

# 1/2 Bouteilles Autres Rouges

1996<COTES-DU-RHONE> (Chateau Cabrieres)	シャトーヌフ・デュ・パプ <i>Chateauneuf du Pape cuvee Prestige</i> * ボリリューム感ガアリ、ドライフルーツ、スパイスの香りを持つワイン。	7,000
2003<COTES-DU-RHONE> (Clusel Roch)	コート・ロティ・クラシック <i>Cote Rotie "Classique"</i> * ノンフィルターで造られる。木目細かいタンニンを持つ非常にエレガントなスタイル。	9,000
2005<COTES-DU-RHONE> (Bonserine)	コート・ロティ・ラ・サラジヌ <i>Cote Rotie La Sarrasine</i> * 熟成し少し柔らかなニュアンスが感じられるが、香りはまだフレッシュさも残す。 タンニンも程よく溶け込んでおり、飲み頃を迎えている。	8,400
2009<ITALY> (Castello Di Ama)	イル・キウゾ <i>Il Chiuso</i> * サンジョベーゼとピノノワールの混醸。ジューシーで野イチゴやチェリー、スミレの花の香り。	4,400
2009<COTES-DU-RHONE> (M.Chapoutier)	エルミタージュ・ルージュ・ラ・シゼランヌ <i>Hermitage Rouge La Sizeranne</i> * ラズベリーや黒スグリ・黒コショウの香り。スパイシーさと長い余韻を持つ。	12,000
2009<COTES-DU-RHONE> (E.Guigal)	クローズ・エルミタージュ <i>Crozes-Hermitage</i> * シラー100%。深みのあるルビー色、ダークチェリーやカシスのような果実味とタンニンが溶け合っている。	4,000
2010<COTES-DU-RHONE> (Albert Bishot)	シャトーヌフ・デュ・パプ <i>Chateauneuf du Pape cuvee Prestige</i> * 8種のブドウが織り成す円やかでコクがあり、魅力的なブーケが特徴。	5,500
2012<ITALY> (Tenuta san Guido)	グイダルベルト <i>Guidalberto</i> * メルロー60%カベルネS 40%。早く飲めるサッシカイアというコンセプトで造られた。 スパイス・バラの香りにシルキーで洗練されたタンニンを持つ。	10,000
2013<COTES-DU-RHONE> (Les Vins de Vienne)	サン・ジョセフ <i>Saint-Joseph</i> * 野生酵母で醗酵SO2をほとんど使用しないワイン作りから凝縮間のある味わいが表現される。	9,000
2014<COTES-DU-RHONE> (M.Chapoutier)	クローズ・エルミタージュ <i>Crozes-Hermitage</i> * 黒胡椒の香りと果実味を併せ持つ模範的なスタイル。余韻も長くジビエ料理との相性も良い。	4,800