

春のおすすめワイン♪

先日開催した小さな試飲会で、皆さんから人気だったもの&
春のおススメワインをご紹介します。
まだまだ窮屈な毎日ですが、ワインでホッと一息ついてくださいね。

ほんのり、やさしい甘さが残る泡



ブドウがもつ甘さと、酸味のバランスがよく、初心者から飲みなれた方まで気に入って頂ける方が多いです。

試飲会人気 NO.1

<白・発泡・中辛口>

①リースリング・ゼクト 2,200 円

春色ロゼ



困ったときのロゼ！すっきり辛口のロゼは、どんなお料理とも合わせやすい優れもの。果実味豊かで爽やかな人気のロゼです。

<ロゼ・辛口>

②ムリエ ロゼ 2,600 円

一口目に歓声が〜



まず、香りが美味しいね。飲んだ瞬間、これこれ！これ好き〜！と、皆様のお気に入りの白でした。

香り高く、果実味たっぷり♪

<白・辛口/ソービニオン主体>

③シャトー・ヴィニョール 2,500 円

ゆったり落ち着いた味わい



口当たりはまろやかで、バランスが良く、木のニュアンスを伴ったミネラル感（フュメ＝スモーキー）を感じます。シーフードと共にぜひ。

<白・辛口コクあり/ソービニオン100%>

④フュメ・ブラン 2,800 円

まるでブドウそのもの



赤いベリー系果実の風味がたっぷりで軽やかな飲み口。渋みがあまりなく、飲みやすい赤。少し冷やめおススメ。

<赤・軽め/ピノ・ノワール>

⑤ジャッキー・ル・ピロリ 2,800 円

どっしり、さすがボルドー



完熟した果実味と、上品で心地よいタンニン（渋み）。樽熟成した複雑さが加わってボリューム感満点です。

<赤・コクあり/メルロ>

⑥ルイジャンヌ 2,800 円

※①〜⑥ 6本セットでお得です♪ 15,700 円⇒13,950 円 (3月末まで)

人気のおつまみ♪



ワインにも使われるフレイム・シードレス種のブドウを手摘みし、枝のついたまま自然乾燥。粒が大きくフルーティ！

★枝付き干しブドウ 90g
550 円

カッキーン！

ローストしたマカダミアナッツを専用割器で割りたてを食べるので、油が酸化してなくて、甘味があって、本当に美味しい。ぜひ！

★殻付きマカダミアナッツ 454g 1420 円
★専用割り器 1400 円 / セットで 2550 円

