

# Loire Blanc

(税込み)

サヴニエール・クロ・ル・グラン・ボープレオー

'16 **SAVENNIERES CLOS LA GRAND BEAUPREAU** Dm.de la Berge 14,300

\* シュナンブラン100%。新樽を1/4使用し12ヶ月の熟成後、シュールリー熟成させた厚みのあるワイン。

プイイ・フュメ

'18 **POUILLY FUME** Serge Dagueneau 11,000

\* 最良のシレックス土壌から作られるぶどうを使い、アカシア、マルメロの熟したニュアンスとミネラルがあり、品種特有の良さを感じる事ができる。

プイイ・フュメ

'18 **POUILLY FUME** Dm Jean Pabiot 12,100

\* 天然酵母から醗酵。シェリー製法で作られ、白桃、アプリコット、マルメロ、パッションフルーツの香り。酸とミネラルのバランスが良い。

サンセール

'19 **SANCERRE** Michel Thomas 8,250

\* 爽やかな柑橘系の果実の香りが心地よく、シャープな酸が全体を引き締めている。

# Alsace Blanc

(税込み)

アルザス・リースリング・サン・ティボリット

'17 **ALSACERIESLING SAINT HIPPOLYT** Marc Tempe 11,000

\* アルザスのピオディナミの巨匠。シュールリー熟成により、ジンジャー、白い花の香りと優しい酸をもつワイン。

アルザス・コンプランタシオン

'18 **ALSACE COMPLANTATION** Marcel Deiss 11,000

\* アルザス伝統のぶどう13種をブレンドし、12ヶ月のシェリー熟成をしている。湿度帯によって