



仕様

地域：

スタイル：セット

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：

説明

数量限定の特別セットです。

【セット内容】

1. シガリユス ルージュ (2020)

通常単価 ¥8,800 ×1本

テイスティングノート マホガニー色がかった濃いルビー色。ブーケは凝縮した非常に熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークの芳香を示す。ピロードのようなタンニンを持つ、豊かな味わい。黒果実、ブラックチェリー、プラムのアロマを再び感じ、長く複雑な焦臭を含み、ミントの香りへと続く。長く、完璧なバランスの後味。

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、カラドック、グルナッシュ・ノワール、ムルヴェードル、カリニャン

パイオダイナミック認証 デメテール認証

オーガニック認証 AB

2. パロナーク (2017)

通常単価 ¥8,360 ×1本

テイスティングノート ガーネットの輝きを持つ、濃く深みのある色合い。ノーズはリッチで複雑、完璧に熟した黒果実のアロマを放つ。エアレーションすると、スパイスとリコリスの美味しさがブラックベリーのアロマと心地よく混ざり合う。アタックはブランデー、胡椒、ダークチョコレートの果実の含みが強調され、濃厚でサテンのようなテクスチャーが感じらる。濃くジューシーなタンニン、高められた風味は、ミッドパレットにおいて芳醇で完全な味わいを表す。バランスよく、わずかにパニラが漂い、後味は並外れて長い。

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 60% メルロー、14% カベルネ・フラン、12% シラー、10% マルベック、4% カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 HVE3

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 91ポイント！

3. テタンジェ・ブリュット・レゼルヴ FIFA公式特別ボトル

通常単価 ¥9,790 ×1本

専用箱入り

テイスティングノート 黄金がかった黄色。きめ細やかな泡が絶え間なく立ち上がる。広がりがあり、表現豊かな果物とブリオッシュのアロマに、桃、白い花、バニラの含みを伴う。クリーンでフレッシュ、果物と蜂蜜の繊細な含みを持つ

合う料理 アペリティフとして。スモークサーモンや甲殻類、魚・肉料理と合わせて。

葡萄品種 40% シャルドネ 35% ピノ・ノワール 25% ピノ・ムニエ (上質のノンヴィンテージのシャンパーニュにおいて稀な比率である。)