

# Sembikiya Fruits Journal

## Special Feature About Wine 19th



今夜味わう通好みのワインは  
千疋屋のカーヴから



造り手のこだわりや  
豊かな自然に囲まれたワイナリーが  
思いうかぶような  
美しい味わいのワインを  
お楽しみください

### ブルゴーニュ・ルージュ

- タイプ: 赤ワイン
- 使用品種: ピノ・ノワール100%
- フードペアリング: ポトフやお肉のパイ包み焼き、  
コック・オー・ヴァン(鶏肉の赤ワイン煮込み)、  
ウォッシュチーズ(エポワス、タレツジョ等)
- 販売価格: 税込8,030円(750ml)

赤や黒のベリー系を感じ、続いて煮詰めたプルーンやスパイス、樹木、きのこ、ジビエの香りが溢れ、口当たりは非常に生き生きとしていてしっかりとした骨格があり、しなやかで丸みを帯びた肉感的かつエレガントな仕上がりです。



NIHOMBASHI  
千疋屋 総本店  
TOKYO 1834



白ワイン  
シーフード、  
チキンのクリーム煮など  
辛口  
750ml  
税込6,380円

製造元:ドメヌ・ジャン・バチスト・ボンソ

銘柄:リュリー・ブラン・アン・パ・ド・ヴォヴリー

熟したリンゴ、レモンやライム、スマレヤリラの花の香り、新鮮なバターなどのわずかな樽由来アロマ、甘草や白胡椒のスパイスなどの香りが華やかです。口当たりはジュシーでエネルギーかつフレッシュでドライ。ヴィラージュワインとしては珍しくクリーミーで、長い余韻が後を引きまします。(シャルドネ100%)



赤ワイン  
野菜のグリル、  
鶏肉のハーブ焼き、  
アヒージョなど  
フルボディ  
750ml  
税込4,620円

製造元:クルーガー・ファミリー・ワインズ

銘柄:パーリー・ゲーツ・ピノ・ノワール

透明感と複雑味を兼ね備えた秀逸な仕上がりで、ダークフルーツと下草の香りが印象的です。口だけのよい酸と繊細な果実味のバランスが良く、余韻が長く続きます。(ピノ・ノワール100%)



赤ワイン  
牛すじ肉の赤ワイン煮、  
ラムチョップなど  
フルボディ  
750ml  
税込5,280円

製造元:ラルル・ワインズ

銘柄:ラルル・レッド

赤やパープル、黒色系の果実、ハーブ、ブラックペッパーなどのスパイスの香り。味わいはフルボディながらフレッシュな酸があり、滑らかな舌触りとドライなフィニッシュが長く続き、ドラマチックでパワフルな印象です。(シラー70%、グルナッシュ12%、カリニャン10%、サンゾン8%)

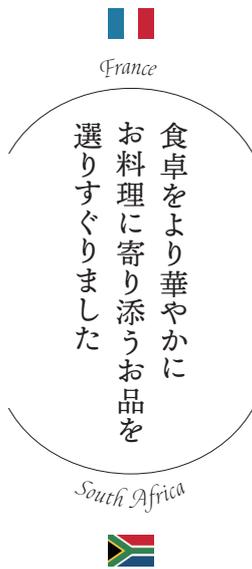


白ワイン  
シーフードや  
エスニック料理など  
フルボディ  
750ml  
税込5,280円

製造元:ラルル・ワインズ

銘柄:ラルル・ホワイト

柑橘類、洋ナシやリンゴ、桃、ホワイトペッパーなどの華やかなスパイス、非常に複雑で奥行きがあります。果実の素晴らしい透明感があり、フィニッシュまで若々しく豊かです。(シュナン・ブラン68%、ヴェルデホ28%、ヴィオニエ4%)



白ワイン  
鶏のから揚げ、  
天ぷらなど  
辛口  
750ml  
税込5,720円

製造元:ホガン・ワインズ

銘柄:ザ・ガルヴァナイズド・シャルドネ

柑橘系やメロンなどの香りに加えて、ナツメグやアーモンド、パルマ産の生ハムなどのニュアンスが感じられ、優しく丸みのある口当たりと軽やかに綺麗に伸びる酸が印象的で、エレガントな余韻へと続きます。(シャルドネ100%)



発泡酒/白  
シュリンプカクテル、  
ピッツァなど  
辛口  
750ml  
税込3,960円

製造元:ドメヌ・ロラン・ヴァネック

銘柄:クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット・シャルドネ

シャンパーニュ地方に勝るとも劣らない徹底した高品質を求めて作られたスパークリングで、食前酒に適していますが、カシスやフランボワーズのリキュールを少量プラスすると、最上級のロワイヤル・カクテルとなります。(シャルドネ100%)



発泡酒/白  
ホタテ白身魚の  
カルパッチョなど  
辛口  
750ml  
税込6,930円

製造元:フレデリック・マルトレ

銘柄:シャンパーニュ・ブルミエ・クリュ・ブリュット・レゼルヴ

カリンやバターのようなアロマと豊かな果実味、きめ細かい泡が楽しめるリッチなシャンパーニュです。(シャルドネ1/3、ピノ・ノワール1/3、ピノ・ムニエ1/3)



発泡酒/白  
肉料理・魚料理全般  
チョコレートなど  
辛口  
750ml  
税込9,900円

製造元:ブルジョワ・ディアス

銘柄:シャンパーニュ BD'M ムニエ・ブリュット・ナチュラル

ベルガモットや柑橘類、パンドゥミなどのエレガントで複雑なアロマが魅力的で、果実味と酸味、スパイスさが絶妙に和を成しており、爽快かつ率直な味わいで、柔らかな余韻が続きます。(ムニエ100%)

お問い合わせ・ご注文

千疋屋総本店 日本橋本店 メインストア

Tel. 03-3241-0877 Fax. 03-3241-1449

※掲載商品のヴィンテージは販売時と異なる場合がございます。

※承りの混雑状況により、ご希望の日時にお届けできない可能性がございます。

※少量生産の銘柄もあるため、売り切れの際はご容赦ください。

※未成年へ酒類の販売は致しません。

※写真はイメージです。