

仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーシヨン

スタイル：セット

容量：750ml

説明

※在庫状況により、ヴィンテージや一部内容を変更してご案内する場合がございます、ご了承ください。

※本セットには以下ワインが1本ずつ含まれています。



ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。

1. ナチュラエ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021) 赤 / 辛口

通常価格：4,620円

テイastingノート 濃い赤紫色。ノーズは煮込んだ果実やトーストを含む、スパイスの芳香を示す。カシスやブルーベリーの果実味に溢れ、凝縮して、力強さ味わいを感じる。エレガントで滑らかなストラクチャーを持ち、胡椒やコリアンダーの美しい後味が続く。

合う料理 マリネ、ナス料理、トマトのグラタンなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

2. ナチュラエ メルロー (2021) 赤 / 辛口

通常価格：4,290円

テイastingノート ガーネット色がかった、美しい深紅色。熟した赤果実、トリュフ、シナモンの凝縮した芳香を示す。口に含むと、砂糖漬け果実の美味な含みが広がり、格別なまろやかさを感じる。

合う料理 リゾットや野菜料理などと好相性

葡萄品種 100% メルロー

認証 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

3. ナチュラエ オレンジ (2022) オレンジ / 辛口

通常価格：5,060円

テイastingノート オレンジ色がかった美しい明るい色合い。ノーズは凝縮したフルーティーさを示し、ジャムのような柑橘類のアロマを伴う。口に含むとフレッシュさとまろやかさのバランスが完璧で、花やブリオッシュの含みが広がる。

合う料理 アペリティフとして、また蒸し野菜、魚のシチュー、熟成チーズなどと良く合う

葡萄品種 シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マスカット

認証 オーガニック認証、ヴィーガン(SO2無添加)

4. ナチュラエ シャルドネ (2022) 白 / 辛口

通常価格：4,620円

テイastingノート 黄金に輝く美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れた、きれいにまろやかな風味を持ち、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを感じる。驚くほどエレガントで軽やか、極めて優れたバランスの風味が続く。

合う料理 アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

5. アール・ド・ヴィーヴル ロゼ (2020) ロゼ / 辛口

通常価格：4,730円

テイastingノート 淡い光沢のあるピンク色。ノーズはレッドベリー、カシス、イチゴを示し、バラと柑橘の含みを伴う。フレッシュな味わいは、長く続く芳醇なアロマとバランスが取れている。

合う料理 アペリティフとして、また野菜や魚の前菜と合う。地中海料理や白肉のバーベキューなども好相性。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、シラー

6. コード・ルーージュ 泡 / 辛口

通常価格：7,370円

受賞歴 ワイン&スピリッツ マガジン 90ポイント!

テイस्टینگノート とても淡く、ほぼ透明であり、繊細な泡が立ち上る。香りは花のようで、洋梨、柑橘類、フレッシュフルーツの含みを伴う。風味はフレッシュでミネラルを感じる。コード・ルージュは、上質でエレガント、洗練されている。

合う料理 アペリティフとして。寿司や魚のホワイトソースがけ、山羊のチーズ、バジルが入ったフレッシュフルーツサラダと相性が良い。

葡萄品種 70%シャルドネ、20% シュナン・ブラン、10%モーザック

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す