

マキコレ有料試飲ワインリスト③回目の試飲は新着中心です。
 2/21(水)~25(日) 10:00~18:00受付 ※今回も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3000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試飲予定日の3日前までの要予約です。

No.		商品名	VT	タイプ	セパージュ	一言コメント
1	2923	ルオー ガイア		ロゼ泡	カベルネソーヴィニオン シラー	カベルネソーヴィニオン、シラー、を一切シャピタリゼーションせずに、メソッド トラディショナルで泡にする。二次発酵は発酵前のブドウ液を冷凍保存し、ティラージュのときには、ブドウ液を入れて二次発酵させる。12か月 ^a 後、デゴルジュマンは一切のリキュール・ディスクベンションは入れずに、つまりBRUT N ON DOSE (ブリュット ノンドゼ)
2	529	ペピエール ミュスカデ ブリオール	2022	白	ミュスカデ	収穫量40hl、平均樹齢70-80年、コンクリートタンク内発酵・熟成。発酵期間1ヶ月、熟成期間約12ヶ月(瓶内熟成一年半) きれいな辛口
3	4967	フライト ピノグリ ステインウェッグ	2019	白	ピノグリ	黄桃やパイナップルのカラメリゼ、蜜蝋香るこれぞピノグリといった果実味の中にしっかりと酸が中心にある。 時間と共に深みも出てきて、糖も厚みも酸もバランスの良い、ちょうどいいピノグリ。
4	4825	シャンタルマルタン コートドールブラン	2022	白	シャルドネ	シャンタル・マルタンがネコスで展開するシリーズの白。 淡いカリン、厚みのある黄桃のシロップ漬けにバニラのさや、少しだけクローヴの深い味わい。酸は控えめだけど、奥にしっかりと隠れているので、後味は重くない。 旨味のあるふくよかなシャルドネ。
5	3721	レトワ・プチ・セー	2017	赤	グルナッシュ カリニャン メルロー	収穫量25HL/ha 樹齢40年~80年 香りも味も小さな赤や黒いフルーツに満ちている驚きの味わい。口に含むとやさしいタンニンが厚みに変わり、最後には力強さもある。肉料理のココット焼きやコンフィなどニンニクの効いた料理にも合います。
6	3027	アフィラント ジゴンダス プロメス	2017	赤	グルナッシュ ムールヴェードル サンソー	深みのある濃い紫色、黒いフルーツやオリーブなどのコクのある果実味に、しっかりとタンニンがあり、アフターにはフィネスを感じる味わい。キュベ名のプロメスは約束という意味。 赤身のお肉や、仔羊、鴨、モリパトのロティ、キノコのリゾットなどにお勧めです
7	5126	アフィラント ケイランヌ アンセストラル ドゥ ピュイ	2022	赤	グルナッシュ シラー	深みのある濃い紫色、黒いフルーツやオリーブなどのコクのある果実味に、しっかりとタンニンがあり、アフターにはフィネスを感じる味わい。キュベ名のプロメスは約束という意味。 赤身のお肉や、仔羊、鴨、モリパトのロティ、キノコのリゾットなどにお勧めです。
8	5126	キュベヴィニユロン マグナム	NV	赤	グルナッシュ シラー ムールヴェードル サンソー	ダニエルの署名入のこだわりワイン。 25HL/L 手摘み収穫後、選果、除梗してからコンクリートとタンクへ、ビジュアージュヤルモンタージュ、35日間のマセラシオン、熟成はコンクリート25%75%は厳選されたフランスの樅樽24ヶ月。