



2018 SUMMER WINE



田崎真也セレクション厳選4種

1



TChâteau Rigaud

シャトー・リゴー 赤

本体価格

3,300円(税込)

品種

メルロ 85%カベルネ・フラン 15%

生産地

ボルドー(ピュイスガン・サン・テミリオン)

名醸ワインを数多く生み出すボルドー、その赤ワインは世界中の憧れです。サン・テミリオンでは、メルロ主体の優秀な赤ワインがたくさんつくられています。

このシャトー・リゴーは、栽培は有機農法を採用、木樽で16ヶ月熟成します。なめらかな口当たりとふくやかな味わいが見事に溶け合った一品です。夏のひとときにお薦めしたい赤ワインです。

2



Sancerre Blanc

サンセール・ブラン 白

本体価格

3,200円(税込)

品種

ソーヴィニヨン・ブラン 100%

生産地

ロワール(サンセール)

ロワールは、中世の面影を残す古城も多く、「フランスの庭園」と呼ばれています。比較的緯度が高く、気温は低めのため、爽やかな酸味のあるワインがつけられます。このサンセール・ブランは、テロワールの特徴がしっかりと出るよう、土壌毎にわけて低温醗酵にて醸造してから、それぞれのワインの品質が補完しあうよう、またバランスが取れるようブレンドの後、澱とともに8~10ヶ月熟成してつくっています。品種は、フレッシュな辛口ワインとなるソーヴィニヨン・ブラン 100%を使用。まさに夏向きのワインです。





2018 SUMMER WINE



田崎真也セレクション厳選4種

3



Maillac Rouge La Vigne
Blanche

ガイヤック・ルージュ・
ラ・ヴィーニュ・ブランシュ 赤

本体価格
2,300円(税込)

品種

シラー45% フェール・セルヴァドゥー 40%
デュラス 15%

生産地

南西地方(ガイヤック)

フランス南西地方には、スペインの国境とピレネー山脈の麓に至るかなり広範囲な地域に特徴あるいくつかのワイン産地が点在しています。シラーが骨格をなし、フェール・セルヴァドゥーからラズベリーのニュアンス、デュラスからスパイスの風味が加わります。まろやかな果実味と酸味、滑らかな渋味のバランスがよく、飲み終わった後には、爽やかな果実の印象が残ります。すこし冷やして飲んでも美味しい夏でも楽しめる赤ワインです。

4



Meli Melo

メリ・メロ 白

本体価格
2,500円(税込)

品種

ピノ・グリ リースリング

生産地

アルザス

アルザスは、ドイツにほど近いフランス屈指の白ワイン産地です。このワインは、100%手摘み収穫。収穫後時間をかけて丁寧に压榨し、4~6週間ステンレスタンクで果汁の状態を確認しながら醗酵。その後、2~3ヶ月の熟成を経て出荷されます。ワインの名称メリ・メロとは、フランス語で、“ごちゃませ”の意味。ヴォリューム感のあるピノ・グリと酸味とミネラルの風味のリースリングの2種のぶどうをバランス良くブレンドしています。まろやかな果実味と酸味のバランスを味わってください。

郵送を希望の方：1箱につき別途1,000円(税込)

1本箱もしくは2本箱でラッピングしてお届け致します。

クール便を希望の方：1箱につき別途300円(税込)

品物の発送は6月15日以降になります。ご了承下さい。



モリカ商事株式会社

TEL:03-3272-3161 FAX:03-3272-3476

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。購入することも出来ません。