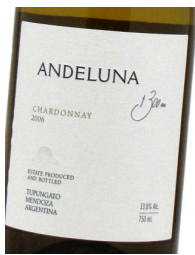


お役に立ちます！！ 個性さまざま 新・再入荷ワイン

《 好評のアンデルーナ シャルドネに、^{パンチ}より樽の風味の効いた アルゼンチン国内仕様 登場！！ 》



アンデルーナ シャルドネ
A-124 2007 Anedeluna Chardonnay 《アルゼンチン国内仕様》 ¥1,680 (本体価格 ¥1,600)
 (JAN: 4935919061247)

《白》【辛口】生産地:アルゼンチン、トゥンガト 生産者:アンデルーナ セラーズ
 葡萄品種:シャルドネ(100%) 熟成:フレンチオーク新樽、9ヶ月間
 標高1,300mの畑の葡萄を使い、あのミシェル ロランがワイン造りを指導するアンデルーナから、なんとアルゼンチン国内用バージョンが新入荷しました。これまでよりも樽熟成の期間が伸び、樽の風味が顕著となっています。
 手摘みで収穫された葡萄を人の手で選別し、発酵は約 15°Cにコントロールしたステンレスタンクで行ないます。100%フレンチオークの新樽で9ヶ月間熟成しています。また、50%をマ



ロラクティック発酵しています。

緑がかった黄金色。はつきとしたトロピカルフルーツやヴァニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じる事が出来ます。

これまでとの比較: A-120 2007 アンデルーナ シャルドネ 《輸出用》
 フレンチオーク&アメリカンオークの新樽 6ヶ月間熟成、マロラクティック発酵は無し

※A-120 2009 アンデルーナ シャルドネは、無くなり次第終売となります。

《 お待たせいたしました。ガバルダ ウノが再入荷！！ステンレスタンクでガルナチャの特徴を生かしています。 》



ガバルダ ウノ
S-108 2008 Gabarda I ¥1,365 (本体価格 ¥1,300)
 《 3月より新価格 》

《赤》【ミディアムボディ】生産地:スペイン 生産地域:D.O.カリニエナ
 生産者:ポデガス ロマブランカ 葡萄品種:ガルナチャ(85%)、シラー(15%) 醗酵:ステンレスタンク
 ガルナチャが主体、シラーが少しブレンドされています。葡萄は気温の低い夜の間に収穫します。発酵前に、8°Cに保ちながら、5日間コールドマセラシオンを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵を行います。濃いチェリーレッド、やわらかいミルクィな香りや花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つたいへんバランスのよいワインです。

《 ラベルデザインも一新！！ ソフトでエレガントなのに、複雑さもあるスタイル。葡萄はオーガニックです。 》

シャトー デュ セードルの造り方の主な変化[2009年のプロワインでの情報]

たくましいワイン(濃厚な造り/長いピシヤージュ)から、ソフトな造り(リッチな造り/短いピシヤージュ)へ変化。スマートで複雑味があり、エレガントなスタイルを目指しています。2010年よりスタンダードはエコセールの認証を予定しています。葡萄は100%オーガニック。畑は土壌を注意深く手入れし、ぶどうの個性を大切にしています。樽の使用比率を下げるようになりました(1/3:新樽 1/3:1年樽 1/3:2年樽)。



カオール シャトン デュ セードル
FA-141 2007 Cahors Chatons du Cèdre ¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《赤》【ミディアムボディ】生産地:フランス・南西
 生産者:S.A.R.L. ル セードル デイフェジズィオン 葡萄品種:オーセロワ[マルベック](80%)、メルロ(20%)
 熟成:タンク、12ヶ月間 [ネゴシアンワイン]
 4人の生産者と共同で造っています。葡萄はプイ・レヴィック村とレイゼツシュ村からのもので、4人の生産者はフェラージュのアドバイスに従って各自が畑仕事をしています。セラーでの作業やブレンドなどは、フェラージュが行っています。平均樹齢は25年、28°Cで発酵、100%タンクで12ヶ月間熟成させます。ジューシーで熟したほどよいタンニンがあります。たいへんお値打ちなカオールとなっています。「シャトン」は、『子猫』とか『爪で留めた宝石』の意味。



カオール シャトー デュ セードル
FA-142 2006 Cahors Château du Cèdre ¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《赤》【ミディアムボディ】生産地:フランス・南西 生産者:パスカル フェラージュ家
 葡萄品種:オーセロワ[マルベック](90%)、メルロ(10%) 葡萄園面積:6ヘクタール 樹齢:8~20年
 28°Cで発酵、80%を大樽、残りを3年樽で15~18ヶ月熟成させています。卵白で清澄し、フィルターは通していません。口に含むと初めは甘く、その後タンニンと力強さが広がり、しかもジューシーな味わいも合わせ持っています。『カオールのワインはタンニックで固い。最低5年は待たないとまったく飲めない。』というような私達のこれまでのイメージを見事に打ち壊してくれたワインです。'06年が「ガイド アシェット2010」で1ツ星、「デカンター2009.10」で銀賞。

《 鹿のラベルもかわいらしい、トスカーナ産の人気者。これからの季節は、少し冷やして楽しみたい！！ 》



パッソ デイ カプリオーリ サンジョヴェーゼ メルロ
I-520 2008 Passo dei Caprioli Sangiovese Merlot

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《赤》【フルボディ】生産地: イタリア・トスカーナ 等級: I.G.T. トスカーナ

生産者: テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ (85%)、メルロ (15%)

「のろ鹿の足跡」と名付けられた、モンタルチーノからの香り高く芳醇な、若々しくフルーティなワインです。濃いルビーレッド。プラムのジャムのブーケがあります。野生のフルーツのフレイヴァーがあり、ヴェルヴェットのような口当たりです。

2007年が、「ヴェロネツリ 2010」で2星、「エスプレッソ 2009」で14点。



福岡試飲会 & 東京イタリア・スペイン試飲会のご案内

このたび弊社では、下記の通りワイン試飲会を開催いたします。新入荷の商品や売れ筋商品を取り揃え皆様のご来場をお待ち致しております。

【ご注意】この試飲会は、酒販店・レストラン対象です。一般の方はご入場いただけませんので、ご了承ください。

開場時間 11:00~17:00
 入退場自由・16:30までにご来場くださいませ。

5月26日(水)

福岡会場 会場: グランドハイアット福岡
 福岡市博多区住吉1-2-82 キャナルシティ博多

フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、チリ、アルゼンチン、オーストラリアのワインを
 約100種類御用意し、新入荷の商品や売れ筋商品を取り揃え、お試しください。

フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、チリその他

6月9日(水)・10日(木)

東京会場 会場: 飯田橋レインボービル1階
 東京都新宿区市谷船河原町11番地

イタリアとスペインのワインのみを約100種類御用意し、
 新入荷の商品や売れ筋商品を取り揃え、お試しください。

イタリアワイン、スペインワインのみの試飲会です

価格改定のお知らせ

昨今の為替と蔵出し価格の変動を鑑み、2010年6月1日(火)受注分より、下記の通り本体価格と納入価格を改定させていただきます。

どうぞよろしくお願ひいたします。

◆6月1日受注分より、下記の通り本体価格を改定させていただきます。

(表示はいずれも税別です)

商品CD	商品名	生産者	容量	色	リットル	旧本体価格	新本体価格
F154	ブルゴーニュ ブラン	ヴァンサン ジラルダン	750	白	100	¥3,200	¥3,000
I255	エクストラ ヴァージン オイル	パローネ コルナツキヤ	500	N	182	¥2,100	オープン

4月末~5月上旬の営業日のご案内とお願い

休日明けの4月30日(金)、連休前の5月1日(土)※、4連休明けの5月6日(木)及び7日(金)は、ご発注が集中し、そのすべては出荷出来ないことが予想されます。ご発注は頂戴した順に従い出荷手配させていただいたため、休業中のファクシミリでのご発注が先になり、営業日当日にいただいたご発注が当日出荷出来ない可能性も高い確率で想定されます。あらかじめ余裕を持って、出来るだけ早めにご発注をいただきますよう、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

※5月1日(土)は、月初めで連休前となりますので、臨時営業いたします。

営業日!

4/25(日)	4/26(月)	4/27(火)	4/28(水)	4/29(木)	4/30(金)	5/1(土)
休業	営業	営業	営業	休業	営業	営業
5/2(日)	5/3(月)	5/4(火)	5/5(水)	5/6(木)	5/7(金)	5/8(土)
休業	休業	休業	休業	営業	営業	休業