

2026年干支「午」 うま



今年、弊社のトレンドとなったモルドバの生産者シャトーヴァルテリーから
2026年の干支である「午（うま）」ラベルがリリース！
夜空に輝く星と今年の干支である「午」をかけ合わせ
幸運を呼ぶ星座としてラベルにデザインしました。
新しい年の始まりにふさわしいワインとして、是非ともお楽しみください！

Château
VARTELY



ふくやかな果実味に、程よい酸が
全体のバランスをまとめています

シャルドネ コンステレーション リミテッド エディション 2024

Chardonnay Constellation Limited Edition

収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾後、14～16 度に管理しながらステンレスタンクで発酵します。熟成もステンレスタンクで行います。繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくやかな味わい。程よい酸が全体のバランスをまとめています。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴアルテリー 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：M-023/JAN：4935919980234/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



リッチで複雑なアロマ、熟した果実感があり
この価格帯としては充実した 1 本

カベルネ ソーヴィニヨン コンステレーション リミテッド エディション 2023

Cabernet Sauvignon Constellation Limited Edition

収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26～30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<スクリューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴアルテリー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：M-022/JAN：4935919980227/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

Chateau Vartely シャトー ヴアルテリー

MOLDOVA

モルドバの首都キシナウから北に 44km 離れたオルヘイに位置するワイナリーです。設立は 1996 年ですが「シャトー ヴアルテリー」としてスタートしたのは 2004 年です。現在、合計 520ha の自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。シャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨンなどの国際品種の他、フェテアスカ レガーラ、ララ ネアグラといった土着品種にも注力し、モルドバのワインの魅力を国内外へ広めたリーダー的存在です。2023 年 10 月には、高品質なワイン生産への貢献、モルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブザ イヤー」に選出されました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。



12月中旬
入荷予定

干
支
ラ
ベ
ル

2
0
2
6
年
午
うま

POGGIO CAVALLI

キアンティ コッリ セネージ
ポッジョ カヴァッリ 2023

Chianti Colli Senesi Poggio Cavalli

畑の標高は 350m、土壌は粘土を多く含む石灰岩とスケルトロ（細かい砂利質）、
栽植密度は 3,800 本/ha、葡萄の仕立てはコルドンです。収穫は畑で選別しながら
手摘みで行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで約 20 日行いま
す。発酵後、大樽で 3～6 ヶ月熟成させています。輝きのある紫を帯びたルビー
レッド、スマイルの花やベリーを思わせるアロマが広がります。やわらかく非常に
バランスの良い口当たり、余韻には心地よい赤い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／トスカーナ／D.O.C.G.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 80%、残りはカナイオーロ、コロリーノ、他
熟成：大樽で 3～6 ヶ月

品番：IA-169／JAN：4935919941693／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

DI MAJO NORANTE

ディ マーヨ ノランテ

DI MAJO NORANTE



モリーゼのトップ生産者が造る
満足度の高いスタンダードクラス！
聖ゲオルギウスのドラゴン退治の伝説が
ラベルに描かれています。

2026年の干支ラベルのワインとしても
お役立てください！



ファランギーナ テッレ デリ オシ 2023 Falanghina Terre degli Osci (左)

10～12 時間、コールド マセレーションさせてから、ステンレスタンクに入れ 16～18 度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタンクで、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。

【白・辛口】＜A1c.13.0%＞国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月
品番：I-363／JAN：4935919053631／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2021 Sangiovese Terre degli Osci (中央)

約 1 ヶ月醸しを行います。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に 3 ヶ月入れ、さらに瓶で 3 ヶ月熟成させます。すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまろやか、エレガントさも備えています。

【赤・ミディアムボディ】＜A1c.13.5%＞国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：大樽で 3 ヶ月
品番：I-327／JAN：4935919053273／容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

カベルネ テッレ デリ オシ 2023 Cabernet Terre degli Osci (右)

10～15 日醸しを行います。23～24 度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。500L のトノーで 3 ヶ月熟成させます。口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。

【赤・フルボディ】＜A1c.14.0%＞国／地域等：イタリア／モリーゼ／I.G.P.
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：500L のトノーで 3 ヶ月
品番：I-562／JAN：4935919055628／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。