

# バレンタインにも おすすめのワイン 特集

大切な人に贈りたい  
見た目もスイートなフリッツァンテ

香り高いモスカートをを使った、爽やかな味わいのフリッツァンテ（弱発泡性ワイン）。

桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。採れたての果実を思わせる新鮮な果実味と心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れた1本です。

センスアーレは「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールにはハートが描かれています。

バレンタインのプレゼントにも最適！

## センスアーレ モスカート 2022

Sensuale Moscato

【白・やや甘口】 Alc. 10.5% イタリア / I.G.P. バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ピアッコ 熟成：ステンレスタンク

品番 I-738 / JAN : 4935919057387 / 容量 : 750ml

¥2,200(本体価格 ¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。








愛する  
ふたり

ワイン  
&  
グラス

2つの意味がラベルに込められた、個性派ワイン

セミヨン 100%で造る、個性派ワインです。  
ステンレスタンクのみで発酵し、フィルターは通していません。  
柑橘系の果実の香に加え、蜂蜜を思わせるアロマがあり、フルーティで豊かな果実味が感じられます。  
ラベルに描かれた絵は「ワイングラス」と「愛するふたり」と、見方によって2つの意味が感じ取れるデザインとなっています。  
バレンタインデーの“大人な”プレゼントにピッタリです。

## レザミューズ グール 2022 Les Amuse Gueules

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 産地：フランス/ボルドー  
葡萄品種：セミヨン 熟成：ステンレスタンク  
有機認証：ユーロリーフ   
品番：FD-002 / JAN：4935919960021 / 容量：750ml  
**¥3,850** (本体価格 ¥3,500)

# バラが描かれた 素敵なラベルは 贈り物にもピッタリです

12世紀まで遡ることの出来る、リュサック サンテミリオンの歴史あるシャトーです。

ボルドーで樽職人としても知られるシルヴァン家が、自社製の樽を使い熟成させ、果実味と樽の要素の絶妙な調和をもたらした、こだわりのボルドーワインです。

ラベルにはバラがデザインされており、大切な人への贈り物にもピッタリです。

## シャトー ラ ローズ ペリエール Château La Rose Perrière

ブラックチェリー、プラム、ブラックベリーなど黒い果実のアロマが広がります。口当たりはフレッシュでバランスが良く、非常にしなやかなタンニンがあります。長く心地よい余韻があります。熟した葡萄の果実味と樽との絶妙なコンビネーションが魅力のワインです。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵、熟成ともに樽で行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. リュサック サンテミリオン  
熟成：樽（225L、500L、大樽）で14ヶ月

【2016VT】 葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 10%

品番：FC-983/JAN：4935919319836/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)

【2019VT】 葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 10%

カベルネ ソーヴィニヨン 7%、マルベック 3%

品番：FC-982/JAN：4935919319829/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

## シャトー ラ ローズ ペリエール ブラン 2021 Château La Rose Perrière Blanc

洋梨や白桃を思わせる華やかなアロマにグレープフルーツやリンゴの要素が混ざっています。非常に調和のとれた味わいがあります。葡発酵および熟成は新樽と1回使用した樽（500L）を使用します。熟成は約10ヶ月です。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン、ミュスカデル

熟成：樽で約10ヶ月

品番：FC-981/JAN：4935919319812/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



スペインでリオハの次にD.O.に認められた歴史ある産地カリニェナから  
バラのラベルがデザインされた、コストパフォーマンスの高いワイン

畑のあるエリアは大昔からガバルダ（野バラ）が自生していたことからガバルドサ（野バラの土地）と呼ばれていたため  
そこから出来るこのワインをガバルダと名付けました。



## ガバルダ ウノ 2021

Gabarda 1

ガルナッチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。濃いチェリーレッド、口を含むと濃厚な果実味を感じられます。ガルナッ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。発酵前に、8度に保ちながら5日間コールドマセレーションを行った後、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させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：スペイン/D.O. カリニェナ

生産者：ポデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナッチャ、シラー

品番：S-181/JAN：4935919071819/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)

## ガバルダ シャルドネ 2021

Gabarda Chardonnay

※無くなり次第2022VTに切り替わります

輝きのある黄色、トロピカルフルーツや白い花の香りが、上品なバニラのノートと調和しています。心地良い口当たり、生き生きとしたキレのよいフィニッシュです。発酵前に低温で6時間スキンコンタクトします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。25%を25hLの大樽（新樽でない）で1ヶ月熟成させます。樽の風味を付けることが目的ではなく、ボディに丸みを持たせるためです。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等：スペイン/D.O. カリニェナ

生産者：ポデガス ガバルダ 葡萄品種：シャルドネ

熟成：25%を2,500Lの大樽（新樽ではない）で1ヶ月

品番：S-208/JAN：4935919072083/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



このワインには大切な人への感謝と愛情が込められています  
美しい色ときれいな甘さを持った『甘口ワイン』

カヴァルキーナの先代ルチアーノ ピオーナが生み出した、きれいな甘さが魅力のワインです。

ルチアーノは結婚10周年の記念日に、この「ラ ローザ」をバラの代わりに

24本プレゼントしたという、ワイン生産者ならではの心のこもったエピソードもあります。

## ラ ローザ パッシート 2021

La Rosa Passito

250本限り

モスカート（白用葡萄）とモリナーラ（赤用葡萄）を陰干してから仕込むパッシートです。バラの花びらのような美しい色合い。素晴らしいアロマ、果実と酸のバランスが見事です。贅沢なレストランで最後に出てきてもらいたいデザートワインです。葡萄は収穫後、陰干しします。糖分が潜在アルコール度18%になったら（通常は12月）、破碎し、発酵前に2~3日醸しを行います。果皮を取り除き、ステンレスタンクに入れます。発酵は10~15日続き、糖分とアルコールのバランスをとるため、アルコール度が約14%になったら移し替えをして発酵を止めます。大切なのは、モスカートがわずかにビターなトーンを持つため、飲みやすくバランスをとることです。翌年の春に瓶詰めします。

【ロゼ・甘口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ

生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：モスカート、モリナーラ

品番：I-401/JAN：4935919054010/容量：375ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)