



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。



Point

01

30 年愛され続ける ロングセラー

ドメヌ 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 の自家畑を所有し、約 43 万本の年間生産量を誇る一大ドメヌです。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浸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 の畑を持ち、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。畑は 40ha で、フォントネ村とシエ村に各 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 の村全てに畑を所有する 唯一の生産者

バローロを産出できる 11 の村全てに畑を所有しています。多くのバローロの生産者が数箇所の村にしか畑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 の畑があり、栽培農家が手塩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合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、ポ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

ドイツのマイニング出版社が発行する有力なワイン専門誌『ヴァイン・ヴィルトツシャフト』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、畑はヴィンテージによって異なります。石灰岩粘土土壌です。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：ネッピオーロ 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が、より地質年代が古い土壌の葡萄を使います。石灰岩粘土土壌です。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：ネッピオーロ 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)

