

和食に良く合うワインです。



① ガルシア・カリオン・オペラ・プリマ シャルドネ 白

品種：シャルドネ タイプ：辛口(白)

原産地 スペイン

ボトル 4,536 円

グラス 756 円

花の蜜のような可憐で繊細な白。
シャルドネ種の柔らかさ、
果実の風味をよく感じるタイプです。
酸味はほとんど感じられず、
トロピカルな香りが、心地良く包んでくれます。

③ ボルゴ・スコペート ロッソ トスカーナ 赤

品種：サンジョヴェーゼ、メルロー、プティ、ヴェルド タイプ：赤 ライト～ミディアム

原産地 イタリア

ボトル 4,536 円

グラス 756 円

レッドベリーやブラックオリーブ、
ふくよかな土の香り。
豊かな果実味とまろやかな酸味のバランスが
とれた味わいです。

② ドメーヌ・ド・ゲールガゾー シャルドネ フィット 白

品種：シャルドネ タイプ：辛口(白)

原産地 フランス

ボトル 5,400 円

グラス 885 円

厚みのある果実味と、樽熟成による
まろやかな味わいが魅力です。
ブルゴーニュの高級ワインを思わせるワイン。
トロピカルフルーツのような香りが、今まで以上の飲み心地です。

④ ドメーヌ・ド・ゲールガゾー キュヴェ・マチルデ 赤

品種：シラー90%、ムールヴェドル10% タイプ：赤 ミディアム

原産地 フランス

ボトル 5,400 円

グラス 885 円

シャトーの目の前の畑から収穫された、
最良のシラーからつくられる特別なワインです。
果実味が豊かでエレガンスなスタイル、
ミネラルと酸が心地よく感じられます。