

ポトルワイン

赤ワイン

サントリーフロムファーム
 マスカット・ベリーーA 日本**の赤** 5,000円

赤いベリーを連想させるフルーティーな香りと
 カラメルを思わせる甘い香り。
 軽やかで飲み心地のよい味わい。
 渋さ控えめのやわらかいワインです。

日本/ライトボディ



サントリーフロムファーム
 岩垂原メルロ 18,000円

塩尻の中でも特に水捌けの良い土壌を持ち、
 近年高い注目を集める岩垂原地区。中でもこれは高樹齢の
 単一畑産メルロから産まれる、凝縮感溢れる長期熟成タイプ。

日本/フルボディ



サントリーフロムファーム
 塩尻マスカット・ベリーーA 9,500円

昼夜の寒暖差の大きな塩尻地区産のマスカット・ベリーーAを使用。
 凝縮感のある果実味と、伸びやかな酸味のメリハリのある味わいです。

日本/ミディアム



肉料理に合う。
 ダークホース ピノ・ノワール 5,000円

通常ピノ・ノワールのワインでは行わない「高温浸漬」や
 「他ぶどう品種とのブレンド」などをあえて実施。
 まろやかな旨（うま）味が魅力の型破りのピノ・ノワール。

アメリカ/ミディアム



ロミオ キャンティ 4,500円

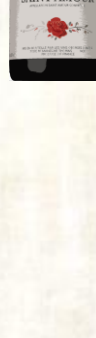
キャンティ地区で作られる格付けワイン。
 サンジョヴェーゼ種から作られる華やかな香り、
 豊かな果実味を感じられるワインです。

イタリア/ミディアム

ジョルジュ デュブッフ サンタムール 6,500円

サンタムールとは「聖なる愛」という意味。
 よく熟した桃を思わせる甘く優しい香りと、しなやかな果実味が、
 口いっぱい広がる魅惑的なワインです。

フランス/ミディアム



ロス ヴァスコス
 カベルネ・ソーヴィニヨン 4,500円

ボルドーワインの頂点ラフィットが南米チリでつくるワイン。
 ラフィットらしく、一般的な「チリカベ」とは一線を画す
 涼やかでタイトな独特な世界観のワインです。

チリ/ミディアム

CUVEE TSUKAHARA メルロー 日本 5,500円

ミュゼドゥヴァン マエストロ 塩尻シラー 日本 7,800円

ミュゼドゥヴァン 松本平ブラッククイーン 日本 5,000円

ラブレロワ・ブルゴーニュ ピノノワール フランス 7,000円