

# ジェームス・サックリング高得点赤白ワイン6本 セット

9708595



## 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. ルガーナ プロレッティーノ (2021) イタリア、ロンバルディア、ルガーナ / 白 / 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 少々熟した果実、桃、イエローアップル、バラの花びらにフレッシュな芳香の含みを持つ。きれいな組成にキリッとした酸味を伴う。

合う料理 鍋、白身肉、甲殻類、半熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 100% トウルピアーナ

### 2. ホワイトヘイヴン ピノ・グリ (2022) ニュージーランド、マールポロ / 白 / 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 ノーズは洋ナシ、赤リンゴ、スイカズラを示し、クローブとアニスのニュアンスを伴う。味わいは熟した洋ナシとリンゴの風味に、微かな酵母を含み、ミネラルが感じられる。ドライで穏やかな酸味ときめ細かいタンニンが全体を支え、長くすっきりとした後味へと促す。

合う料理 濃厚なシーフード料理、キノコ料理、ジビエや家きんなどと良く合う

葡萄品種 100% ピノ・グリ

認証 サスティナブルSWNZ認証

### 3. パロナーク ブラン (2020) フランス、ラングドック・ルーション、ラングドック / 白 / 辛口

受賞歴 ジェームス・サックリング 93ポイント！

テイスティングノート 緑がかった、透明な色合い。洗練されたエレガントなノーズは、洋ナシとトロピカルフルーツのアロマを示し、ほのかなナツメグとパフペイストリーを伴う。クリーンでフレッシュなアタックは、たっぷりとしたフルボディで官能的なミッドパレットへと導かれ、ハチミツとアカシアの花を含む。長い余韻の後味は、素晴らしく調和が取れている。

合う料理 シーフード、魚（ホタテのカルパッチョ、マグロのタルタル、刺身）、リゾット、山羊のチーズ、タラのフィレ、ズッキーニと山羊のチーズのピザ、ガーリックニョッキにアスパラガスとヘーゼルナッツバター添えなどと合う。

葡萄品種 98% シャルドネ、2% シュナン・ブラン

認証 HVE3認証

### 4. ドメヌ・ヴィルジニー・テヌヴァン (2019) 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 91ポイント！

テイスティングノート 素晴らしくジューシーで、ブラックベリーやブルーベリーの複雑な層が感じられる。ミディアムからフルボディの味わいに、滑らかなタンニンを持つ。by ジェームス・サックリング

合う料理 赤身肉：フランスやイタリアン料理、中華、和食（焼肉/ステーキ/炒飯/肉じゃが/すきやき/豚角煮/焼きナス/焼き鳥/牛丼/ダック）

葡萄品種 100% メルロー

認証 サスティナブル HVE3認証

### 5. シャトー・マルメゾン (2017) 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 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

### 6. セグラ (2017) 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 ジューシーなベリー果実とチョコレートが特徴的。クリーミーで熟したタンニンが長い余韻とたっぷりとした芳香を与える。風味豊かな、ミディアムボディの美味しい一本。すぐに愉しめる、またセラー熟成もおすすめ。

合う料理 牛肉、鹿肉料理と好相性。

葡萄品種 50.5%カベルネ・ソーヴィニオン、46%メルロー、3%プティ・ヴェルド、0.5%カベル

ネ・フラン

※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
- ・ギフトラッピング不可
- ・熨斗対応不可