

Tapen Blanc

(税込み)

<イツツワイン>

'19 NAC シャルドネ プライマリ岩垂原 13,200

*塩尻市岩垂原のぶどうから作られ凝縮した味わいを持つ。サクラワインアワード金賞受賞ワイン。

'20 奈良井川シャルドネ 5,940

*塩尻市の奈良井川流域の河岸段丘に植えられたシャルドネを醸造。落ち着きのある果実香とバランスの取れた酸を持つフルーティなスタイル。

'20 岩垂原シャルドネ 5,940

*風の通りがよく水はけのよい砂礫土壌から作られるシャルドネ。酸ものりも良くしっかりとした果実の香りと味わいが楽しめる。

<五ーワイン>

'20 エステート・ゴイチ ソーヴィニヨン・ブラン 9,900

*ステンレスタンクにて低温醗酵にて醸造。ハーブ、ライムなどの特徴的なフレーバーを持つ爽快なワイン。

<城戸ワイナリー>

プライベート・リザーヴ・マスミ・ブラン
'15 PRAIVATE RESERVE MASUMMI BLANC 27,500

*生産本数が367本。リースリング61%ピノグリ69%で作られるワイン。白い花、グレープフルーツ、レモンなどの華やかな香りを持つ。

プライベート・リザーヴ・シャルドネ
'18 PRAIVATE RESERVE CHARDONNAY 18,700

*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。

プライベート・リザーヴ・シャルドネ
'20 PRAIVATE RESERVE CHARDONNAY 17,600

*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
'20 AUTUMN COLORS シャルドネ 11,000

*塩尻市桔梗が原産シャルドネをフレンチオークにて熟成させ、ほのかにバニラの香りを漂わせる、バランスに優れた味わいの白ワイン。

オータム・カラー
'21 AUTUMN COLORS ナイヤガラ・ブリュット 7,700

*長野エリアで昔から栽培されているナイヤガラ種を使ったワインは、大変フルーティーでキリッと引き締まった酸味が特徴の辛口ワイン。

オータム・カラー
'23 AUTUMN COLORS ナイヤガラ 7,700

*塩尻市桔梗が原の風土を生かすべく作られ、ナイヤガラ種の持つ華やかな芳香を生かし、まるでぶどうをそのまま食べているかのようなフルーティな甘口

オータム・カラー
'23 AUTUMN COLORS ブラン 9,900

*ヴェルデレー種を中心にゲヴェルツトラミネールなど数品種をアッサンブラージュしたワインです。白い花を連想させる華やかな香りとさわやかな酸を盛っ

Tapen Blanc

(税込み)

< サントリー >

'12 安曇野ソーヴィニヨン・ブラン

11,000

* 水はけのよい安曇野で育てられたソーヴィニヨン・ブランを使用。柑橘とハーブの香りを持ち、穏やかなスタイルのワイン。

'21 立科町 甲州冷涼地育ち

14,300

* 標高780mの立科町で栽培された甲州は他のエリアにはないフレーバーとバランスを備えている。デカンターワールドワインアワード金賞を受賞したファーストクラシフィック賞受賞ワイン。

'21 登美の丘 甲州

16,500

* 甲州の熟度、香りの最大限備わったタイミングで収穫し、醸造したボトル。品種ならではのわずかな渋みと和柑橘のニュアンスがあり、バランスに優れているデカンタープラチナ賞受賞ワイン。

'22 登美 甲州

33,000

* 2024デカンターワインアワードで日本ワイン初となる最高賞受賞ワイン。他では味わえない甲州の凝縮感と余韻を持つ。日本屈指のプレミアムワイン。

< ドメーヌ・ミエ・イケノ >

'20 CHARDONNAY

23,100

* 樽のニュアンスと果実のボリュームがあり、熟した葡萄の味わいと樽のニュアンスがうまく混じりハイレベルでバランスが取れている。ブルゴーニュのシャルドネを連想させる。

'22 CHARDONNAY

22,000

* ハケ岳南麓にあるワイナリー。標高は750あり、小高い畑は日照時間に優れ、風の通りも良く、さわやかな酸味と果実の生き生きとした味わいが魅力的なワイン。

< ドメーヌ・カマクラ >

'22 Petillant Rose

7,700

* 弱発泡性のロゼワイン。カベルネ・フランを主体とした黒ブドウで作られ、桃や梅などの可愛らしいキャラクターの辛口ワイン。

'22 Reisling

9,900

* 冷涼な原村で作られるリースリングを野生酵母で醗酵させ、亜硫酸も最小限にて醸造。濃い目の色調でありながら、花のような香りとシャープな酸を持つ。

< 中央葡萄酒 >

'04 キュベ三澤 シャルドネ

17,600

* ブドウ栽培に子だわっ多中央葡萄酒のフラッグシップワイン。黄リンゴ、アカシア、火打石のニュアンスがあり、程よいロースト校を感じる。

< 丸藤葡萄酒 >

'04 鳥居平 甲州

8,800

* 鳥居平地区の甲州ブドウを樽発行、樽貯蔵により仕上げた特別限定。黄リンゴ、オレンジ、丁子のニュアンスを備えたあるワイン。

'04 ルバイヤート シャルドネ

12,100

* 野生酵母での発酵後シュールリー状態で11か月の熟成から作られたワインは洋ナシ、パイナップル、バターナッツのフレーバが感じられる。

Tapon Blanc

<Cave Hatano>

アンサンブル・ブラン

'22 *Essemble Blanc*

8,800

*アルバリーニョとシャルドネのブレンド。シャープさとミネラル、フルーティーさを備えたワイン。

<原山農園 Kifutato>

'20 *Good Job*

8,250

*色透き通った青りんごの爽やかな香り。みずみずしい口当たりと中盤にややオイリーな印象。ほのかな苦みとレモンのような酸のバランスがよく、長く続く余韻が心地よい。

'21 *Da daDance* シャルドネ

8,800

*天然酵母による醗酵、ノンフィルターにて瓶詰されたワインは、フルーティーな香りと高冷地の特徴的なさわやかな酸味がある。

'21 *Twins a Go Go!!* ソーヴィニヨン・ブラン

8,800

*ライムのようなさわやかな香りを酸味を持ち、この品種の特徴が良く表現されている。

'22 *STRANGER (Sauvignon blanc)*

8,800

*グレープフルーツなどの柑橘系が前面に感じられ、カラメルやバナナのような甘いニュアンスが感じられる酸の豊かな冷涼地らしいワインです。

野生酵母・酸化防止剤無添加

'23 *taU tau*

8,800

*原村産のシャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、ピノグリ、リースリングなどを混醸。アプリコットやリンゴのニュアンスとさわやかなわずかな発泡がフレッシュさを感じさせる。

<メルシャン>

'18 北信シャルドネ

9,900

*千曲川流域の砂礫質の土壌から作られるミネラル感とトロピカルな果実味を持つワイン。5か月の樽熟成をさせており、複雑さを備えたワイン。

'19 北信シャルドネ アンウッデッド

7,150

*千長野県北信地区のシャルドネで作られ、ステンレスタンクでの醸造によって、トロピカルフルーツとミネラルが絶妙なバランスで表現されている。

<マンズワイン>

'05 信濃リースリング・ジュースリザーヴ (甘口)

7,700

*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%。

ソラリス

'22 *SOLARIS* 千曲川ソーヴィニヨンブラン

13,200

*輝きのあるグリーン。ミント、レモンバーム、グレープフルーツの爽快感とバランスの取れた上質な酸を持つ。日本ワインコンクール金賞ワイン。