



## 現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

“ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 1000 円台からお買い求めいただけます

**NEW**  
**新入荷**

### 葡萄の旨味がしっかりと感じられる 充実した味わいの白が入荷！

澱と共に育まれ、無濾過、無清澄による旨味と複雑さを持つ  
エステザルグの奥深い白を是非お試しください。

#### コート デュ ローヌ ブラン “エール ド ミストラル” 2025 Côtes du Rhône Blanc "Air de Mistral"

南部ローヌの伝統的な品種のブレンドによるワインです。フローラルでアカシアの花を思わせるアロマが全面的です。その後から洋梨や白桃、フェネルのニュアンスが感じられます。冬の間の熟成期間を経て、さらに味わいの深みが出てきます。葡萄は砂利を多く斜面や粘土が豊富な場所など、様々な土壌で栽培されています。収穫した葡萄は品種ごとに 16 度の低温で発酵させます。発酵後、ブレンドを行い 6 ヶ月間、澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、フィルターをかけずにボトリングします。複数の品種をブレンドすることで複雑な味わいの調和が取れています。9 月に完熟を迎える晩熟のグルナッシュ ブランはワインに丸みとしなやかさを与えてくれます。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：グルナッシュ ブラン 50%、ルーサンヌ 30%、

クレレット&ブルブルーラン&ヴィオニエ 20%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FD-594 / JAN：4935919965941 / 容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



#### コトー デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2024 Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の 5 人の生産者の葡萄をブレンドしています。収穫した葡萄は 10~15 日間、22~24 度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は 6 ヶ月タンク熟成させています。この 2024VT はナチュラルワインのような風合いが感じられ、ナチュラルワインの市場でもお役に立てる 1 本となっています。是非お確かめください。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：タンクで 6 ヶ月

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

