

・メル・ソレイユ・シルバーベ アンオーケード・シルルドネ サンタ・ルシア・バイランズ モントレ・カヴァンティ	ドメーヌ・サン・レミ ピノ・グリ、 グラント・クイ・ブラン	リトル・ビューティ ピノ・ノワール	ガラユル・トラミネール グラランクル・ソッセンベルク	レベニタン・シャルドネ ジアン・パン・ジョ
2013年 メル・ソレイユ アンオーケード・シルルドネ サンタ・ルシア・バイランズ モントレ・カヴァンティ ドリーム品種：シャルドネ ／ワイン飲用ONLINE	2013年 ドメーヌ・サン・レミ ピノ・グリ、 グラント・クイ・ブラン ブドウ園：南仮想、フランス ブドウ種：ピノ・グリ ／京都市	3480円 原産地：ニュージーランド ブドウ園：フランス ブドウ種：ピノ・グリ ／ナガラ	2013年 リーフル 3600円 原産地：フランス ブドウ園：フランス ブドウ種：シャルドネ ／ノーチカ	2013年 ジアン・パン・ジョ 3600円 原産地：フランス ブドウ園：シャルドネ ／ノーチカ
・専門店タイプ・ おすすめめりリスト ②				

**おすすめリスト②**

「ライムなどの柑橘類の香り」と明るい酸味がフレッシュな印象。清々しくも濃厚な味わいはいいムルソーのようで、価格以上の価値があります。開けた瞬間は甘みを強く感じるので、少しあいてからぜひ。

「アルザスでも古い畠で造られ、オーガニックの認証も取得している一本。マイルドな酸とミネラル感は飲み疲れないキレのよい味わいで、前菜からメインまで寄り添えます。和食との相性もぴったり」

「最初にハーブがふんわり香り、その後スパイシーさがやってきます。主張しすぎない味わいは、ベトナムやタイ料理ともマッチ。ニュージーランドはソーサイニヨン以外でも掘り出し物がたくさん」

「完熟したブドウの旨みやフルーツ系の香りが濃厚で、味に奥行きとボリューム感があります。ボトフのような素材を活かしたシンプルな料理によく合い、おいしい相乗効果を引き出してくれます」

「旨みをたっぷり含んだミネラル感があり、ハーブのような香りも心地いい、大人っぽいシャルドネ。1万円を超える有名銘柄に引けを取らない美味ワインがこの値段で手に入るの、本当にお買い得!」



#### 【スクリューキャップの場合】



下は印原になりま 9.3.

\*ワインは「泡がないもの」「泡があるもの」の2種類に分けられます。  
「泡なし」をスタイルワインと呼び、「泡あり」をスパークリングワインと呼びます。



**ボトルはカツコよく開けよう**

車門店