








# エレガント! ピノノワール

	<b>&lt;冷&gt;マルベック・ミッシェルトリノ</b> ブラムや黒チェリーの甘酸っぱい香り、オーク樽熟成によるチョコレートのようなほんのり香ばしい甘い香り。ほど良いボリューム感となめらかな味わいが楽しめるアルゼンチンを代表する葡萄品種マルベック。	冷たい さっぱり 中軽	<b>¥2,500</b> 国: アルゼンチン 葡萄: マルベック
	<b>&lt;冷&gt;ガタオレット</b> ポルトガル各地から伝統的なブドウ品種を集めて造り出された新たな時代の赤ワイン。赤い果実を想わせるフレッシュ&フルーティーなアロマがあり、エレガントな口当たり	冷たい 中軽	<b>¥2,850</b> 国: ポルトガル 葡萄: ティンタロリス他
	<b>グランオルディネール・ブルゴーニュ・ガメイピノ</b> 樹齢25~60年のブドウをすべて手摘みで収穫。醸造過程でガメイ70ピノ30に混醸。ガメイの甘みある果実味とピノワールのエレガントな酸味が見事に融合。	中軽	<b>¥2,850</b> 国: 仏ブルゴーニュ 葡萄: ガメイ・ピノワール
	<b>ピノノワール・エルヴィエホ</b> 熟度だけに頼らない、酸を基調とした清らかで美しいブルゴーニュのようなピノノワールを造る為に、試行錯誤を繰り返し、理想的なバランスをかなえた。熟度もしっかり、酸もきっちり。	飲みやすい 中軽	<b>¥2,950</b> 国: チリ 葡萄: ピノノワール
	<b>ピノノワール・ローランペローvdpロワール</b> 自然環境に配慮した栽培・醸造を行う自然派としてしられる造り手。ロワールにおいても数々のコンクールにて受賞。素晴らしい余韻とユニークな個性のある非常にバランスのとれたワイン	自然派 中軽	<b>¥3,450</b> 国: 仏ロワール 葡萄: ピノノワール
	<b>バルペーラ・カンティーネヴァルパーネ・ロツンピエトロ</b> イタリア・ピエモンテで19世紀からワイン造りをしているアルディーティー族が所有。チェリーやカシスを想わせる果実味にキレイな酸が心地よくバランスのとれた味わい。	自然派 中軽	<b>¥3,950</b> 国: 伊 葡萄: バルペーラ
	<b>ガメイ・マルセルラビエール・レザンゴローワ</b> マルセルラビエールは、完全有機農法ワインを取り入れた第一人者。その遺志を継ぎ、労を惜しまずワイン造りに情熱を捧げて、太陽の光と大地の力を液体に変えると言われている。ガメイの概念を覆す一本として知られている	自然派 中軽	<b>¥3,950</b> 国: 仏ボジョレー 葡萄: ガメイ
	<b>パイス・ピオ・リュイットリミタダ&lt;1Qボトル&gt;</b> マルセルラビエールの弟子がチリで造る注目の自然派ワイン。バランスの良い舌触り、優しいハーブのアロマと旨味がロー杯に広がります。軽やかで楽しい1リットル。	自然派 地葡萄 中軽	<b>¥4,350</b> 国: チリ 葡萄: パイス
	<b>ムーランナヴァン97'ガメイ・レニャー</b> シャブリで最も古い造り手の一つであるレニャー。ガメイから想像できないような熟成感。莓ジャムの香りなどチャームिंगな感じとエレガントな華やかさも兼ね備えている、抜群の熟成したガメイ。	中軽	<b>¥4,950</b> 国: 仏ボジョレー 葡萄: ガメイ

# しっかり! フルボディ

	<b>ドンダヴィ・タナ・リセルウァ</b> 「ドン・ダビ」はミッシェル・トリノの創始者ダビ・ミッシェルへの尊敬の念を込めて名付けられた上級シリーズ。黒い果実の香り。樽発酵の香り、しっかりとしたタンニン、チョコレートや熟した果実などの濃厚な味わい。	自然派 重め	<b>¥2,850</b> 国: アルゼンチン 葡萄: タナ
	<b>メルローオリヴィエラクル</b> メルローのまろやかな味わいと南仏らしいほのかな甘み。フレッシュ感あふれる明るい果実味が印象的。	重め	<b>¥2,950</b> 国: 南仏 葡萄: メルロー
	<b>グルナッシュ・カリニャン・キュヴェブランセス・キャティ</b> オーガニックワインの先駆者として、日本でも有名。ジャン・プラ氏。しっかりとしたボディ、滑らかさ、ワインの密度、美しいタンニン、全てが2クラス上のワインをイメージできるほど。	重め	<b>¥3,250</b> 国: 仏ルーシオン 葡萄: グルナッシュ・カリニャン
	<b>S・シラー・シャルソネイ</b> 完全ビオロジック 自然派ワイン独特の還元香も程よく感じられ、スルスルとしたのど越しとほどよいボディ感が感じられる南仏ビオ	自然派 重め	<b>¥4,500</b> 国: 仏ラングドック 葡萄: シラー
	<b>プリミティーヴォ・サレントプリアコ</b> 私達にしか出来ないワインを造りたいという想いから、私達の地域にしかないプリミティーヴォを使った。樽で1年、瓶で1年熟成。少しアマローネのような凝縮感が感じられ、酸は角がなく、飲みやすい味わい。	樽 自	<b>¥3,850</b> 国: 伊プリア 葡萄: プリミティーヴォ
	<b>グットウルニオ・クラシコスヘリオレ・カルディナーリ</b> 1970年に設立以来、何世紀にも渡って行われてきた、この地域伝統のワイン造りにこだわる。滑らかで、ぎゅっとつまった、十分な濃さと豊かさ。キレが良く柔らかく主張するタンニンがととても心地良い	自然 ちょい樽 中重	<b>¥4,950</b> 国: 伊エミリアローニャ 葡萄: バルペーラ・ボナルダ
	<b>ホデガスサンシット'088'</b> 1934年設立より高品質ワイナリーとして発展を続け、スペイン全土でも最高のワイナリーのひとつ。収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。ずっと熟成を続けてきたこの味わいは飲む価値あります。	重め 熟成	<b>¥4,950</b> 国: スペイン 葡萄: モナストレル