

マキコレ有料試飲ワインリスト⑭

5/18(水)～22(日) 10:00～18:00受付 ※今回は1組の試飲時間は60分を想定しております。

※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2000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
1	2580	レジストロ フリザンテ	2019	弱発泡性	リースリング	イタリア ウンブリア	弱発泡性のある軽い辛口白ワイン フリザンテはイタリアで弱発泡性ワインの 呼び名です。
2	4624	オーペロン シュノンソープ ラン	2020	白	ソーヴィニヨンブラン	ロワール	ソーヴィニヨンブランの最高クラスとして13年にリリース 2018ヴィンテージが2020年の世界ソーヴィニヨン・ブラン大会で金賞を受賞しました！ ふくよかなポリウム感、やや柑橘の香りをかんじる美味しい白ワイン
3	4774	ポミエ プチシャブリ	2020	白	シャルドネ	シャブリ	これはプチ素晴らしいシャブリです。アプリコットなどの果実の熟れた香りともまるで蜂蜜を入れたよ うなたまらない香り。プチでここまで造られたらもう言うことなしの素晴らしい出来です。ポミエの プチはグラン・クリュの畑の横でつくられています。
4	3068	フィットウ アントシアン	2016	赤	ムールヴェー ドル カリニャン グルナツシュ	フィットウ	高の区画を厳選したもので、主にヴュー・ムールヴェードル(47%)を使用し、それにカリニャン・ノ ワール(36%)とグルナツシュ・ノワール(17%)を加えて、リュウカテ半島の石灰岩の台地で作ら れています。樽の中で約16ヶ月間熟成させ、偉大なワインにふさわしい注意を払ってハーフムード にしています。グルメで洗練された秋の料理、キャセロールに入った仔牛のコンフィのロースト、 繊細な牛のフィレ、さらには鹿の肉。凝縮されたフィネスのあるワインは、熟した果実のアロマを 放ち、特別な料理との相性が抜群です。
5	2928	コンフュージョン	2018	赤	グルナツシュノアール	フィットウ	このグルナツシュ、超完熟まで畑で熟してから、何ともなかったかのように、辛口赤ワインのよう に醸す！まさに、コンフュージョン！何だこの旨さはと、混乱するワイン！という意味。甘口だろう と思われ土から出られなかったけど、違ふんです。美味しい赤ワイン！ カカオ、カフェヤ、クローヴ、甘草に干しぶどうの甘み、スパイシーな味わいがドライで心地よい！ カリカリに焼いた甘いカラメリゼの鴨や、豚、デザートなら、ショコラと合わせて楽しみたい。大人な 赤ワイン！
6	4775	ポミエ イランシー	2020	赤	ピノアール 地元品種セ ザールを10% まで入れられ る	シャブリ	シャブリ地区でピノアールのAOCを認められた場所
7	4286	シャトーロールデテール	2016	赤	メルロー カベルネソー ヴィニオン	ボルドー	畑面積 0.53Ha アルジロカルケール セパージュ メルロー51%、カベルネソーヴィニオン49% 畑の平均樹齢 40年ヘクター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。樹齢の古いブドウを手作業で収穫されフランスオークで18ヶ月熟成されま す。
8	4458	シャトーロールデテール	2015	赤	メルロー カベルネソー ヴィニオン	ボルドー	畑面積 0.53Ha アルジロカルケール セパージュ メルロー51%、カベルネソーヴィニオン49% 畑の平均樹齢 40年ヘクター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。樹齢の古いブドウを手作業で収穫されフランスオークで18ヶ月熟成されま す。