

フランス赤ワイン



フランス ブルゴーニュ
ドメーヌ マルシャン ド グラモン
D ドラ ヴィエルジュ ロメンヌ
A.O.C.ブルゴーニュ
2018
赤
フルボディ

醸酵 セメント・タンク&オーク樽
熟成 オーク樽 13カ月(228L、
新樽なし)

凝縮感があり、力強い一方で滑らかな舌触り ブラックチェリーのような黒果実のニュアンスが特徴的な赤ワインです

6,500円



フランス ブルゴーニュ
ドメーヌ コワイヨ
マルサネ レ ロンジュロワ
A.O.C.マルサネ
2017
赤
フルボディ

醸酵 ステンレス タンク
熟成 オーク樽 12カ月 (新樽
30%、228L)

「マルサネに傑出したワインが存在する」とここ数年で突如として話題となったワイナリー、ドメーヌ・コワイヨ。非常に高いポテンシャルを秘めています

13,000円



フランス ブルゴーニュ
ドメーヌ マルシャン グリヨ
ジュヴレ シャンベルタン
オ ヴェレ
A.O.C.ジュヴレ シャンベルタン
2015
赤
フルボディ

醸酵 ホーロー・タンク 主醸酵後、
オーク樽にてマロラクティック醸酵
熟成 オーク樽 18カ月(仏産、
228L、新樽比率30%)

華やかなチェリーのアロマにめし革のようなアクセント。果実の力強いアタックと溶け込んだタンニン トリュフのような余韻が残る妖艶なビノワールです

15,000円



フランス ブルゴーニュ
セリエ デ ウルスリーヌ
サヴィニー・レ ポーヌ
A.O.C.サヴィニー レ・ポーヌ
2005
赤
フルボディ

醸酵 フレンチオーク樽、ノンフィル
ター醸造。100%除梗
熟成 11か月

熟した赤果実系のアロマにドライフラワーやスパイスなど熟成を感じさせるニュアンス、柔らかな口当たりで円熟した果実味が味わえる飲み頃の1本です

8,000円



フランス ボルドー
シャトー元詰
シャトー ロックブリュヌ
A.O.C.ボルドー
2017
赤
ミディアムボディ

醸酵 ステンレス タンク
熟成 50%をオーク樽にて6カ月間
(新樽比率33%、フレンチ&アメリカン)
50%をステンレス・タンクにて6カ月間

1962年にアントル・ドゥ・メールに設立した家族経営シャトー。濃い色調で 完熟果実やスパイスのアロマ 滑らかで柔らかな口当たりのワインです

6,000円



フランス ボルドー
シャトー ロック ド ジャン リース
シャトー・ロック ド ジャン
リースCFティエンボン
A.O.C.ボルドー スペリュール
2016
赤
ミディアムボディ

MLF醸酵・30%をオーク樽にて
熟成・30%をフレンチオーク樽
(225L) 残りをステンレス・タンクに
て10カ月熟成

ル・パンやバヴィ・マッカンのオーナーであるティエンボン家が醸造を行うシャトー。果実やスパイスのアロマ ジューシーながら凝縮度の高い本格的なボルドーワインです

6,500円