

Glühwein グリューヴァイン	Weingut Nibelungenhof ニベルンゲンホーフ醸造所	Alsheim (Rheinessen) アルスハイム
----------------------	---------------------------------------	--------------------------------

アルスハイムの5つの単一畑のみに畑を所有。原料にこだわり、ワインは全て自社畑のものを使用。

アルスハイムはライン川沿いのWORMSの近くのブドウ畑に囲まれた中の小さな村で、ローマ時代からワイン造りが行われていた場所として有名。ここはラインヘッセンの中でも最高の条件の揃っている畑を所有している醸造所です。この土地の特徴は黄土層が厚く分布しており昔からの段々畑に畑が広がっています。耕地整理は行っておらず何百年もの間続けられてきた方法で理想的なブドウ栽培を行っています。畑の微気候、立地条件、土壌に合わせ最適のブドウ品種、クローン、台木も厳選。伝統的な方法で、地下室の温度条件を一定に保ちながらじっくりとワインを生産しています。

### RED WINE

Glühwein, 11% Vol

グリューヴァイン(グリューヴァイン)

寒い冬に身もこころも温まるドイツ産ホットワイン用赤ワイン。アルコール度11%vol。

ブドウ品種: ドルンフェルダール85、フリューブルグンダー15

ワインをナベに移し、火にかけ、沸騰直前まで温めるだけ。好みにスライスしたレモン、オレンジピールを加えて楽しむ。このワインはスパイスが効いており、さらに甘みは充分あるので砂糖やシロップを加える必要は無し。

code 4933238013145

NV

GW

1,000ml / 12

¥2,500



Sherry (Spain) シェリー	Luis Caballero S.A. ルイス・カバレロ	Jerez de la Frontera ヘレス・デ・ラ・フロンテラ
------------------------	---------------------------------	---------------------------------------

他のシェリー酒とは一線を画した品質に定評がある1830年創業のシェリー・メーカー。

ドン・ルイスはプエルト・デ・サンタ・マリアに本拠を置く、1830年創業のカバレロ・グループの傘下にある、ルイス・カバレロ社のブランド名。

他のシェリー酒とは一線を画した高品質のシェリーには定評があります。現在は、ドン・ルイス・E・カバレロ・ドミニク氏がこの事業を経営しています。

Don Luis "Dry & Crispy" Fino, 15% Vol

ドン・ルイス・"ドライ&クリスピー"・フィノ

透き通った淡い黄金色。アーモンドとシトラス想起させるデリケートな香味が心地良い辛口。

パロミノ種より醸造され、フロール(花の意-カビの様な白い膜)と共に熟成。7°C前後での提供がおすすめ。

○食前酒としても最適で、和食やスモークサーモンなどとの相性が良い。

code 8410863022774

SP5100-08A

750ml / 6

¥2,800



Don Luis "Dry & Spicy" Amontillado, 18.5% Vol

ドン・ルイス・"ドライ&スパイシー"・アモンティリヤード

グローブやシナモン等のスパイスと、ヘーゼルナッツの香りが濃く感じられる深みのある辛口。

パロミノ種より醸造。フィノを更に8年程アメリカンオーク樽熟成させ、その過程で新しいワインの補充がないと、

液面を覆っていたフロールは死滅し、木樽の底に沈む。膜のなくなったことにより酸化熟成が進み、

色調が琥珀色を帯びだし、香りや風味がよりはっきりと骨格を持つてくる。12°C前後での提供がおすすめ。

○チーズやキノコのリゾット、アジア系料理にも良く合います。

code 8410863022781

SP5100-09A

750ml / 6

¥3,000



Don Luis "Dry & Nutty" Oloroso, 20% Vol

ドン・ルイス・"ドライ&ナッティー"・オロロソ

オロロソはスペイン語で<芳香><甘い香り>の意。その名の通り濃い黄金色で

ドライフルーツを想わせる甘い香りとクルミの様な香りが芳しい厚みのある辛口。

パロミノ種より醸造されたフロールがほとんどつかなかったワインに、酒精強化を行いフロールの発生を完全に抑え、オーク樽で酸化熟成。

このオロロソは10年程熟成されたソレラの物を厳選し、毎年瓶詰めしています。12°C前後での提供がおすすめ。

○スモークしたハムや、グリルした赤身肉と良く合います。

code 8410863022798

SP5100-10A

750ml / 6

¥4,000



Don Luis "Sweet & Fruity" Moscatel, 17% Vol

ドン・ルイス・"スウィート&フルーティ"モスカテル

濃縮レモンティーを想わせる様な華やかな香りと、コクのある味わいが特徴の甘口。

Chipionaで生産された厳選されたモスカテル種を天日干して造られる甘口シェリー。約8年オーク樽で熟成。

10°C前後での提供がおすすめ。

○軽めのタルトや爽やかなシャーベットと良く合います。

code 8410863022811

SP5100-12A

750ml / 6

¥4,000



Don Luis "Very Sweet & Velvety" Pedro Ximénez, 17% Vol

ドン・ルイス・"ベリースウィート&ヴェルヴェッティ"ペドロ・ヒメネス

濃いマホガニー色で深い香りのある甘口シェリー。干しブドウの香味が濃厚。力強い味わい。

ペドロ・ヒメネス種を天日干して造られる。約10年ソレラシステムにて熟成され、特に状態の良いものを厳選し

毎年限られた数量のみ瓶詰めされます。10°C前後での提供がおすすめ。

○バニラアイスクリームや、フルーツケーキと共に。そのままデザートとしても楽しめます。

code 8410863022828

SP5100-11A

750ml / 6

¥4,100



Madeira (Portugal) マデイラ	Henriques & Henriques エンリケス &エンリケス	Madeira マデイラ
<p><b>Madeira, Medium Dry, 5 years old, 19% Vol</b> マデイラ・ミディアム・ドライ 5年</p> <p>ほのかな甘味と酸味のバランスがとれた、軽い口当たりのマデイラ。 食後酒、料理酒として。</p> <p>code 5601196010139 MA1100-01 750ml / 12</p>		 <p>¥4,000</p>
<p><b>Madeira, Finest Full Rich (Sweet), 5 years old, 19% Vol</b> マデイラ・フィネスト・フル・リッチ・スウィート 5年</p> <p>深い甘味を持ちながら柔らかな口当たり。 デザートワインとして、また様々な煮込み料理に。</p> <p>code 5601196010054 MA1100-02N 750ml / 12</p> <p>code 5601196010054 MA1100-02 750ml / 12</p>		 <p>¥4,800 ¥4,800</p>
Port (Portugal) ポルト	Wiese & Krohn, Sucessores S.A. ヴィーズ & クローン	Vila Nova de Gaia ヴィラ・ノヴァ・デ・ガイア
<p><b>1865年にジョセ・ファルコ・キャルネロ氏が創業。高品質のポルトを生産。</b> 1865年にジョセ・ファルコ・キャルネロ氏が創業。現在もキャルネロ一族が所有。ナチュラルで濃密なリッチルビー、黄金色で風味豊かなドライ(辛口)ホワイト。 非常に評価の高いコレイタとヴィンテージを生産。</p> <p><b>Krohn Rich Ruby Port, 19% Vol</b> クローン・リッチ・ルビー・ポルト</p> <p>ナチュラルで濃密なリッチ・ルビー。</p> <p>code 5601387000031 NV PG1100-01 750ml / 6</p>		 <p>¥2,300</p>
<p><b>Krohn Dry White Port, 20% Vol</b> クローン・ドライ・ホワイト・ポルト</p> <p>黄金色で風味豊かなドライ(辛口)ホワイト。</p> <p>code 5601387000550 NV PG2100-01 750ml / 6</p>		 <p>¥3,200</p>
<p><b>Krohn Colheita Port, 20% Vol</b> クローン・コレイタ・ポルト</p> <p>単一年に収穫されたブドウで造るヴィンテージ入りトゥニー。 7年以上の樽熟成が必要。濾過後、瓶詰めする為、デカンティング不要。</p> <p>code 5601387000802 1998 PG1198-03 750ml / 6</p>		 <p>¥6,000</p>
<p><b>Krohn Vintage Port, 19.5% Vol</b> クローン・ヴィンテージ・ポルト</p> <p>良作年の限定生産で、3年程樽熟成した後の若いワインを濾過せず瓶詰め。 深い旨みと共に若々しさを保ちながら、長い瓶熟成による熟成香も堪能できる。 デカンティング必要。1970年はポルトにおける偉大なヴィンテージ。</p> <p>code 4933238037110 1970 PG1170-06 750ml / 6</p>		 <p>¥42,000</p>
French Brandy (France) フレンチ・ブランデー	Papelorey パペロレー	
<p><b>製菓用、調理用にも最適。リーズナブルな価格が魅力のフレンチ・ブランデー。</b> シェンドールXOは、Toulouse(トゥルーズ)市から150kmのフランス南西部Condom(コンドム)に位置するパペロレー社で造られています。 パペロレー社は1837年に設立され、当初はブランデーとアルマニャックをフランス市場で販売していました。</p> <p><b>Chene d'Or XO French Brandy, 40% Vol</b> シェンドール・フレンチ・ブランデー</p> <p>オーク樽での熟成により、色合いは黄金色、マホガニー色で、バニラとキャンディーのアロマがあり、やわらかい味わいの非常に飲みやすいタイプのブランデーです。 原料となるブドウは、コロンバート、アグニ・ブロンク、フォレ・ブロンシュなど、特別なブランデー用のブドウ品種のみを使用しています。</p> <p>code 3107160085100 CDFB 700ml / 12</p>		 <p>¥5,000</p>

Cognac (France) コニャック	Raymond Ragnaud レイモン・ラニョー	Ambville (Charente) アンブルヴィル	
<p>原料をすべてグランド・シャンパーニュの自社畑のみでまかなう、現在では数少ないファミリー・オーナー・メーカー。  <b>香り高く、デリカシー（繊細さ）と力強さの両極を巧みに調和させた味わいが特徴。</b>            創業1870年。コニャックの中心産地、シャラント県アンブルヴィル村にシャトーを構え、ブドウの原料をすべてグランド・シャンパーニュの自社畑（44ha－石灰質土壌）のみでまかなう、現在では数少ないファミリー・オーナー・メーカーです。すべての樽はリムザンのホワイトオークを使用。            香り高く、デリカシー（繊細さ）と力強さの両極を巧みに調和させた味わいが特徴です。</p>			
<p><b>Cognac, Grande Réserve, Grande Champagne, 40% Vol</b>  <b>コニャック・グラン・レゼルヴ・グランド・シャンパーニュ</b>            7年ものをベースにしたもので、すっきりとした飲み心地のあるコニャック。</p>			
code 4933238007403	7 ans COR	700ml / 12	¥10,000
<p><b>Cognac, Vieille Réserve, Grande Champagne, 41% Vol</b>  <b>コニャック・ヴィエイユ・レゼルヴ・グランド・シャンパーニュ</b>            15年もの。柔らかい丸みのあるテイストで、ナチュラルな味を正確に伝えている。</p>			
code 4933238023922	15 ans COVR	700ml / 12	¥15,000
<p><b>Cognac, Extra Vieux, Grande Champagne, 42% Vol</b>  <b>コニャック・エクストラ・ヴェュー・グランド・シャンパーニュ</b>            25年もの。味わい、香りとも密度が高く、非常に豊かさを感じさせてくれる逸品。</p>			
code 4933238007427	25 ans COEV	700ml / 12	¥25,000



Armagnac (France) アルマニャック	Vasconia s.a.r.l. ヴァスコニア	Castera-Verduzan カステラ・ヴェルデュザン	
<p>テナレーズの中心地、カステラ・ヴェルデュザンに拠を構えるアルマニャック生産者。フルーツを連想させる華やかなアルマニャックを生産。            伝統的な半連続式蒸留器を使った原酒をじっくりと樽熟成させます。産地はテナレーズ地区にこだわらず、バ・アルマニャック地区のものもブレンドし、            味わいのバランスを取っています。その為、フルーツを連想させる華やかなアルマニャックに仕上がっているのが、この銘柄の特徴です。            ナポレオンXOは7年以上オーク樽で熟成させたまろやかな酒。</p>			
<p><b>Baron de Castelneau, Napoleon XO, 42% Vol</b>  <b>パロン・ドウ・カステルノー・ナポレオン・XO</b>            7年以上オーク樽で熟成させたまろやかな酒。</p>			
code 4933238007847	BDC	700ml / 12	¥7,000



Calvados (France) カルヴァドス	Pierre Huet ピエール・ユエット	Cambremer (Normandie, Calvados) カンブルメール	
<p>カルヴァドスを造り続けて100年。高品質少量生産主義を取っており、  <b>ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで愛飲されている銘酒を生産。</b>            ペイドージュ地区の中心地カンブルメール村で100年に渡ってカルヴァドスを生産。高品質少量生産主義を取っており、ポールボキューズやタイユヴァンなどの有名レストランで            愛飲されている銘酒です。またイギリス王室御用達もつとめています。社長はUNPAC（県農作物生産者協会）の会長、BRINCE（カルヴァドス・リング酒生産者同盟）副会長、            当地INAOの副会長でもあります。尚、カルヴァドスの年数表示はブレンドした一番若い原酒の年数となる為ロットにより同じレーベルでも異なってくる場合があります。            もっと表示年数より古いものが含まれる。2回蒸留を採用（1度蒸留したものを木樽で8ヶ月間寝かせ再度蒸留）。</p>			
<p><b>Vieux Calvados, Pays D'Auge, 40% Vol</b>  <b>ヴェュー・カルヴァドス・ペイ・ドージュ</b>            名門レストランにもオン・リストされているプロも認めるカルヴァドス。</p>			
code 4933238007632	4 ans CA-3	700ml / 12	¥9,000
<p><b>Calvados "Tradition" AOC, 40% Vol</b>  <b>カルヴァドス・"トラディション"・ペイ・ドージュ</b>            15年もの。味わいは豊かで深みがある極上のカルヴァドス。</p>			
code 4933238007649	15 ans CA-4	700ml / 12	¥18,000
<p><b>Calvados "Cordon Or" (Calvados A.C.), 40% Vol</b>  <b>カルヴァドス・"コルドン・オール"</b>            イギリスの王室御用達も勤めているピエール・ユエットの30年もの。</p>			
code 4933238007656	30 ans CA-1	700ml / 12	¥39,000





Marc & Fine (France) マール&フィース	Edmond Briottet エドモン・ブリオッテ	Dijon ディジョン	
<p>リキュールのラインナップが高い評価を受けるブリオッテがマールとフィースを生産。 リキュールのラインナップが高い評価を受けるブリオッテのマールとフィース。 ブルゴーニュではディジョンのクレーム・ドウ・カシスとミックスしたり、食後にストレートで楽しんでいます。</p>			
<p><b>Vieux Marc de Bourgogne “Jacquemart”, 43% Vol</b> <b>ヴェー・マール・ドウ・ブルゴーニュ・“ジャックマール”</b> 搾り滓を蒸留。コート・ドウ・ニュイとボーヌの上質な原料を仕入れ、228Lの新しいオーク樽で熟成。 極めてまろやか。</p>			
code 4933238029528	BG7300-04	700ml / 12	¥5,000
<p><b>Vieille Fine Bourgogne, 43% Vol</b> <b>ヴィエイユ・フィース・ブルゴーニュ</b> 正式にはオー・ドウ・ヴィー・ドウ・ヴァンと呼ばれ、ドメーヌの一定基準に満たないワインそのものや樽底に残ったワインを蒸留。コート・ドウ・ニュイとコート・ドウ・ボーヌの上質な原料を仕入れ、228Lの新しいオーク樽で熟成。ブルゴーニュの土壌からくる上質な味わいの広がりを実現。</p>			
code 4933238029535	BG7300-05	700ml / 12	¥5,000
Grappa (Italy) グラッパ	Villa de Varda s.r.l. ヴィラ・デ・ヴァルダ	Mezzolombardo (Trentino) メッツォロンバルド	
<p>トレンティーノ地方で1678年に設立され、蒸留を手掛けてきた老舗。かの有名なウィーン王朝やハプスブルク家に愛飲されてきた歴史がある。 ヴィラ・デ・ヴァルダはトレンティーノ地方で1678年に設立され、蒸留を手掛けてきた老舗。かの有名なウィーン王朝やハプスブルク家に愛飲されてきた歴史を持っています。</p>			
<p><b>Grappa, Chardonnay, 40% Vol</b> <b>グラッパ・シャルドネ</b> 美しい1500mlのデカンターボトルに詰められたシャルドネ種のグラッパは味わい深いもの。</p>			
	GP7600-04A	1,500ml / 4	¥21,500
<p><b>Grappa, Nosiola, 40% Vol</b> <b>グラッパ・ノシオーラ</b> アロマに富む白ブドウのノシオーラから造られた華やかな味わいのグラッパ。</p>			
code 8008594002136	GP7300-02A	700ml / 6	¥6,800
<p><b>Liquore, Lampone, 28% Vol</b> <b>リクオーレ・ランポーネ</b> イタリア産木莓のリキュール。</p>			
code 4933238007625	GP7300-07	700ml / 6	¥4,500
<p><b>Liquore Limoncello 28% Vol</b> <b>リクオーレ・リモンチェット</b> 地元の少し酸の強いレモンを使用。 無菌状態で60日間アルコールに漬けて果糖を抽出しています。</p>			
code 8008594003744	GP7000-08	200ml / 12	¥2,600
<p><b>Liquore Mela Verde 28% Vol</b> <b>リクオーレ・メーラ・ヴェルデ</b> 地元の健康に熟したリンゴを使用。 無菌状態で60日間アルコールに漬けて果糖を抽出しています。</p>			
code 8008594003737	GP7000-09	200ml / 12	¥2,600
<p><b>Liquore Liquirizia 28% Vol</b> <b>リクオーレ・リクリツィア</b> 地元の地区に上質な甘草を使用。 無菌状態で60日間アルコールに漬けてエキス分を抽出しています。</p>			
code 8008594003713	GP7000-10	200ml / 12	¥2,600
<p><b>TRIE'Grappa Riserva 40% Vol</b> <b>トリエ・グラッパ・リゼルヴァ</b> テロルデゴ、ピノ・ピアンコ、ミュラー・トゥールガウの3種類の特に厳選されたブドウを使用。 フランス産パリックにて長期熟成後、品質の良い樽のみでブレンド。</p>			
code 8008594003379	GP7300-11A	700ml / 6	¥8,000
code 8008594003423	GP7000-11	200ml / 12	¥2,800
<p><b>Grappa Stravecchia Nonno Giovanni 40% Vol</b> <b>グラッパ・ストラヴェッキア・ノンノ・ジョヴァンニ</b> モスカート・ジャッロ、ミュラー・トゥールガウ、テロルデゴの3種類の特に厳選されたブドウを使用。 フランス産パリックにて長期熟成後、最後に祖父ジョヴァンニの時代のグラッパをブレンド。</p>			
code 4933238054650	GP7300-12A	700ml / 4	¥20,000

**Grappa Stravecchia Bisnonno Francesco 40% Vol**  
**グラッパ・ストラヴェッキア・ビスノンノ・フランチェスコ**

モスカート・ジャッロ、ミラール・トゥールガウ、ピノ・ネロの3種類の特に厳選されたブドウを使用。  
 フランス産バリックにて長期熟成後、最後に曾祖父フランチェスコの時代のグラッパをブレンド。

code 4933238054667 GP7300-13A 700ml / 4

¥20,000



**Grappa Marzemino "LE TEMPO LIBERO" 40% Vol**  
**グラッパ・マルツェミーノ・"レ・テンポ・リベロ"**

遊び心をくすぐるハードリカー専用の水筒スキットルに詰められたマルツェミーノ種のグラッパ。  
 そのまま飲んだり、エスプレッソに加えたり、自由度MAX。

code 4933238054629 GP-TL1 200ml / 6

¥9,500



**Grappa Pinot Nero "LE TEMPO LIBERO" 40% Vol**  
**グラッパ・ピノ・ネロ・"レ・テンポ・リベロ"**

遊び心をくすぐるハードリカー専用の水筒スキットルに詰められたピノ・ネロ種のグラッパ。  
 そのまま飲んだり、エスプレッソに加えたり、自由度MAX。

code 4933238054636 GP-TL2 200ml / 6

¥9,500



**Grappa Nosiola "LE TEMPO LIBERO" 40% Vol**  
**グラッパ・ノジオーラ・"レ・テンポ・リベロ"**

遊び心をくすぐるハードリカー専用の水筒スキットルに詰められたノジオーラ種のグラッパ。  
 そのまま飲んだり、エスプレッソに加えたり、自由度MAX。

code 4933238054643 GP-TL3 200ml / 6

¥9,500



**Vin de Liqueur (France)**

ヴァン・ドウ・リクール

**Raymond Ragnaud**

レイモン・ラニョー

**Ambleville (Charente)**

アンブルヴィール

コニャックの第一人者の手による甘美なヴァン・ドウ・リクール。  
 アンブルヴィール村にシャトーを構える、グランド・シャンパーニュ・コニャックの第一人者の手によるもの。

**Pineau des Charentes, 18% Vol**

ピノー・デ・シャラント

未発酵のブドウ果汁にコニャックを添加して発酵を防止した上、6年間、リムーザンのオーク樽で熟成させた甘口。貴腐ワインの様に甘く、アロマティック。甘美な味わいの中に感じられるブドウの酸味が胃を刺激する、アペリティフに最適なシャラント県の地酒。

code 4933238001654 VPI6N 750ml / 12

¥4,000



**Vin de Liqueur (France)**

ヴァン・ドウ・リクール

**Domaine de la Pinte**

ドメーヌ・ドウ・ラ・ピント

**Arbois (Jura)**

アルボワ

アルボワで最高の畑を有するドメーヌのヴァン・ドウ・リクール。  
 サヴァニャン種の未発酵果汁にマール・ドウ・ジュラの熟成したものを加えて、樽熟成させた甘口。このドメーヌでは、2/3マール、1/3サヴァニャン・ジュースの割合。  
 3年間の樽熟。ナチュラルなサヴァニャン種独特の香り、酸味とマールの豊かな香り、まろやかさの両方が楽しめます。

**Macvin du Jura, 18% Vol**

マクヴァン・デュ・ジュラ

冷やして食前酒に。フランスではメロン等のフルーツやアイスクリームにかけられたり、  
 甘みがあるので、伝統的にブランデーを飲まない貴婦人の食後酒としても愛用される。

code 4933238005980 JURA 750ml / 12

¥7,200



**Vin de Liqueur (France)**

ヴァン・ドウ・リクール

**Pierre Huet**

ピエール・ユエット

**Cambremer (Normandie, Calvados)**

カンブルメール

カルヴァドスの第一人者のポモー。  
 リンゴの搾り立ての果汁(果皮に近い所から出たファーストプレスを使用。逆にカルヴァドスにはリンゴの中心から芯に近い所から出た果汁を使用)にカルヴァドスを加え、  
 酵母の働きを止め発酵を防止、リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残して仕上げられます。

**Pommeau de Normandie, 17%Vol**

ポモー・ドウ・ノルマンディ

ピエール・ユエットではリンゴジュース:2 に対してカルヴァドス:1をブレンド。  
 リンゴのナチュラルで柔らかな甘みや風味を残しており、冷やして食前酒に最適。炭酸で割ったり、  
 またタルト・タタン等のリンゴを使ったデザートにあわせたりして楽しませている。

code 4933238022383 PN-1 700ml / 12

¥4,300



<b>Vin de Liqueur (France)</b> <b>ヴァン・ドウ・リクール</b>	<b>Jean Vesselle</b> <b>ジャン・ヴェッセル</b>	<b>Bouzy (Champagne)</b> <b>ブジュー</b>
<p><b>フランス・シャンパーニュのRMが生み出す上質なリクール。</b>            シャンパーニュと同じ形状のコルクと留め金を使用し、シャンパーニュ地方のリクールらしい雰囲気仕上げています。            もちろんガス圧は無く、コルクの先は広がっていない為、開栓後、再度挿してキャップとして使用出来ます。</p>		
<p><b>Ratafia de Champagne, 18% Vol</b>  <b>ラタフィア・ドウ・シャンパーニュ</b>            シャンパーニュ地方のリクールで、発酵していない糖度を上げたブドウの果汁にマールを添加し、樽熟成されて造られる、柔らかな甘口。</p>		
code 4933238023045	CH6300-01	700ml / 12
<b>Cidre (France)</b> <b>シードル</b>	<b>Pierre Huet</b> <b>ピエール・ユエット</b>	<b>Cambremer (Normandie, Calvados)</b> <b>カンブルメール</b>
<p><b>カルヴァドスの第一人者がナチュラルな製法でシードルを生産。</b>            リンゴのファーストプレスでキューブで短期間発酵させ3%程のアルコール分を得ます。更に3~4ヶ月間瓶内で二次発酵させガスを得ます。            糖分は添加せず、発酵期間の長短で仕上りのスタイルに合った残糖に調整するナチュラルな製法です。            このような自然な製法からリンゴが本来持つ心地良い酸味、ふくよかさ、甘みなど様々な味わいが素直に表現されている本格的なシードルです。</p>		
<p><b>Cidre Bouché, Brut, 4% Vol</b>  <b>シードル・ブシェ・ブリュット</b>            厳選に厳選を重ねた、高品質なリンゴだけを使用したブリュット。</p>		
code 4933238005911	CI-1	750ml / 12
<b>Poiré (France)</b> <b>ポワレ</b>	<b>Pierre Huet</b> <b>ピエール・ユエット</b>	<b>Cambremer (Normandie, Calvados)</b> <b>カンブルメール</b>
<p><b>Poiré Demi-Sec, 2% Vol</b>  <b>ポワレ・ドゥミ・セック</b>            アペリティフ又はKir normand(クレーム・ド・カシスを足して)、アップルパイとも好相性。            4種類のポワールを絶妙に使用。イーストが残っており10℃以下での保存が望ましい。</p>		
code 4933238047492	CI-4	750ml / 12
<b>Vin Doux Naturel (France)</b> <b>ヴァン・ドウ・ナチュレル</b>	<b>Domaine de La Réctorie</b> <b>ドメーヌ・ドウ・ラ・レクトリー</b>	<b>Banyuls</b> <b>パニユルス</b>
<p><b>真夏の強烈な日差しを浴びた完熟ブドウから濃厚なパニユルスを生産。</b>            地中海を望むレクトリーの畑は、真夏の強烈な日差しを浴びて、ブドウは地中深く根を張り、たくましく育ちます。            僅かな水分を効率的に吸収し凝縮感の強い完熟ブドウが出来上がります。そのブドウを使用して濃厚なヴァン・ドウ・ナチュレルを生産しています。</p>		
<p><b>Banyuls, "Cuvée Léon Parcé", 17% Vol</b>  <b>パニユルス・"キュヴェ・レオン・パルセ"</b>            遅めに収穫する超完熟ブドウを使用。グルナッシュ約90%、カリニャン10%。            長期のマセラシオンで果帽の成分を抽出。12ヶ月樽熟成。            プラム・ジャムの様に熟した果実にかカオのニュアンスが混じる魅力的な香り。濃厚で芳醇。</p>		
code 4933238047737	2009 LA1009-16A	500ml / 6
<b>Vin Doux Naturel (France)</b> <b>ヴァン・ドウ・ナチュレル</b>	<b>Cave Castaud</b> <b>カーヴ・カスター</b>	<b>Beaumes-de-Venise (Côtes du Rhône)</b> <b>ボーム・ドウ・ヴェニーズ</b>
<p><b>このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのヴァン・ドウ・ナチュレル。</b>            このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのもの。14世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた歴史のあるヴァン・ドウ・ナチュレルで1945年に原産地統制呼称に指定されました。収穫されたブドウの潜在アルコール度数は14度に定められています。発酵中にグレープ・ブランデーを添加して発酵を止め外気を避けて熟成させ瓶詰め。            この過程は沈黙を意味するMuetミュエに因んで、Mutageミュータージュと呼ぶ。薄いグリーンニュアンスのある黄金色。            パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口で時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りや、ミントを想わせる爽やかな香りが出てきます。            ミスカ(マスカット) そのものの自然な味わいが優しく感じられます。</p>		
<p><b>Muscats de Beaumes-de-Venise, "Domaine des Bernardins", 15% Vol</b>  <b>ミュスカ・ドウ・ボーム・ドウ・ヴェニーズ・"ドメーヌ・デ・ベルナルダン"</b>            4世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた歴史のあるヴァン・ドウ・ナチュレル。            薄いグリーンニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口。時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りやミントを想わせる爽やかな香りが出てくる。            ミスカ(マスカット) そのものの自然な味わいが優しく感じられる。</p>		
code 4933238063829	2014 CR2114-04	750ml / 12





Vin Doux Naturel (France) ヴァン・ドゥー・ナチュレル	La Cave de l'Abbé Rous ラ・カーヴ・ドゥ・ラベ・ルー	Banyuls Sur Mer パニユルス・シュル・メール
Muscats de Rivesaltes, Pyrène, 15.5% Vol ミュスカ・ドゥ・リヴザルト・ピレーヌ シトラスやピーチ、アプリコットのアロマにカリンの砂糖漬けのようなエキゾチックさが感じられる甘美な味わい。リーズナブル。 code 3253823410007	LA2100-02AN	750ml / 6 ¥2,500
Liqueurs (France) リクール	Edmond Briottet エドモン・ブリオット	Dijon ディジョン
濃密なカシスがWINE ENTHUSIAST等 専門誌のリキュール部門でトップの評価を受けるエドモンブリオット社のリキュールシリーズ。 ブリオット社は1836年創業の歴史ある醸造所。 Crème de Cassis de Dijon, 20% Vol クレーム・ドゥ・カシス・ドゥ・ディジョン WINE ENTHUSIAST等、専門誌のリキュール部門でトップの評価を受ける濃密なカシス。 code 4933238007472	BG6300-12	700ml / 12 ¥3,400
Crème de Cassis de Dijon par Gérard Briottet, 20% Vol クレーム・ドゥ・カシス・ドゥ・ディジョン・パー・ジェラルド・ブリオット フランス国内のプロからの要望で生まれた特別なカシス・リキュール。 厳選された上澄み(フリーランジュース)のみ使用。濃密。 code 4933238031781	BG6300-21	700ml / 12 ¥4,500
Liqueur de Caramel, 18% Vol リキュール・ドゥ・キャラメル 濃厚なキャラメル・リキュール。ミルク、コーヒー、アイスクリームに加えて楽しんだり、カクテルに。他、良く冷やすか、クラッシュアイスに注いで食後酒として楽しめる。 code 4933238031798	BG6300-22	700ml / 12 ¥4,100
Crème de Pêche de Vignes, 18% Vol クレーム・ドゥ・ペーシュ・ドゥ・ヴィーニュ 露地栽培の赤桃のリキュール。 code 4933238007441	BG6300-13	700ml / 12 ¥3,900
Crème de Framboise, 18% Vol クレーム・ドゥ・フランボワーズ 木苺、ラズベリーのリキュール。 code 4933238007489	BG6300-14	700ml / 12 ¥3,500
Crème à la Fraise des Bois, 18% Vol クレーム・ア・ラ・フリーズ・デ・ボワ 野苺のリキュール。 code 4933238007496	BG6300-15	700ml / 12 ¥3,500
Crème de Cerise, 18% Vol クレーム・ドゥ・スリーズ さくらんぼ(チェリー)のリキュール。 code 4933238007458	BG6300-16	700ml / 12 ¥3,000
code 4933238023960	BG6900-16	200ml / 18 ¥1,800
クレーム・ダブリコ アプリコットのリキュール。 code 4933238007465	BG6300-17	700ml / 12 ¥3,000
code 4933238023977	BG6900-17	200ml / 18 ¥1,800
Crème de Mirtille, 18% Vol クレーム・ドゥ・ミルティエユ ブルーベリーのリキュール。 code 4933238023984	BG6900-18	200ml / 18 ¥1,800

Vin Santo (Italy)

ヴァイン・サント

Conti Capponi VILLA CALCINAIA

コンティ・カッポニー・ヴィッラ・カルチナイア

Greve in Chianti

グレーヴェ・イン・キアンティ

**古き良き時代を偲ばせる、伝統的なスタイルのキアンティ・クラッシコ生産者。**

トスカーナの伝統的なデザートワイン。白ブドウのトレッピアーノやマルヴァジアアと黒ブドウであるカナイオーロを約3ヶ月間屋内で乾燥。注意深く腐ったブドウを取り除き、糖度が充分上がった所で、カラテッリと呼ばれる55L小樽に移します。コンクリートで開放口を固めて5年間そのまま、ゆっくり発酵と熟成させる独特な製法。

**Vin Santo del Chianti Classico DOP****ヴァイン・サント・キアンティ・クラッシコ・DOP**

トスカーナの伝統的なデザートワイン。陰干しされたブドウをプレスし

カラテッリと呼ばれる55L小樽の中で5年間ゆっくり発酵と熟成させる製法。

ブドウ品種：トレッピアーノ、マルヴァジアア、カナイオーロ

code 8009946000039

2006

TO5206-01A

375ml / 6

¥9,800



Chocolate (Italy)

グラッパ入りチョコレート

Sibona S.p.A.

シボーナ

Piobesi d'Alba (Piemonte)

ピオベジ・ダルバ

2016年11月下旬入荷予定

数量限定入荷の為、なくなり次第終了とさせていただきます。

**GOCCE di GRAPPA グラッパの雫という名のこのチョコレートはその名の通り、チョコレートを砕くとグラッパが溢れ出す程入っています。****長期の樽熟成を経て、柔らかな複雑な香を持った『グラッパ・ディ・モスカート』とバリー・カレポー社のダークチョコレートが見事に調和します。**

シボーナは単一品種のぶどうからグラッパを手作りしてきました。UTF(蒸留所商取引監督機関)の登録ナンバーは『No.1』ピエモンテ州で最古の蒸留所の証明です。

グラッパはワインを造る過程でできる葡萄の搾りカス(果皮)を蒸留して造られます。シボーナは搾りカスを選別し、フレッシュなものを使用しています。

常に設備を改善し、蒸留液は上澄みや澱の混ざらない「ハート」と呼ばれる部分を使用します。こうして蒸留されたシボーナのグラッパは熟練した職人の手によって

高品質で複雑味と柔らかさを兼ね備えており、ピエモンテ州だけでなく全州のソムリエから厚い信頼を集め、星付きレストランには必ずと言って良いほどにオンリスト

されています。ゴツェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)はこのこだわりのグラッパ『グラッパ・ディ・モスカート』がたっぷり詰まっています。

作業の関係上、寒くなる10月からバリー・カレポー社の職人が一粒一粒丁寧に作る限定品です。

**Gocce di Grappa Sibona****ゴツェ・ディ・グラッパ(グラッパ入りチョコレート)****グラッパ・ディ・モスカートとチョコレートのマリアージュ。**

長期の樽熟成を経て、柔らかな複雑な香を持った『グラッパ・ディ・モスカート』とバリー・カレポー社のダークチョコレートが

見事に調和します。バリー・カレポー社の職人が伝統の製法を守り、一粒一粒丁寧に仕上げられたこのチョコレートは

予約分のみ作られます。

〇プティファールとして、ココアやエスプレッソと共に。また、クリスマスやバレンタインのプレゼントにも最適です。

【名称】チョコレート 【原材料】カカオマス、砂糖、低脂肪カカオマスパウダー、グラッパ、乳化剤(大豆由来)

【内容量】300g (約30粒※手作りの為粒数は多少前後致します。) 【保存方法】直射日光、高温多湿の場所を避け、

冷暗所に保存して下さい。【生産者】グラッパ=シボーナ/チョコレート=バリー・カレポー社

GPCHOCO17

300g / 6

¥4,500

