



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. シャトー・デ・ローレ・バロン (2016) フランス、ボルドー / 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 黒に近い深い色。ノーズはフレッシュな木の軽くトーストした含みに、ブラックチェリーを伴い、並外れた熟成を示す。エレガントなフルボディの、際立つ複雑なアロマ。味わいとノーズ両方を、支配するボディ。タンニンはエレガントでしなやか、そしてビロードのように滑らか。軽く煮込んだブラックチェリーやブルーベリーの、熟した新鮮な果実味が勢よく広がり、新しいフレンチ・オークで熟したワインは、素晴らしい木とマイルドにトーストした含みのバランスが特徴的。

合う料理 熟成した赤肉や最高級の魚介類と好相性

葡萄品種 100% メルロー

2. 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！

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、パ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・ソーヴィニオン

認証 HVE3認証

3. シャトー・クラーク (2014) フランス、ボルドー、リストラック / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 91ポイント！

テイスティングノート 美しく濃い紫色。凝縮したノーズは、フレッシュな果実味（カシス、イチゴ、チェリー、プラム）に支配され、バニラとスパイス（シナモン）の繊細な含みを伴う。まろやかでフルーティーなアタックに、口を含む濃厚で肉厚なタンニンのストラクチャーと甘さを感じ、程よい自然な酸味によりフレッシュで芳醇さが持続する。15年は熟成が期待できる。（飲み頃：2018～2029年）

合う料理 鉄板焼の肉やグリル肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%

4. シャトー・マルメゾン (2017) フランス、ボルドー、ムーリ・ザン・メドック / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 90ポイント！

テイスティングノート 深みのある深紅色。繊細で複雑なノーズに、花とフルーティーさを上質な木とバニラの含みが運ぶ。味わいは精度が高くエレガントで、たっぷりとした率直なアタックはバランスの取れたフレッシュさへと誘う。長い余韻は心地よく、熟したタンニンを含む後味。15年程の高い熟成ポテンシャルを持ち、また若いうちからも愉しめる逸品。

合う料理 グリル肉、ソースやチーズ添えの肉料理などと好相性。

葡萄品種 80%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニオン

5. ミラ・カラ (2019) チリ、カチャポアル / 赤 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 94ポイント！

テイスティングノート ミヤウェ・ヴァレーのピュアなテロワールを反映し、それぞれのブドウ品種が、ボルドースタイルのブレンドの複雑味に、ダイナミックに寄与している。カベルネ・ソーヴィニオンは、魅惑的な熟した濃いベリーの果実としなやかなベルベットのタンニンを示し、メルローは素晴らしい核果の芳香を運ぶ。カベルネ・フランはエレガントなミネラルを高め、カルメネールはブレ

ンドに深み、ボディ、ブラックベリーとプラムの風味をもたらし、余韻はシラーのラベンダーとスミレの花を含む。フレンチ・オーク樽で20ヶ月熟成することで、スパイスとモカを示す後味。

合う料理 フォアグラのアニョロッティとコンソメ、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 61% カベルネ・ソーヴィニヨン、23% カルメネール、8% シラー、7%カベルネ・フラン、1% メルロー

6. グラン・マルベック (2019) 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astingノート マルベック種特有のスミレ色がかった濃い色合い。ノーズは表情豊かで、プラムとチェリーに、ウコのマルベックの特徴的なスミレの花のアロマが支配する。口に含むとアタックはまろやかで滑らか、洗練された濃厚なタンニンの見事な核を感じる。

合う料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性

葡萄品種 100% マルベック

※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
- ・ギフトラッピング不可
- ・熨斗対応不可