

## 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、日本だけでリリースする特別なワインです。グラスに注ぐと、ブラックベリーやペッパー、シナモン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で、深みのある官能的な味わいをもたらしています。

### 深隠 shinon 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、後にペッパーやシナモン、粉砕した石灰岩などのニュアンスを感じる複層的な香り

【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すヴェルヴェットのようなしなやかさを併せ持ち、緻密な樽の印象をも感じる

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でまろみのある口当たりを感じさせ、官能的な余韻を長く残していきます。

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なタンニンのバランスが素晴らしく、優しく包み込むような繊細でしなやかな口当りは、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の果実香に、ブラックペッパーやバニラビーンズ、パイクラスト、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%

18,700yen

### あさつゆ asatsuyu 2017

【外観】透明感のある淡いイエロー

【香り】シトラス、グアバ、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%

9,900yen

### 結 yui 2017

【外観】明るいパールピンク

【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、しなやかさと膨よかさを演出し、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%

8,800yen