

## 《 12月&1月の営業日のご案内とお願い 》

12月は土曜日及び23日(金・祝)も営業いたします。

なお、下記カレンダーの休業日翌日(太字)はご発注が集中し、出荷を翌日に変更させていただく場合がございます。比較的余裕のある土曜日の出荷をご利用いただきますよう、ご協力お願い申し上げます。



	日	月	火	水	木	金	土
11月	11/27	28	29	30	12/1	2	3 営業日
	4	5	6	7	8	9	10 営業日
12月	11	12	13	14	15	16	17 営業日
	18	19	20	21	22	23(祝) 営業日	24 営業日
	25	26	27	28	29	30	31

年内最終受注は、12月29日(木)正午までとさせていただきます。

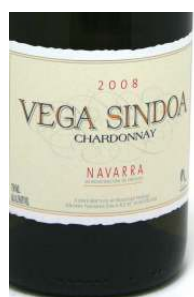
ただし破損等発生した場合、代品の手配は年明け1月4日以降となります。あらかじめご了承ください。

2012年1月は、4日(水)より通常営業いたします。



	日	月	火	水	木	金	土
1月	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14

(株)稲葉 TEL:052-301-1441 / FAX:052-301-1701



## 果実味と樽の風味のバランスがうれしい ベガ シンドアのシャルドネ

ナバラ州の州都パンプローナから南へ約25kmのアニョルベ村に、ネケアスのボデガがあります。このボデガのオーナー、パコが1987年に70haの畑からスタートしました。その後、彼が中心になってアニョルベ村の8家族が中心となって出資し、1993年にスタートした小さな共同組合がネケアスです。「ネケアス」とは、この村にある丘陵地の名前に由来です。畑は標高450~600mにあり、スペインでは最北端で最も標高の高いワイン産地にあります。気候は大西洋気候で、酸の高いワインが出来るのが特徴です。雨が多く湿度が高いため、樹を乾燥させ、ウドン粉病などを防ぐ働きをする冷たい風が重要な意味を持ちます。所有畑は225ha+オリーブ畑です。畑には草を生やしています。シャルドネはすべてフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵させています。2500個ある樽は、ほとんどがフランス産です。

フルーツの風味が印象的。ステファン タンザーは、平凡なブルゴーニュより楽しめる絶賛。

ベガ シンドア シャルドネ

**S-120 2009 Vega Sindoa Chardonnay** 【限定100ケース】 **¥1,785**(本体価格¥1,700)

《白》【辛口】	等級:D.O.ナバラ	生産者:ボデガス ネケアス	葡萄品種:シャルドネ
醗酵:フレンチオーク		熟成:フレンチオーク新樽、シュール リ3ヶ月	

収穫後、数時間スキンコンタクトします。醗酵はフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵します。熟成は、フレンチオークの新樽を使い、澱と共に3ヶ月間行います。しっかりと厚みのある滑らかな口当たり、パイナップル、オレンジ、蜂蜜を思わせる風味と樽の香りが調和しています。

オダイザは、バスクの地名で「春の場所」の意味する南向きの丘。単一畑の個性を生かしたワイン。

オダイザ デ ベガ シンドア

**S-121 2008 Odaiza de Vega Sindoa** 【限定40ケース】 **¥2,415**(本体価格¥2,300)

《白》【辛口】	等級:D.O.ナバラ	生産者:ボデガス ネケアス	葡萄品種:シャルドネ
醗酵:フレンチオーク		熟成:フランス産オーク樽(アリエ、トロンセ)、シュール リ3ヶ月	

ネケアスで最も高い標高650mに位置する単一畑からのワインです。南向きの斜面で、砂利が多く、風にさらされます。ワインの成長に厳しい条件のため、収穫量は非常に少なく、想像できないほど濃縮しています。収穫後、数時間スキンコンタクトします。醗酵はフレンチオークの樽を使い、13~16°Cの自然な状態で醗酵します。熟成は、フレンチオーク(アリエ産、トロンセ産)の新樽を使い、澱と共に3ヶ月間行います。黄金色の混じった薄い金色、豊かで洗練された果実の香りに加え、樽からの木を焦がした香りもあります。口当たりがよく、コクがあり、クリーミーで、バランスがとれ、滑らかで充実した味わいです。ナッツのタッチのある、長く生き生きとした余韻があります。粘土が少なく、石灰、砂利が多い土壌で、ミネラル分が多いこの単一畑のキャラクターを大切に造られています。わずか3,000本しか生産されません。

在庫が無くなり次第、終売となります。あらかじめご了承ください。