



仕様

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

※在庫状況により、ヴィンテージの変更または同等品に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。

1. トソ カベルネ・ソーヴィニヨン (2021) アルゼンチン、メンドーサ / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 92ポイント！

テイスティングノート クリーンでフルーティなノーズ。プラムとカリンのアロマをほうふつさせ、エレガントなオークの含みを持つ。ブラックベリーとリコリスの果実味の、マイルドなブーケの味わいが現れる。重厚でがっしりしている。豊かで長い余韻の風味は、バニラとオークのスモーキーなアクセントへと続く。

合う料理 パスタ、赤肉、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン

2. シガリュス ルージュ (2021) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 赤 / 辛口

受賞歴 ドリンクス・ビジネス・アジア マスター、サクラアワード2023 ゴールド！

テイスティングノート マホガニーがかった濃厚なルビー色。凝縮して熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークのブーケを示す。味わいは瑞々しく豊満で、ピロードのように滑らかなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムなどの黒果実のアロマが、複雑な焦臭と共に表れ、ミントへと展開する。後味は長く、完璧なバランス。

合う料理 ソース添えの赤肉やチキンのロースト、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、グルナッシュ

認証 デメテール認証

3. ナヴィゲーター カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨン (2022) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

テイスティングノート 赤と黒果実の生き生きとした層と、ほのかなスマイルのドライハーブ、ブラックリコリスが混ざり合う。口に含むと、アロマと同じ風味が感じられ、美しいカシスとリコリスは、柔らかなタンニンと見事なストラクチャーを支える。

合う料理 ステーキ、シチュー、ハンバーガーなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

4. アルテロ (2018) スペイン、ラ・マンチャ / 赤 / 辛口

テイスティングノート 力強く、複雑なアロマは熟した果実味を含み、トーストしたアロマや、胡椒とバルサミコ酢の香りを感じる。まるやかで、あたたかく、とてもきれいなバランスの風味に、長い余韻の後味を示す。

合う料理 ローストやグリルした肉、豆類、ミディアムから香りの強いチーズなどと好相性。

葡萄品種 34% テンプラニーリョ、33% メルロー、33% シラー

5. パロナーク (2018) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 94ポイント、デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 93ポイント、ワイン・スペクテーター 92ポイント！

テイスティングノート 透明で光沢があり、とても濃く深みのあるガーネット色。ノーズは非常にエレガントで、美しい複雑さを醸し出しており、洗練されていて、スパイスと美味しいアロマが漂う。エアレーションすると野イチゴ、ラズベリー、ブラックベリーなどの煮込んだ赤果実のアロマにミネラルが加わる。アタックはフレッシュでしなやか、エレガントであり、素晴らしいボディに完璧なタンニンが溶け込んでいる。ミッドパレットはブランデーの果実の含みに、スパイスやトーストしたパンを伴う。タンニンはしなやかだが力強く、すべてがコントロールされたパワーを示す。後味は長くフレッシュで、メントールや胡椒の含みが持続性を格別長くしている。複雑なアロマと、新鮮味と濃厚な味わいの完璧なバランスを持つこのヴィンテージは、パロナークが造るワインの中で、最も偉大なワインの一つであることを証明している。

合う料理 ビーフ、鴨肉、ラム、ジビエなどのタルタル、カルパッチョ、グリル、ソース添えなどと好相性。また、野菜のグリル、トリュフパスタ、チーズ、チョコレートデザート、バルマンティエ風ミンチと鴨のコンフィ、レーズン、アーティチョークのピューレ、鳩などとも合う。

葡萄品種 47%メルロー、25%カベルネ・フラン、21%シラー、5%マルベック、2%カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 HVE3認証

6. パナメラ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

受賞歴 サクラアワード2024 シルバー！

テイスティングノート 深いルビー色。果実とスパイスが特徴的。ブラックベリー、ブラックチェ

ピーロート・ジャパン株式会社

PIEROTH

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp

電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

リー、キャラメルのアロマを示す。プラム、ブラックベリー、キャラメルのジューシーな風味を感じる。素晴らしいバランスに、心地よい酸味と柔らかいタンニンを持ち、長く滑らかな後味が続く。

合う料理 グリル肉、パスタ、ハンバーガー、ブリーやチェダーチーズ、チョコレートのデザートなどと好相性

葡萄品種 78.95% カベルネ・ソーヴィニヨン、10.9% ルビーレッド、2.89% ピノ・ノワール、7.26% その他

※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
- ・一部商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す
- ・ラッピング不可
- ・熨斗対応不可