

マキコレ有料試飲ワインリスト43回目2025年1回目の試飲は、今のみたいワイン(30CCx8種類)です。  
 1/22(水)~26(日) 10:00~18:00受付 会費 2500円です。※今回は1組の試飲時間は90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。  
 ※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	一言コメント
1	2759	オーペロン フィーヌ・ピュール・メード・ トラディショナル シェナン ブリュット		泡・白	シェナン	スッキリとした飲み口のスパークリング シェナンブラン種のみで瓶内2次発酵式で つくられています。
2	5319	カイユベル ベルジュラック・セック・ フルールドロッシュ	2023	白	ソーヴィニヨ ン・ブラン ソーヴィニヨ ン・グリ	シュナン20%、ソーヴィニヨン・ブラン40%、ソーヴィニヨン・グリ40%をブレンドし た有機ワインです。このワインは独自の個性を持ち、柑橘系と樽熟成による 爽やかさが感じられます。 このワインは6か月間フランス産のオーク樽で熟成され、8~9年の熟成ポテ ンシャルがあります。
3	5328	ボーマン ブルゴーニュ・アリゴテ	2021	白	アリゴテ	完熟したアリゴテは食中に楽しめる立派なワインとして見直しましょうと、ブル ゴーニュ生産者が声を上げています。 確かに、このボーマンのアリゴテは100歳を超える超古木がつくる立派な風 格、しっかりしているが、所謂アリゴテの弾ける柑橘系果実味ではない、逆に まったりしたこの品種には珍しい落ち着いたあるワイン
4	4829	モウパ プイ・フィッセ ノンフィルトレ	2020	白	シャルドネ	収穫は手摘み、撰果、醸造はブニュマティックで圧搾、24時間ダブルパー ジュ。発酵は天然酵母で自然に始まる。1/3樽内、2/3タンク内発酵、シュール ・リーで熟成（樽内とタンク内）2020はノンフィルターは18ヶ月樽内熟成。 2021は収穫が少なくスタンダードのみ
5	564	テデルナム メルローウンブリア	2020	赤	メルロー	メルローのふくよかさ、コクがよく楽しめるワイン
6	参考出品	モウパ ボジョレーヴィラージュヌーボー2024 樽出し	2024	赤	ガメイ	樽出しのヌーボーのお裾分けです。
7	1697	ブレッシーマツソン ラストールージュ ポールエミール	2020	赤	グルナツシュ シラー ムールヴェード ル	60%グルナツシュ、30%シラー、10%ムールヴェードル。12ヶ月間樽内熟 成。息子の名前のワイン。ブドウの出来が良いときだけつくる。このキュベは 古木のグルナツシュ、シラー、ムールヴェードルのアッサンブラージュです。 収穫は手作業で行われます。深いガーネット色のこのワインはチェリーのリ キュールや熟した果実、プルーンの香りを持ち、ジビエ料理や赤身肉、チー ズによく合います。
8	5023	ラプローズ グランキュベ ルージュ	2021	赤	シラー	シラー種主体 どんな熟成したグランヴァンの脱帽するほどの美味さです。