

# Loire Blanc

(税込み)

サヴニエール・クロ・ル・グラン・ポープレオー

**'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。

サンセール・ラ・クレ・デュ・レシ

**'19 SANCERRE La Clef du Recit** Anthony Girard **13,200**

\* シレックス土壌から作られるワインはステンレスタンクで発酵後、10ヵ月間熟成。レモンやハーブ、菩提樹の香りが心地よく、繊細な酸味が魅力的。透明感のある淡いグリーンの色調。

# Alsace Blanc

(税込み)

リクヴィール

**'17 ARIQUEWIHR** Marcel Deiss **13,200**

\* リクヴィール村の畑「エンゲルスレーベン」「ローゼンブルグ」の葡萄を使用。リースリングの華やかな香りとエレガントな酸、ピノ・グリの豊かな果実味と厚みのある味わい、その二つの葡萄品種が見事なバランスで共存し、ダイスの実力を余すことなく堪能できる1本。

アルザス・リースリング

**'18 ALSACE RIESLING** Frederic Mallo **9,350**

\* 平均樹齢35年以上のヴィエイユ・ヴィーニュのリースリング種を、手摘み100%、フードル（大樽）で11ヶ月熟成で造られる。辛口リースリングの見本とも言うべき、リースリングの個性と旨みを素晴らしく表現したワイン。

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。湿度帯によって様々なニュアンスが楽しめる。

アルザス・コンプランタシオン

**'19 ALSACE COMPLANTATION** Marcel Deiss **12,100**

\* 13品種の混植・混醸いて作られるワインはSO2無添加の限定品。マスカットの皮目、レモン、グレープフルーツ、洋梨、フレッシュミント、杉、蜂蜜、樹木系の花のような生き生きとした香りと厚みがある。