



2017ヴィンテージ限りの 特別リリース

「深隠」は、この2017ヴィンテージ限定で、ただ一度、日本からリリースする特別なワインです。グラスに注ぐと、ブラックベリーやベリー、オリーブなどの香りが立ち上り、きめ細かいタンニンが柔らかくなめらかな、深みのある官能的な味わいをもたらしています。

深隠 shininon 2017

【外観】鮮明なダークレッド

【香り】セイボリー、ブラックベリー、ヴァニラ、後、カスタード、ナモイ、粉砕した石灰岩などのニュアンスを感じる多層的な香り

【味わい】深みのある果実の凝縮感と、きめ細かいタンニンが成るカベルネ・ソーヴィニヨンのようなしなやかさを併せ持ち、緻密な樽の個性も感じる

カベルネ・ソーヴィニヨン 90%、カベルネ・フラン 7%、メルロ 3%



33,000yen



藍 ai 2016

【外観】栗色系の深いガーネット

【香り】ホワイトペッパーのようなスパイス香や、ほのかな杉の香りが感じられ、さらには野イチゴやダークチョコレートといった香りが複雑に絡み合います。

【味わい】力強さがありながらも洗練されたタンニンが、ピロードのようになめらかな口当たり、高貴で優雅な佇まいを印象付け、至福の余韻となって長く残ります。さらには言えば、熟成を重ねる度、微妙に変化する繊細な表情を愉しめるのも、このワインの魅力なのです。

カベルネ・ソーヴィニヨン 87%、メルロ 4%、マルベック 4%、プティ・ヴェルド 3%、カベルネ・フラン 2%

36,300yen



紫 murasaki 2014

【外観】赤褐色に近いガーネット

【香り】ブルーベリーやブラックベリーといった凝縮感のある黒果実の香りに複雑な香りが絡み合い、ワインがグラスに注がれた瞬間から、深みのある甘い香りが広がっていきます。

【味わい】よく馴染んだ酸ときめ細かいタンニンのバランスが素晴らしい、優しく包み込むような繊細でしなやかな口当たりは、高貴で優雅な佇まいを印象付け、至福の余韻となって長く残ります。さらには言えば、熟成を重ねる度、微妙に変化する繊細な表情を愉しめるのも、このワインの魅力なのです。

メルロ 83%、カベルネ・ソーヴィニヨン 11%、マルベック 3%、プティヴェルド 1.5%、カベルネ・フラン 1.5%

36,300yen



紫鈴 rindo 2017

【外観】鮮やかな深みのあるガーネット色

【香り】ブラックベリーやストロベリー、ブラックペッパーやバニラビーンズ、バクラスト、粘板岩のニュアンスも織り交ざった複層的な香り

【味わい】伸びのある酸と柔らかなタンニンが輪郭を描き、豊かな果実味に加え、ココアやトリュフといった味わいが広がる、調和のとれたしなやかな口当たり

メルロ 54%、プティ・ヴェルド 16%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%、マルベック 13%、カベルネ・フラン 2%

23,000yen



あさつゆ asatsuyu 2017

【外観】透明感のある深いイエロー

【香り】シトラス、グァバ、ピーチなどのニュアンスが織り交ざる甘く芳しい香り

【味わい】すっきりとした酸が際立ち、爽やかなシトラスの香りを伴うドライテイスト

ソーヴィニヨン・ブラン 91%、セミヨン 9%

13,000yen



結 yui 2017

【外観】明るいパルピュック

【香り】スイカ、桃、レモン、ライチといった果実や、蜂蜜、スイカズラといった優しい甘い香りが広がり、微かに石灰岩のミネラルも感じられます。

【味わい】透明感のある丸みを帯びた酸は心地よく、爽快感とドライな味わいが口中に広がります。

ほどよい果実味とオイリーな舌触りは、しなやかさと膨まかさを演出し、様々な料理とお楽しみ頂けます。

メルロ 49%、カベルネ・フラン 26%、マルベック 25%

11,000yen