

# 注目の再入荷ワイン



クロード ラフォンが惚れ込んだ  
A.O.C. ヴァランセにある、3haの単一畑「クロ デュ シャトー」

ヴァランセ ブラン **600本限り**  
ル クロ デュ シャトー 2017  
Valencay Blanc Le Clos du Château

収穫した葡萄を除梗、破碎した後、ソーヴィニヨン ブランとシャルドネと一緒にプレス機に入れます。発酵は天然酵母使い、低温にコントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵前のスキンコンタクトは行わず、またフレッシュな酸を保つため、マロラクティック発酵もしません。熟成後、清澄を行い、フィルターをかけてからボトルリングします。白い花やエキゾチックな黄色の果実の華やかなアロマがあります。ソーヴィニヨン ブランのフレッシュな酸とシャルドネの丸みがとてもバランスよく調和しています。

白・辛口

国/地域等：フランス/ロワール  
生産者：ドメヌ クロード ラフォン  
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 85%、  
シャルドネ 15%  
品番：FC-197/容量：750ml  
JAN：4935919311977  
**¥2,268**(本体価格¥2,100)



ヴァランセ ルージュ  
ル クロ デュ シャトー 2016  
Valencay Rouge Le Clos du Château

発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。レッドベリーを思わせる赤の果実のアロマの中にミントやペッパーのスパイシーな要素が混ざっています。フルーティかつスパイシーなフレーバーがあり、口当たりはまるやかです。ピノノワールが繊細さを、ガメイがフレッシュさを、そしてコットがワインに骨格を与え、非常にバランスのとれたブレンドになっています。

赤・フルボディ

国/地域等：フランス/ロワール  
生産者：ドメヌ クロード ラフォン  
葡萄品種：ピノ ノワール 50%、コット、  
ガメイ  
品番：FC-196/容量：750ml  
JAN：4935919311960  
**¥2,268**(本体価格¥2,100)



再入荷  
いたしました

プーリアの2つの土着品種をブレンド  
手と手を合わせたラベルは、2つの品種の融合を表しています

ユニオ 2017  
Unio

ワイン名の「Unio (ユニオ)」はラテン語で、英語では「union (ユニオン)」となり、合わさる、結合の意味です。ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォという二つの土着品種をブレンドしていることからこの名前をつけました。二つが融合するというイメージから、手と手を合わせたラベルにしました。発酵、熟成は品種ごとに別々に行います。温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させた後、熟成はバリック(一部、新樽)で4ヶ月行います。ブレンドすることで、このワインの名前が示しているように、双方の品種の特徴、良さがより際立ち、それでいてうまく融合しています。凝縮されたボリュームのある果実味がとても心地良く、バランスとれた味わいに仕上がっています。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/プーリア  
生産者：ポデーレ 29 葡萄品種：ネーロ ディ トロイア、プリミティーヴォ  
品番：I-852/JAN：4935919058520/容量：750ml  
**¥2,592**(本体価格¥2,400)