



WINE IMPORTER  
**INABA**



# INABA BEST SELLER

— 売れているワインには理由がある —



弊社が取り扱う約 1200 アイテムの中から、特に売れているワインを厳選した

## 『INABA BEST SELLER』

単なるおすすめではなく、「売れる実績」を持つ商品に

3 つのアピールポイントを添えてご紹介いたします。

DM では毎月 2~3 アイテムを紹介していきますので、年間を通して売場で展開ができ、

即戦力として売上アップが狙えます。



**INABA**  
BEST  
SELLER

お求めているワインには理由がある

Point

01

### 30年愛され続けるロングセラー

ドメーヌ デュ コロンビエは家族経営の個人生産者であるものの、約55haの自家畠を所有し、約43万本の年間生産量を誇る一大ドメーヌです。弊社では輸入開始から30年が経ちますが、彼らのワインが広く漫透している理由のひとつが、安定した数量を供給できることにあります。

Point

02

### アルティザンのシャブリ

発酵に野生酵母を使用しています。そのため区画の個性がそのまま表現されています。そして、各区画の個性を巧みに組み合わせてひとつの作品に仕上げるのは、まさに職人技ともいいうべき技術です。生産量の多さから誤解を招くこともありますが、実は長い年月をかけて腕を磨き続けてきたティエリ モットという熟練工による品質本位のシャブリです。

Point

03

### 個人生産者でありながら魅力的な価格を実現

約55haの畠を持ち、複数の区画をブレンドできるからこそ、生産量が安定的に確保できます。それに加え、ティエリ モットの長年の経験によるブレンドの技術が品質本位であり、かつコストパフォーマンスの高さに結びついています。



## シャブリ 2023 Chablis

複数の区画をブレンドすることにより複雑さを出しています。畠は40haで、フォントネ村とシシエ村に各20haあります。区画ごとに分けて、19度で15日間、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は、何も加えず行います。ステンレスタンクで6~18ヶ月熟成させます。緑がかった明るい黄色、レモンやグレープフルーツの混じった白い花のアロマ、魅力的な果実味が長く続きます。ネゴシアンのワインとは比べものになりません。

【白・辛口】<Alc.12.5%>国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.シャブリ 生産者：ドメーヌ デュ コロンビエ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで6~18ヶ月

品番：F-010/JAN：4935919040105/容量：750ml

**¥4,620(本体価格¥4,200)**

Point

01

### 11の村全てに畠を所有する唯一の生産者

バローロを産出できる11の村全てに畠を所有しています。多くのバローロの生産者が数箇所の村にしか畠を所有していない中で、テッレ デル バローロは11の村から葡萄を選ぶことが出来る点に優位性があります。バローロに220haの畠があり、栽培農家が手塙にかけて育てた葡萄をブレンドし、ひとつのワインに仕上げるのは協同組会ならではの強みです。

Point

02

### 日本市場は特別！熟成品が楽しめる

クラシックスタイルのため、ボテンシャルを発揮するには少し時間がかかることを見越して、弊社に輸出するワインは、現地のセラーでしばらく寝かせてから出荷しています。このバローロも現行ヴィンテージは2017年で、この価格で楽しめるバックヴィンテージのバローロは本当に貴重です。

Point

03

### イタリアの生産者組合第1位に選出される実力

ドイツのマイニンガー出版社が発行する有力なワイン専門誌『ヴァインヴィルツシャフト』において2度(2020年版&2023年版)、イタリアの生産者組合の第1位にテッレ デル バローロが選出されました。彼らの取り組みと品質の向上が評価され、世界中から注目を集めています。



## バローロ 2017 Barolo

バローロの複数のエリアの葡萄をブレンドするのが特徴で、畠はヴィンテージによって異なります。石灰岩粘土土壤です。28~30度で、16~20日間発酵させます。38ヶ月熟成させ、その内18ヶ月以上は25~50hLのフレンチオークの樽を使います。エレガントで、スミレ、小さな赤い果実、革の香りがあります。ソフトなタンニンです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>国／地域等：イタリア／ピエモンテ

D.O.C.G.バローロ 生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：ネッビオーロ 100%

熟成：38ヶ月熟成、内18ヶ月以上は25~50hLのフレンチオークの樽を使用  
品番：I-270/JAN：4935919052702/容量：750ml

**¥4,950(本体価格¥4,500)**

## 価格も含め大変魅力的な2013VTのリゼルヴァもおすすめ！

### バローロ リゼルヴァ 2013 Barolo Riserva

上記のバローロと同じく、複数の村のブレンドとなります。より地質年代が古い土壌の葡萄を使います。石灰岩粘土土壤です。28~30度で、16~20日間発酵させます。熟成は62ヶ月行い、その内18ヶ月以上は25~50hLのフレンチオークの樽を使います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.G.バローロ

生産者：テッレ デル バローロ 葡萄品種：ネッビオーロ 100%

熟成：62ヶ月熟成、内18ヶ月以上は25~50hLのフレンチオークの樽を使用

品番：I-391/JAN：4935919053914/容量：750ml

**¥5,940(本体価格¥5,400)**

