

# 注目の再入荷ワイン



## TRES PALACIOS ~トレス パラシオス~

チリを代表する、メルロのスペシャリスト  
最高のメルロの生産者として、国内で高い評価を得ています

### メルロ ファミリー ヴィンテージ 2014 Merlot Family Vintage

何年もの調査の結果、最も優れた葡萄ができる最良の区画を選び、その畑の葡萄から造られています。収穫は手摘みで行い、除梗、破碎します。発酵前に10日間コールドマセラシオンを行います。アルコール発酵は27度以下にコントロールしながらステンレスタンクで行い、その後、225Lのバリック(新樽35%)に移し、12ヶ月熟成させます。ワインそのものの良さをキープするためにフィルターなしでボトリングします。紫を帯びた濃い赤色。非常にエレガントでシルキーな口当たりです。濃厚な果実味の中に感じるバニラやコーヒー、樽のニュアンスがワインに複雑さを与えています。

- ◆赤・フルボディ ◆国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー
- ◆生産者：トレス パラシオス ◆葡萄品種：メルロ
- 品番：W-074/JAN：4935919080743/容量：750ml



**¥2,268**(本体価格¥2,100)



## MAS DES BRESSADES ~マス デ ブレサド~

30年前に、シリル マレスの父がこの地に植えたカベルネ  
マス デ ブレサドでは今でもそこが最高のカベルネの場所です

### ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール 2016 Pays du Gard Les Vignes de Mon Père

「我が父の葡萄樹」の名前の通り、1977年に父ロジェの植樹したカベルネソーヴィニオンを使っています。ロジェはかつてその父アンリと共にボルドーのオーメドックにシャトーピュイカステラ(現在シリルの従兄弟が経営)を所有しており、ニームに移住する際に、ボルドーのパワフルなカベルネの苗を持ってきました。このエリアにカベルネはとても相性が良く、よく熟した葡萄を得ることが出来ます。シラーはエレガントさを与えています。A.C.コスティエールドニームのエリアで造られていますが、規定外のカベルネソーヴィニオンを使用しているため、I.G.P.となります。マロラクティック発酵までタンクで行い、熟成はオーク樽で12ヶ月行います。カベルネはタンニンとボディがたくましいので、新樽を使用。シラーはエレガントなので、1年樽を使っています。黒に近いしっかりした赤色。心地よい樽の香り、しっかりした飲み応えのある力強さと、果実のまろやかさがバランスよく集中しています。アフターにカベルネのスパイスさとタンニンが感じられます。

- ◆赤・フルボディ ◆国/地域等：フランス/コートデュローヌ
- ◆生産者：マス デブレサド ◆葡萄品種：カベルネソーヴィニオン、シラー
- 品番：F-141/JAN：4935919041416/容量：750ml



**¥2,700**(本体価格¥2,500)