

マキコレ有料試飲ワインリスト55回目2026年3月の試飲は、新着ワインを中心の試飲いただきます。
 ゆっくりお楽しみくださいませ。

3/4 (水) ~8日10:00~18:00受付 会費 3000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。

No.	生産地	VT	タイプ	セパージュ	一言コメント	
1	クレレットディ オリジン	コートデュ ローヌ		泡・白	ミュスカ クレレット	畑はピオディナミで手をかけて育てられたミュスカ・ア・プチグランとクレレットブランシュで造られたやや甘口の微発泡。ミュスカ、クレレットの果実味が芳醇で、100%ぶどう由来の糖分は甘すぎず、爽やか、低アルコール(8° vol)なので、お酒が弱い方も少量なら楽しめます。
2	コート・デュ・ローヌ ブラン クレメンティア	コートデュ ローヌ	2023	白	ヴィオニエ ルーサンヌ クレレット	ヴィオニエ、ルーサンヌ、クレレットのやや緑がかった綺麗な金色。華やかな花の香りと花梨や蜂蜜、緻密な味わいでありながらバランス良くまとまった白。
3	ミュスカデ・SEM・ルポ・ デュ・ムートン	ロワール	2022	白	ミュスカデ	グラムートンと同じエリア(モニエールサンフィアクル)の畑、2022年に従来の区画に続きの畑が4ha増えたので、グラムートンの更に厳選された区画の畑から出来たワインを1年間地下タンクで熟成、まだまだポテンシャルが高いので瓶詰め後、更に1年間瓶の中でゆっくり熟成させてから、やっと出荷されるスペシャルなキュヴェ
4	カ・エルト ソアベ クラシコ・スペリオーレ	イタリア ヴェネト	2022	白	ガルガーネガ	ソアヴェのクラシコが名乗れるのは、昔から所有するカンティーナ(蔵)と指定されたエリアの畑から収穫されたものだけ。カ・エルトのソアヴェはガルガネーガ100%で造られる、今はまだ若くて果実味がでてきていないが、白い花の香りや、にわとこの香り、今、他にこんな凝縮したクラシックなソアヴェ
5	ロッソ・トスカーナ・オンテンポ	イタリア トスカーナ	2024	赤	サンジョベー ゼ ブレンド	粘土を焼いた古代の甕、アンフォラで発酵・熟成されたナチュラルなワイン。
6	ルルーブラン 'グルナッシュ・ルージュ	ラングドック ミネルヴォア	NV	赤	グルナッシュ 100%	フランス人なら誰でも知っている白い狼という名前の蔵、ロワールで育った3人の幼馴染が、ミネルヴォアで素晴らしい畑を見つけて醸造しています。
7	マスデカプリス 'フィットゥ アントシアン	ラングドック フィットゥ	2020	赤	ムールヴェー ドル グルナッシュ カリニャン	のワイナリーの最高級区画から厳選されたもので、主にヴュー・ムールヴェードル(47%)に、ルカート半島の石灰岩の高原で採れたカリニャン・ノワール(36%)とグルナッシュ・ノワール(17%)を加えたものです。
8	スメラルダ・グラナドゥ・カンノ ナウ・ディ・サルディーニャ	イタリア サルディー ニャ	2023	赤	カンノナウ	ブドウは、カンノナウ種と少量の他の在来種のブドウをブレンドし、厳選された房から選別して造られています。間引き栽培により、樽熟が最適に進んだブドウから生まれた、鮮やかな色合いと濃厚な果実のアロマが特徴です。瓶内では、時間が経つにつれて、地中海のスクラブやサルデーニャのスパイスを思わせるアロマへと変化していきます。