

# Japon Blanc

## <イツツワイン>

<b>'13 NAC ケルナー</b>	4,800
*爽やかな柑橘系の香りとバランスのとれた酸がある。	
<b>'14 NAC ソーヴィニヨン・ブラン</b>	5,400
*塩尻市で栽培収穫した上質のソーヴィニヨンブラン種を醸造したもの。青リンゴ・ライムを思わせる辛口ワイン。	
<b>'13 NAC ピノ・ブラン</b>	4,000
*穏やかな酸味とまろやかなコクがバランス良くまとまったワイン。	
<b>'14 NAC シャルドネ樽熟</b>	9,000
*アーモンドのような香ばしい樽の香りと、ボディは重たすぎず軽やかな余韻を残す。	

## <五ーワイン>

### <城戸ワイナリー>

プライベート・リザーブ・ピノ・グリ <b>'10 PRIVATE RESERVE PINOT GRIS</b>	8,000
*カリン・ハチミツ・トロピカルフルーツなどの華やかな香りと爽やかで余韻の長い酸を持つ。	
プライベート・リザーブ・シャルドネ <b>'13 PRIVATE RESERVE CHARDONNAY</b>	10,000
*樽熟によるトースティーな香りとボリューム感あるリッチな味わい。	
オータム・カラー・セイベル <b>'14 AUTUMN COLORS セイベル</b>	6,000
*青リンゴや洋梨を連想させるような華やかで爽やかな香りを持ち、すっきりしていながらもほど良い旨味を感じさせる。	
オータム・カラー・セイベル <b>'14 AUTUMN COLORS ナイヤガラ・ブリュット</b>	5,600
*ブドウそのものを想わせる華やかな香りを持ち、味わいは爽やかな酸味を感じさせる。	
オータム・カラー・シャルドネ <b>'14 AUTUMN COLORS CHARDONNAY</b>	7,000
*ほのかなバナナ香やトースト香を持ち、フレッシュなシャルドネの生き生きしたアロマが感じられる。ほど良い酸味と旨味のバランスが良い。	

### <Domaine Takahiko>

ヨイチノボリ・ナカイ・ブラン・ケルナー <b>'10 Yoichi Nobori Nakai Blanc Kernier</b>	7,600
*ミュラーと同じく古樹から造られるブドウを使い、無濾過で瓶詰めしたもの。ライチを思わせる白い果実香。	
ヨイチノボリ・ナカイ・ブラン・ミュラー <b>'10 Yoichi Nobori Nakai Blanc Muller</b>	7,600
*余市のトップ生産者の中井農園の古樹からのブドウで醸造。旨味とミネラルが感じられる。	

# Japon Blanc

## <小布施ワイナリー>

ソッガ・ナガノ・シャルドネ 2e

'09 Sogga Nagano Chardonnay 2e

8,000

\*小布施・高山・須坂のシャルドネを使い、新樽にて醸造したワイン。ナッツのフレーバーと果実味が特徴。

## <マンスワイン>

'05 信濃リースリング・ジュースリザーヴ (甘口)

7,000

\*日本独自のブドウ品種。ブドウの醗酵途中にブドウ果汁を加え仕上げられたワイン。アルコール10%。

'05 信州シャルドネ樽仕込み

12,000

\*新樽熟成による香ばしい香りが中心となり、より複雑な味わいを醸し出している。

## <Rue du Vin>

'10 ソーヴィニヨン・ブラン

11,000

\*爽やかな柑橘系のフレーバーと豊かなミネラル。しっかりとした酸味が感じられる。

'12 シャルドネ・コリーヌ・ドール

10,000

\*小樽で熟成醗酵させた複雑さとリッチさを備えたワインで、柔らかなニュアンスとこの地域の特徴的な酸がうまくなりあっている。

## <楠ワイナリー>

'12 シャルドネ樽熟成

8,000

\*寒暖の差のある須坂市で収穫されたシャルドネを低温で発酵させ、樽熟成させたもの。トロピカルフルーツのフレーバーと酸とミネラル感のバランスが良い。

## <中央葡萄酒>

'02 キュベ三澤

15,000

\*日本でトップレベルのシャルドネを丁寧に仕込み、数年の瓶熟後発売。ナッツやプリオッシュ、レモン、グレープフルーツのフレーバーと優しさを備えたワイン。