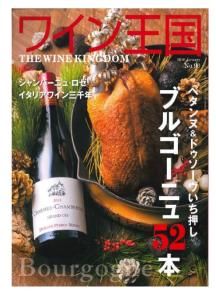


## Japan

January 2016





ドゥーカ・サン・フェリーチェ チロ・ロッソ・リゼルヴァ 2011 年	マナ バイ インヴィーヴォ マールボロ リーヴィニヨン・ブラン 2014 年	サフィール・ブリュット 2011 年 Suphir Brut
Cirò Rosso Riserva Duca Sanfelice	MANA by INVIVO Mariborough Sauvignon Blane	2
皇地:イタリア/カラブリア州	産地:ニュージーランド/マルボロ地域	産地:フランス/ロワール地方ソミュール地区
品種:ガリオッボ 100% 参考価格:3080 円 (税別)	品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100% 参考価格:オープン 1600~1700円(税別)	品種:シュナン・ブラン 90%、シャルドネ 10% 希望小売価格:2400円(税別)
問い合わせ先:モンテ物産病	間い合わせ先:減サザンクロス	間い合わせ先:三国ワイン領
スパイシーな料理と	·····································	07-20
好相性のチロを体験	香りに酔いしれて	エレガンススパークリング
シナモンやリコリスなど甘やかさと	グリーンのトーンは控えめで、パッ	泡がきれいに溶け込み、小粒の泡が
苦味を感じさせるスパイス、カシス	ションフルーツやニュージーランド	ふわふわと広がる。泡の刺激も酸
を素詰めたような香り。味わいは、 果実のボリューム感と滑らかなタ	特有のグーズペリー (セイヨウスグ リ)の豊かな香り、凝縮した果	味も穏やかで、シュナン・ブランら しいカリンなどの黄色い果実味が
来美のホリューム回て着らかなメ ンニンが相まってチョコレートの	97 の豊かな音り、破極した朱 実味、酸味が広がる。ムール	広がる。後味はキリッとドライ。
ようなニュアンスも。素込みの	日の白ワイン蒸しにたっぷりの	アペリティフから魚料理など料
肉料理と。	パクチーを添えて。	理の前半を通して。
(生産者情報) リブランディ	(生産者情報) インヴィーヴォ	(生産者情報) ブヴェ・ラデュベ
チロ地区にあり、開光明耀な南	2007 年時立、ニュージーランド	1851年設立。ロワール地方ソー
イタリアで最も美しく大きなカン		ミュール地区最古のスパークリン BOUV
ティーナの一つといわれている。 オーナーのニコデモ・リブランディ	ワールドクラスのワインを生産し、 世界のワインアワードの数々を受	グワインメーカーの一つ。世界的 に高い評価を得て、カンヌ国際映
氏は、2013 年度版イタリアワイ		画祭やル・マン24時間耐久レー
ンガイドで「ブドウ敷培者・オブ・ザ・	の意で先住民マオリ族が大切にす	スに協賛するなど、華やかな場面
イヤー」を受賞した注目の造り手。	る価値観。	を影っている。