

今月のおすすめワイン

白ワイン ~ Vin Blanc ~



レ・フルール・デュ・ラック シャトー・ラグランジュ “2021”

ボルドー地方：ソーヴィニヨンブラン80%、
ソーヴィニヨン グリ20%

ボトル(750ml) ¥7,700

レ・フルール・デュ・ラックは2011年より造られている

レ・ザルム・ド・ラグランジュのセカンドワイン。「湖の花」を意味します。

輝きのある淡い黄金色。柑橘系、白い果実の香りとバニラのニュアンスが特徴的。

丸みと酸味のバランスが良く、程よいボリューム感のある辛口の白ワインです。



シャトーパヴェイユド リューズブラン “2021”

ボルドー地方：ソーヴィニヨンブラン70%、セミオン 30%

ボトル(750ml) ¥9,020

熟した柑橘系とアプリコットの香りが豊か。果実味が口中に広がり、

楽しめる。口に含むと果実に加えて樽の影響が感じられ、爽やかな

アロマとクリーミーな口当たりが広がります。

赤ワイン ~ Vin Rouge ~



シャトー・モンペラ “2018”

ボトル(750ml) ¥7,700

(ボルドー地方：メルロ 70%、カベルネ フラン 20%、

カベルネ ソーヴィニヨン 10%)

収量を制限することで凝縮度の高いブドウを収穫し、フルボディに仕上げています。

赤スグリやブラックベリー、腐葉土のニュアンス。しっかりとしたボディとタンニンもあり、

いきいきとした果実味があり、若い内から楽しめるワインです。



オーメドック・ド・ジスクール “2021”

ボトル(750ml) ¥9,350

(ボルドー地方：メドック カベルネ ソーヴィニヨン メルロー)

オーメドックの畑から造り出す、コストパフォーマンスに富んだ3rdワインです。

ブラックベリーの甘い香りにミネラルのニュアンス、樽香のダークチョコレートの風味。

タンニンも滑らかで酸味とのバランスもとれているワインです。



シャトー・デギーユ “2012”

ボトル(750ml) ¥13,200

(ボルドー地方：メルロ 80%、カベルネ フラン 20%)

コート・ド・カスティヨンの珠玉シャトー・デギーユ。

ヴァニラ、ミネラルに、ラズベリー、ブラックベリーなど豊潤な果実味はリキュールのように。

力強い骨格と甘みさえ感じるほどに熟した果実味、男性的なタンニンの調和が見事。