



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

数量限定の特別セットです。

【セット内容】

1. アンシャックルド ソーヴィニオン・ブラン (2020)

アメリカ、カリフォルニア / 白 / 辛口

通常単価 ¥8,470 ×1本

テイastingノート 鮮やかで、爽やかな果実味が特徴的。メロンとトロピカルフルーツのアロマが開き、桃、新鮮な柑橘類、ライム、トロピカルフルーツの風味が、爽やかさを引き立てている。ソーヴィニオン・ブラン、シュナン・ブラン、ルーサンヌのブレンド。鮮やかで素晴らしいテクスチャーを備えている。

合う料理 アペリティフとして、またチーズと合う。グリルしたチキンや魚、アスパラガスのキッシュ、キュウリのディル・ヨーグルトサラダなどとも好相性。

葡萄品種 ソーヴィニオン・ブラン、ヴィオニエ、シュナン・ブラン、ルーサンヌ

認証 サステナブル：ナパ・グリーン・ワイナリー認証

2. ナヴィゲーター カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニオン (2020)

アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常単価 ¥3,960 ×1本

テイastingノート 驚くほど濃密な紫色。芳醇な香りがグラスから勢よく立ち上る。プラムやカラント、スパイシーなリコリス、ブラックベリーなどのリッチな芳香は、ほのかなトーストしたオークが支える。

合う料理 神戸牛のステーキ、すき焼きなどと好相性

葡萄品種 85% カベルネ・ソーヴィニオン、15% プティ・シラー

3. カレラ ミルズ (2019)

アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

通常単価 ¥19,140 ×1本

テイastingノート 芳醇でスパイスを含み、幅が広くまろやかなタンニンと長い余韻の後味を持つ

合う料理 鶏肉や七面鳥とよく合い、グリルした桃のサラダやポプラノの肉詰めなどと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール