをアッサ ンブラージュして出来た、まさに大胆なキュウ`ェ?? チャーミングなピノの果実味溢れるワインをグルナツシュが`大胆に縁の下 で`支える。チェリーの可愛らしい味わい溢れる赤ワイン。
4666	6	フェルムブランシェ ルージュBIO	2017	赤	ムール ヴェード ル	プロヴァンス	黒い果実とスパイスの表情豊かな香りを持っています。ムールヴェードルのワ インは、子羊、あひる、など肉のソースにあいます。
4651	7	カブリアック プリウレサンマルタン	2017	赤	シラー ムール ヴェード ル グルナッ シュ	ラングドグ	熟したタンニンとスパイシーな後味を持つ非常に調和のとれたワイン。シラー、 ムールヴェードル、グルナツシュのブレンド。チャリック山の北斜面に位置する ブドウ畑は風によって和らげられる陽当りの良い気候の恩恵を受けています。 テンプル騎士団はワインの品質保持のために最低価格を設定しました。1215 年テンプル騎士団はサンマルタンを設立。
4072	8	アフィラント アクテュース	2016	赤	シラー	コート・デュ ・ローヌ	キュベデクロのスペシャルキュベで本来は10000円ほどするワインですが、コ ルクが若干弱いということで、かなりお安くなってる還元品です。味はさすが、 アフィラントのスペシャルキュベです。2004はなくなりまして、新しいぶどうでの 発売です。