

APOGEE

Catalogue

2023

www.apogee-wine.com



About APOGEE

ワイン業界で10年以上の経験を持つフランス人のトマが、クリーンでナチュラル、エレガントで洗練されたフランスワインやスピリッツを厳選して輸入するインポーターです。

Vergnes Thomas ヴェルニュ トマ

2011年ボルドーインターナショナルワイン学校を卒業。ボルドーで最も名高いセラーの1つ、L'intendant（ランタンダン）に勤務。その後、北ローヌのワイナリーで販売責任者として勤め、2018年来日、2020年APOGEEをスタート

カタログ表記の認証ロゴについて



HVE認証(環境価値重視認証)

環境認証は、栽培からボトル詰めまでのプロセスをサステナブルな方法で取り組み、生物多様性の保全、植物防疫戦略、施肥管理、水資源対策の4つの分野について規定を順守したブドウ栽培者に与えられるもので、3段階のレベルがあります。



ユーロリーフ

EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するマーク。



AB認証

ABは「Agriculture Biologique」の略で、「有機農業」を意味します。フランス政府が1981年に指針を制定し、1985年以来ビオ(オーガニック)認定マークとしてこのロゴを使用。最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと、EU圏内で生産あるいは、加工されたものに限るなど、厳しい基準を設け、1年ごとの抜き打ち検査も行われる。



CABマーク

CABは「Conversion Agriculture Biologique」の略で、「オーガニック移行中」を意味します。AB認証取得には最低3年間の有機農法の実施が必要で、このロゴは、その2〜3年目であることを表すロゴです。2018年からオクシタニー地方で独自に制定されました。

SUMMARY



エルミタージュの丘の上からの景色

ボルドー	シャトー モンセ	3
シャンパーニュ	コンスタンティン	4
ブルゴーニュ	ヴォドワゼ クルズフォン	5, 6
	セバスチャン ジルー	7
	シャトー ドゥ ラ グレフィエール	8
アルザス	アンドレ エルハート	9
ロワール	ルネサンス フルリエ フレール	10
	ドメーヌ ド ランシャントワール	11
ローヌ	クロ デ カゾ	12
	カーヴ ド タン	13, 14
プロヴァンス	シャトー デ ガルシニエール	15
ラングドック	シャトー パラザ	16
南西部	ドメーヌ ド ジョイ	17
スピリッツ	マダム&ムッシュ	18



Château Moncets

シャトー・モンセ



シャトー・モンセはAOPラランド・ド・ポムロールでトップクラスのシャトーです。

畑はペトリュスやシュヴァル・ブランに隣接し、しなやかでエレガント、上質で深みのあるワインを造ります。1770年に創設、1872年に所有者であった将軍モンセ氏が今のシャトーの名前となっています。2012年に仏企業に所有権が渡り、2015年に醸造設備を新設、ワインの品質を飛躍的に向上させました。HVE認証レベル3に認定（環境価値重視認証の最高レベル）



シャトー・モンセ 2018

Château Moncets



まろやかさと力強さがあり、コクのあるブーケ
粘土質土壌でオーガニック栽培。選果は手作業で行い木樽で16か月熟成。光沢のある濃い赤紫色、ストロベリーやラズベリーの果実味を感じ、樽熟成の木やバニラの香りがします。味わいはまろやかさと力強さがあり、コクのあるブーケを感じます。

AOPラランド・ド・ポムロール 赤・フルボディ
品種：メルロー 81%、カベルネ・フラン 19%
参考小売価格：¥3,900



シャトー・ラ・バスティデット 2019

Château la Bastidette



右岸メルローの特徴が良く出ている古樹のワイン
モンターニュ・サンテミリオン1haの区画にある樹齢約90年のメルローから造られます。樽は使用せず、コンクリートタンクで熟成。チェリー、スマイルのアロマが広がり、フレッシュで濃密、丸く柔らかみのあるボディが香りを際立たせます。

AOPモンターニュ・サンテミリオン 赤・フルボディ
品種：メルロー 100%
参考小売価格：¥3,000

Champagne Constantine

シャンパーニュ コンスタンティン



伝統を打ち破る新しいスタイルのシャンパーニュ

コンスタンティンは、1719年から続く歴史あるRMメゾンが新たに打ち出した新メゾン。ランスの南西に位置するヴィルドマンジュ村に2haのブルミエクリュを所有し、全体としては5.5ha所有します。

マリオン・モルデルとピエール・グランタンはチームを組み、メゾンの豊かな歴史と、若さと情熱を注ぎ、2018年、コンスタンティンを誕生させました。彼らは、テロワールへの情熱と、時代遅れになった伝統的な手法を打ち破り、シャンパーニュとワイン生産者のイメージを若返らせたいという思いで3つのキュヴェをリリース。栽培はサステナブル農法。除草は化学物質を使用せず、畑に出て手作業で行っています。コンスタンティンは環境と人に配慮されたシャンパーニュです。



ソラリス Solarris



ソレラ・システムで熟成されたムニエ100%のシャンパーニュ。その年に収穫したブドウ50%と2009年から始めたソレラ50%をブレンド。複数の年がブレンドされることによりワインはより熟成し、ヴィンテージを通して一貫性を確保します。美しい黄金色の宝石のようにクリアな輝き。バターのようにクリーミーで滑らかな香り。ローストしたヘーゼルナッツやアーモンドのノート。インパクトのあるアタック。ムニエのやわらかなフレッシュ感と軽やかさ。それでいて丸みがあり熟した果実味を感じます。エネルギッシュでボリュームある味わいで、伸びやかな余韻。ドザージュ：8 g/L 36か月以上熟成

品種：ムニエ 100% 白・辛口・スパークリング
参考小売価格：¥6,500



アルゴサ Argosa



やさしく包み込むようなフェミニンで魅惑的な味わい。濃いチェリーレッド。香りはとてもフルーティで、チェリーやイチゴの熟した赤い果実味。キャラメル、オレンジリキュール、ほのかにヌガの香り。アタックは柔らかく、イチゴジャムやチェリーの味わいが広がり、バランスのよいストラクチャー。セニエ方式で、収穫後24〜36時間マセラシオン。ドザージュ10 g/L、48か月以上熟成

品種：ムニエ 100% ロゼ・辛口・スパークリング
参考小売価格：¥7,000

トリシリス プルミエクリュ Trisilice Premier Cru Brut

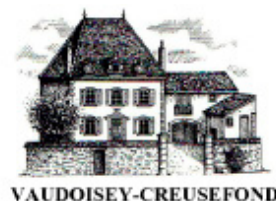


色はクリアで淡いパール、柔らかく軽い泡立ち。クリーミーでコクがあり。なめらかさと果実の軽さや上品さのバランスがよく、エネルギッシュなアタックはすぐにフルーティでアプリコットの風味になります。フィニッシュのわずかな苦味がこのワインのフレッシュな特徴を支えています。3品種をタンクに直接ブレンドし同時に発酵することで、高いハーモニーを生み出します。ドザージュには前年のシャルドネを小さな木樽で4〜6か月熟成させマイクロ酸素化を実現。こだわりの逸品です。ドザージュ：8 g/L 48か月以上熟成

品種：シャルドネ、ムニエ、ピノノワール 各1/3
参考小売価格：¥7,900 白・辛口・スパークリング

Vaudoisey Creusefond

ヴォドワゼ・クルズフォン



ヴォドワゼ・クルズフォンは200年以上続く家族経営のドメーヌで、ボースの町のすぐ南に位置するコートドボース地区のポマールにあります。所有区画はオーセイ・デュレス、ムルソー、ヴォルネ、ポマールなどいくつかの村に広がり、9haの畑を所有しています。

年間生産量は4万本と小規模ですが、伝統的な生産方法で、ぶどうひとつひとつに目を配り、自然酵母で発酵、SO2を最低限使用するのみで、ていねいなワイン造りをしています。現在ドメーヌは、環境や生態系へ配慮した栽培方法へ転換してから10年を迎えました。8代目当主、アレクサンドル・ヴォドワゼ氏は、その驚くべき繊細さを持つワインを通して、彼の情熱を伝え続けています。



ブルゴーニュ・アリゴテ 2020

Bourgogne Aligoté

カリンやリンゴ、白い花の香り。明るくとてもアロマティックなワイン。ミネラル感があり、少しピリッとした青リンゴやスパイスのニュアンスがあります。さわやかで飲みごたえのある、のびやかな余韻。クリマ: レ・ブランシュ

AOPブルゴーニュ・アリゴテ 白・辛口
品種: アリゴテ
参考小売価格: ¥3,500

\ NEW /



オーセイ・デュレス・ブラン 2020

Auxey Duresses Blanc

新鮮なアーモンド、太陽をで熟した柑橘類、リンゴ、白い花や甘草のアロマが感じられます。酸味と果実味のバランスが良く上品で、長く心地よい余韻があります。

AOP: オーセイ・デュレス 白・辛口
品種: シャルドネ
参考小売価格: ¥6,000



ムルソー 2020

Meursault

透明感のある淡い黄色。黄色い果実、桃、アプリコットの香り。非常に丸みがあり、酸味のバランスが取れていて、味わい深く、長い余韻が続く。クリマ: テール・ブランシュ
総面積0.29 ha 木樽で10か月熟成

AOPムルソー 白・辛口
品種: シャルドネ
参考小売価格: ¥8,500



オーセイ・デュレス・ブラン プルミエ・クリュ デュ・ヴァル 2020

Auxey Duresses Blanc 1^{er} du Val

手摘み、全除梗、大樽で15日間、土着酵母で発酵。木樽で12か月間熟成。白系果実や白い花、わずかにトースト香を感じます。リッチで味わい深く、果実味が広がり、さわやかな余韻が続きます。

AOP: オーセイ・デュレス 白・辛口
品種: シャルドネ
参考小売価格: ¥7,500

Vaudoisey Creusefond

ヴォドワゼ・クルズフォン



ブルゴーニュ・コート・ドール 2019

Bourgogne Cote d'Or

畑はAOPポマールのすぐ横に位置します。イチゴとチェリーの香りで、シナモンとクローブのニュアンスがじわじわと広がり、奥深い味わい。
ペアリング：シャルキュトリー、テリーヌ、グリル、コンテ

AOPブルゴーニュ・コート・ドール
品種：ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ
参考小売価格：¥3,750



ヴォルネ 2020

Volnay

カシス、ラズベリー、甘いスパイスの妖艶な香り。ふくよかでバランスの良い味わいが広がり、豊かなタンニン、心地よい酸味やスパイスが感じられます。樹齢約40年
クリマ：レ・グラン・ボワゾ

AOP ポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥7,500



オーセイ・デュレス・ルージュ 2019

Auxey Duresses Rouge

南向きの斜面と粘土石灰岩の土壌が、バランスのとれた滑らかなワインを生み出します。スパイシーで力強く、ラズベリー、すぐり、ブラックチェリー、バラのアロマ。クリアな果実味と滑らかでバランスのとれたタンニンを持ち、心地よい余韻が長く続きます。

AOPオーセイ・デュレス 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥5,000



ポマール 2019

Pommard

ブルーベリー、カシス、ブラックベリーの愛らしいアロマに、スパイシーな動物的なニュアンス。熟成とともに革のトーン、チョコレート、スパイスへと進化していきます。フルボディでバランスの取れた酸味と際立ったタンニン。
平均樹齢55年。木樽で15カ月熟成。

AOPポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥8,000



オーセイ・デュレス・ルージュ プルミエ・クリュ デュ・ヴァル 2020

Auxey Duresses Rouge 1^{er} du Val

フルーティで力強く、凝縮感があります。カシス、ブラックベリーや赤系果実、わずかにモカやスパイスの香りも。上品でバランスが取れており、凛としたミネラル感と軽快な果実味、上質でジュシーな味わいです。樹齢約50年。木樽で12カ月熟成

AOPオーセイデュレス 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥6,000



ポマール プルミエ・クリュ エプノ 2020

Pommard 1^{er} Epenots

ポマールで最も評価の高いワインのひとつにこのエプノがあります。香り高くフルーティでエレガント。味わいは複雑で豊満。シルキーでやわらかく、緻密なタンニンと長い余韻があります。
クリマ：レ・プティ・エプノ 総面積0,26 ha

AOPポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥12,000



Sébastien Giroux

セバスチャン・ジルー

Sébastien Giroux
ARTISAN VIGNERON

セバスチャン・ジルーはマコネ地区の新進気鋭のドメーヌで、マコン・フュイッセ、プイイ・ロシェ、プイイ・フュイッセのエlegantでテロワールに忠実なワインを、努力とヒステリックな正確さで造り出しています。

正確さと完璧さが求められるレーシングメカニックの経歴を持つ彼は、その資質を生かして、集中力のあるワインを記録的な速さで生み出しました。

土壌とブドウの調和を図りながら、できる限り環境に配慮し、ワインを通じてテロワールの繊細さを表現しています。

マコン・フュイッセ
レ・プレ 2020 Mâcon Fuissé Les pelées

黄色い果実、レモン、桃、白い花の香りで始まり、ナッツ、ブリオッシュ、そしてミネラリーなアロマ。口に含むと、クリーミーでチャーミングな果実味があり、さわやかな酸味と緊張感のあるバランスの取れた後味です。

AOPマコン フュイッセ 辛口・白

品種：シャルドネ

参考上代：¥ 3,400



プイイ・ロシェ オ・ブシェ 2018

Pouilly Loché Au Bûcher



洋ナシやアプリコット、焼いたヘーゼルナッツやアーモンドの複雑なアロマ。エキゾチックなニュアンス。存在感がありフレッシュで凝縮感があり、ミネラル、長い余韻が感じられます。

AOPプイイ ロシェ 辛口・白

品種：シャルドネ

参考上代：¥ 4,100

プイイ・フュイッセ
ヴィエイユ・ヴィーニュ 2019

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



石灰岩土壌の単一畑レ・ペローズ。南向き。樹齢80年。自然酵母、11ヶ月木樽熟成。熟したかんきつ類、青リンゴ、ブリオッシュのアロマで始まり、さまざまな香りがレイヤーを重ね、凝縮感、美しい酸味、ミネラルの後味が感じられます。

AOPプイイ フュイッセ 辛口・白

品種：シャルドネ

参考上代：¥ 4,800

Château de la Greffière

シャトー・ドウ・ラ・グレフィエール



マコンでトップクラスの歴史あるシャトー

シャトーはブルゴーニュ南部、マコン地区のラ・ロッシュ・ヴィーヌズ村にあります。伝統的なマコネ式の建物で、1585年からワインの醸造を行っています。1924年、グルザルド家がシャトーを取得し、現在60haのワインを生産します。醸造士のグザヴィエ氏は、2017年、マコン地区の『若手タレント』に選ばれた注目の生産者です。



ブルゴーニュ・ブラン 2020

Bourgogne Blanc

グレープフルーツやマンダリンなどのかんきつ系のフルーツカクテルのアロマが広がり、口に含むとドライでミネラルがあり、なめらかな口当たりです。

AOP ブルゴーニュ

白・辛口

品種：シャルドネ

参考小売価格：¥2,900



ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2020

Bourgogne Pinot Noir

チェリーやすぐりのアロマが広がり、しなやかなストラクチャーで、丸みがあり華やかで、生き生きとした味わい。木樽熟成。

AOP ブルゴーニュ

赤・ライトボディ

品種：ピノ・ノワール

参考小売価格：¥2,900



マコン・ミリー・ラマルティース キュヴェ・アルフォンス 2020

Mâcon Milly-Lamartine Cuvée Alphonse

ロマン派の詩人アルフォンス・ド・ラマルティースに由来するAOPであり、彼をオマージュしたラベルです。蜂蜜、白桃のコンポートの香り。コクと丸みのある味わいで、バニラやミントの香りも。樹齢50年以上 木樽でシュール・リー熟成

AOPマコン ミリー ラマルティース

白・辛口

品種：シャルドネ

参考小売価格：¥3,400



サン・タムール 2019

Saint Amour

赤い果実、甘いスパイスの香り。しなやかでフルーティ。渋みがなくとてもクリーンで、バランスの良い味わい。古い沖積層の土壌で樹齢30年。果実の純度と軽さを保つためにステンレスタンクで熟成。

AOPサン・タムール

赤・ライトボディ

品種：ガメイ

参考小売価格：¥3,500



サン・ヴェラン 2020

Saint-Véran

ピュイ・フュッセを取り囲むようにあるAOP。辛口でまろやかな丸みがあり、フレッシュアーモンドやはちみつのアロマ。40%樽熟成。食前酒、サラダ、魚のグリルなど

AOPサン・ヴェラン

白・辛口

品種：シャルドネ

参考小売価格：¥3,300



マコン・セリエール ラ・クロワ 2018

Mâcon Serrières La Croix

マコンでは珍しい赤ワイン。その中でもセリエールはマコンで最も高品質な赤ワインを生産します。ローストやカカオ、赤いベリーやヘーゼルナッツの風味で、凝縮感があり、やわらかくバランスの取れたワイン。木樽で11カ月熟成。年間生産量3000本

AOPマコン・セリエール

赤・ミディアムボディ

品種：ガメイ

参考小売価格：¥3,750

André Ehrhart

アンドレ・エルハート

Alsace

アルザス

アンドレ・エルハートは、コルマールより少し南西に位置するウェットルスハイムにあります。村はアルザスワイン発祥地の1つであり、最も重要な産地の1つです。エルハート家は1910年以来、親から子へと4世代にわたってブドウを栽培してきました。

手摘みでひとつひとつ選果しながら収穫、可能な限り環境に配慮したブドウを栽培し、高品質なワインを造りだします。現在はAOPを10 ha以上所有し、内グランクリュは4 ha所有しています。現在はオーガニック認証申請中。



リースリング 2020

Riesling

レモングラス、かんきつ類、白い花の香り。上品でエレガントなワインです。しっかりとした味わいにブドウの花のニュアンス。繊細な酸味のさわやかで長い余韻が楽しめます。魚貝類、サラダ、エスカルゴ、シュークルートなどと◎

AOP アルザス 白・辛口
品種：リースリング
参考小売価格：¥ 3,000



リースリング グランクリュ ソンメルベルグ 2017

Riesling Grand Cru Sommerberg

フルーツやレモンのエレガントで上品な香り。フレッシュさとアロマのハーモニーが心地よく広がるしっかりとした肉質のワインです。天ぷら、オマール海老、魚料理など◎
年間生産量3500本

AOP アルザス・グランクリュ 白・辛口
品種：リースリング
参考小売価格：¥ 3,750



ゲヴュルトトラミネール 2019

Gewurztraminer

力強く濃厚でドライフルーツやレーズンの香りがします。コクがあり、まろやかで心地よい口あたり。ペアリング：フォアグラのポワレ、エスニック料理、甘口料理

AOP アルザス 白・中甘口
品種：ゲヴュルトトラミネール
参考小売価格：¥ 3,200



リースリング グランクリュ ヘングスト 2019

Riesling Grand Cru Hengst

丘の中腹にある南向きの畑で収量が少ないため凝縮感がありしっかりとしたストラクチャー。シャープでしなやか。アタックはミネラルを感じ、熟したアプリコットや桃の香り。繊細な酸味のバランスよく豊かな後味。美しくアロマティックなワインです。

AOP アルザス・グランクリュ 白・中辛口
品種：リースリング
参考小売価格：¥ 3,750



ピノ・ノワール 2020

Pinot Noir

ピノ・ノワールはアルザスで唯一の黒ぶどう品種です。美しいチェリーレッドの色。しなやかで軽く、チェリーやラズベリーなどの小さな赤い果実の香り。フレッシュな余韻が続きます。

AOP アルザス 赤・ミディアムボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 3,300



ピノ・グリ グランクリュ・ヘングスト 2017

Pinot Gris Grand Cru Hengst

ゴールドイエローに輝き、力強いドライフルーツとほのかに蜂蜜の香り。複雑で芳醇な心地よいフィニッシュです。年間生産量3000本
ペアリング：食前酒、フォアグラのポワレ、寿司

AOP アルザス・グランクリュ 白・中甘口
品種：ピノ・グリ
参考小売価格：¥ 4,000



クレマン・ダルザス

Crémant d'Alsace

緑がかった淡いレモンイエロー。きめ細かな泡。リンゴや白桃のフレッシュで豊かなアロマ。生き生きとした丸みがある味わい。ストラクチャーがしっかりとしてバランスの取れたワインです。瓶内2次発酵。澱と共に24カ月以上熟成。

AOP クレマン ダルザス 白泡・辛口
品種：オーセロワ40%、シャルドネ40%、ピノグリ30%
参考小売価格：¥ 3,000



ゲヴュルトトラミネール グランクリュ・ヘングスト 2019

Gewurztraminer Grand Cru Hengst

エキゾチックでスパイシー。コクがありふくよかで奥行きがあり、心地よい口あたりです。長い余韻を楽しめます。年間生産量4500本

AOP アルザス・グランクリュ 白・甘口
品種：ゲヴュルトトラミネール
参考小売価格：¥ 4,100



Renaissance

Fleuriet Frères - Vignerons



RENAISSANCE
FLEURIET FRÈRES - VIGNERONS



Loire

ロワール

ルネサンス フルリエ・フレール

ブノワとマテュー兄弟は1991年からワインを生産しています。2015年よりサンセール最高のテロワールにある「忘れられた土地」で栽培を始めました。当時、非常に脆弱な状態だった畑を、環境に最大限に配慮して再生し、ルネサンスは誕生しました。白ワインはソーヴィニヨン・ブランのみから、赤ワインはピノ・ノワールからのみ生産されています。アミニエの石灰岩、コート・ド・レペの砕いた石灰岩、レ・マルヌの粘土質土壌など、すべてのワインがそのテロワールを表現しています。



レクラ 2021

Touraine Sauvignon l'Eclat



レクラは「光り輝く」。パッションフルーツ、ピンクグレープフルーツ、パイナップルの香りや、わずかに白い花と太陽で温かくなった石のような香りも。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。コクがあり上質で、後味にミネラル感と塩味があります。

AOP トゥレーヌ 白・辛口
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格: ¥2,800

\ NEW /

サンセール コート・ド・レペ 2017

Sancerre Côte de l'Epée



コンクリートの卵型タンクで18~23°Cの温度でゆっくりと発酵。土着酵母。同じ卵タンクで10~12ヶ月間熟成。エレガントで完璧なバランス、素晴らしいミネラルが特徴です。花や石のアロマが混ざったような香りで繊細な口当たりです。平均樹齢50年。

AOP サンセール 白・辛口
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格: ¥4,700

サンセール・ブラン マジエ・デ・カイヨット 2020

Sancerre Blanc La Magie des Caillottes



このワインは、収穫の際に音楽をかけ、チームの歌声と笑顔と共に収穫されたぶどうから造られています。緑がかった黄金色。フローラルでフルーティ、その中でもサンザシや柑橘系、サンセールらしいミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。

AOP サンセール 白・辛口
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格: ¥4,250

\ NEW /

サンセール レ・マルヌ 2019

Sancerre Les Marnes



アプリコット、シトロン、アカシアや桜などの白い花の香りもあり、熟成するにつれて上質な塩味とバターのような香りに変化します。芳醇で、シャープな酸味が凛として、バランスの取れた味わいです。サンセールの中でも特に高品質の区画で、ドメーヌの最も古いぶどう樹から造られる最高品質のワインです。

AOP サンセール 白・辛口
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格: ¥5,750

サンセール・ルージュ マジエ・デ・カイヨット 2018

Sancerre Rouge La Magie des Caillottes



鮮やかなルビー色。砕いたラズベリーやブラックベリー、カシスと牡丹やアイリスの華やかなアロマが広がります。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。

AOP サンセール 赤・ミディアムボディ
品種: ピノ・ノワール
参考小売価格: ¥4,500

\ NEW /

サンセール ピュア 2019

Sancerre Pur



白い石灰岩土壌の単一畑。コンクリートの卵型タンクでゆっくり発酵。土着酵母。卵型タンクで10~12ヶ月熟成。SO2無添加。季節によって、ミネラルの香り、海の香り、カリン、洋ナシ、アーモンド、アカシア、ジンジャーの香りなど、様々なアロマが広がり、ピュアという言葉がぴったりです。

AOP サンセール 白・辛口
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格: ¥6,000

Domaine de l'Enchantoir

ドメヌ・ド・アンシャントワール



ソミュール地方の中心に位置するル・ピュイ・ノートルダムは、魅力的な小さな村で、16世紀以来、ブドウ栽培が盛んな地域です。ドメヌは19世紀初頭から、何世代にもわたり粘土石灰質の土壌でワイン造りを行っています。

土壌に含まれる凝灰岩（テュフォー）は、豊かさ、繊細さ、複雑さで名高い個性的なワインを生み出します。15haの畑には、シュナン、シャルドネ、カベルネ・フランが栽培されています。

テロワールの豊かさを保つために伝統を重んじた栽培を行い、常にヴィンテージの品質を高めています。2016年よりオーガニック認証を受け、伝統的なノウハウと現代技術を融合させてワインを生産しています。

中庭からは、ピュイ・ノートルダム地区全体を貫く地下トンネル「トログロディット」にアクセスでき、ワインの最適な貯蔵と保存を可能にしています。



アマンディン&ジャン ミシエル

トゥルブレント 2021

Turbulente



粘土石灰質の土壌から生まれる輝くようなペットナット。手摘みで収穫、土着酵母。白い果実と柑橘類のフレッシュな香り。軽やかでいきいきとしており、非常に細かい泡立ち。アペリティフや魚と一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France 白発泡・辛口
品種：シャルドネ70%、シュナン30%
参考上代：¥ 3,750

シャヴァネーズ 2021

La Chavannaise



3品種をブレンドしたペットナット。ワルツのように踊る細かい泡、フルーティでフレッシュな味わいです。ガトーショコラやイチゴのサラダと一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France ロゼ発泡・辛口
品種：カベルネフラン50%、シュナン40%、シャルドネ10%
参考上代：¥ 3,750

ソミュール テール・ブランシュ 2020

Saumur Terres Blanches



シャヴァンヌ城跡の麓、ランシャントワールの丘の白い岩の上に、この格別なシュナンがあります。手摘みで収穫、澱とともに熟成、果実と白い花のアロマの力強さといきいきとした表情があり、オリジナリティ溢れるワインです。

AOPソミュール 白・辛口
品種：シュナン
参考上代：¥ 4,000

ドメヌの地下にあるカーヴ(貯蔵庫)



ソミュール リロ・デ・ビッシュ 2019

Saumur L'îlot des Biches



芳醇で、黒い果実、スパイスのアロマ。繊細でしなやか、フレッシュなタンニン、ミネラルを感じ、いきいきとして柔かい、シャープでフルーティなソミュールです。

AOPソミュール 赤・ミディアムボディ
品種：カベルネフラン
参考上代：¥ 3,250

ソミュール・ピュイ・ノートルダム ピエ・ア・レトリエ 2018

Saumur Puy-Notre-Dame Le Pied à l'Étrier



丘の上の粘土石灰質土壌。ブドウを厳選しタンクで15ヶ月熟成。黒い果実とスパイス、力強さとエレガントさが絶妙なバランスで融合し、素晴らしいヴィンテージです。

AOPソミュール・ピュイ・ノートルダム
品種：カベルネフラン 赤・ミディアムボディ
参考上代：¥ 4,330

Clos Des Cazaux

クロ・デ・カゾ



ヴァケラスの先駆者

5世代にわたる家族経営のドメーヌ

21世紀初頭、祖父のガブリエル・アーシムボー氏は、ヴァケラス村の名前を当時初めてボトルに入れて販売しました。AOPヴァケラスの祖先ともいえます。現在はヴァシュ兄弟と息子フレデリック氏が運営をしています。リュット・レゾネ方式の栽培方法で、ブドウや畑はもちろんのこと周りに住む動物や植物、廃棄水に至るまですべての自然に配慮し、2019年HVE認証レベル3（環境価値重視認証の最高レベル）を取得しました。



ヴァケラス・ブラン レ・クレ・ドール 2020

Vacqueyras Blanc Les clefs d'Or



ヴァケラスでは希少な白ワインです。果実や花の豊かで凝縮感のあるアロマに、フェネルやアニスの香り。しなやかでバランスがよく、フレッシュでミネラルのある味わい。

AOP ヴァケラス 白・辛口
品種：クレレット50%、ルーサヌヌ30%
グルナッシュ・ブラン20%、
参考小売価格：¥3,900

ヴァケラス サン・ロック 2018

Vacqueyras Saint Roch



赤い果実、コショウ、カカオの複雑で豊かな香り。しっかりしたアタック、タンニンのあるフレッシュな口当たり。樹齢30〜60年の古木から手摘みで収穫。18か月熟成。

AOP ヴァケラス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ70%、シラー25%
ムールヴェードル5%
参考小売価格：¥3,750

ヴァケラス グルナ・ノーブル 2016

Vacqueyras Grenat Noble

グルナッシュの貴腐ブドウを30%使用。1992年の異常気象によって発生した貴腐ブドウからつくり始めたのがこのキュヴェの始まり。エレガントでしなやかな口当たり。力強く、凝縮した果実味とスパイスやチェリーの長い余韻。収量はわずかに20hl/ha。貴腐菌が毎年発生するわけではないため、毎年生産されない。

AOP ヴァケラス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ100%
参考小売価格：¥5,250



コート・デュ・ローヌ

Côtes du Rhône



ヴァケラスとジゴンドスの15年以下の若木から造られます。赤い果実の豊かなアロマに、地中海ハーブの香り。しなやかでフルーティ。バランスがよく、フレッシュな余韻。

AOPコートデュローヌ 赤・ミディアムボディ
品種：グルナッシュ60%、シラー40%
参考小売価格：¥2,500

ジゴンドス ラ・トゥール・サラジン 2018

Gigondas La Tour Sarrasin



しっかりとしたガーネット色。甘草、赤い果実、ブランドー、コショウなどの香り。コクがあり、濃厚な素材と地中海のハーブのニュアンス。24か月熟成。

AOPジゴンドス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ70%、シラー15%
ムールヴェードル15%
参考小売価格：¥4,250

Cave de Tain

カーヴ・ド・タン



ヨーロッパ最大のシラー生産者

カーヴ・ド・タンは1933年に北ローヌのパイオニア、ガンベル・デ・ロッシュ氏によって設立されました。エルミタージュに22 ha所有。これは全体の1/4を占めます。全体では1000 ha所有し、北ローヌ最大の生産量、シラーではヨーロッパ最大を誇ります。

ローヌ川の左岸に、エルミタージュ、クローズ・エルミタージュ、右岸には、サン・ジョセフ、コルナス、サン・ペレのAOPが南北テラス状に広がり、持続可能な農法で運営されています。2010年からはオーガニック栽培を始めました。

「カーヴ・ド・タンは常にワインの品質と消費者に対し情熱を持って運営されてきました。これは、フランスで最高の協同組合であるだけでなく、北ローヌ最高の生産者でもあります。」ジャンシス・ロビンソンMW



VIN BIOLOGIQUE

クローズ・エルミタージュ
ルージュ・ビオ 2020

Crozes Hermitage Rouge Bio

カシス、ラズベリー、甘いスパイス、ほのかにリコリスのアロマ。味わいは、バランスよく成熟しています。熟した果実味、黒胡椒、清涼感があり、タンニンは上質でエレガント。

AOP クローズ・エルミタージュ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥3,900

クローズ・エルミタージュ
ブラン・ビオ 2021

Crozes Hermitage Blanc Bio

輝きのある黄金色。白系果実と白い花の香り。口を含むと黄色い果実、ヘーゼルナッツ、オレンジの花の香り。やわらかな味わいが長く続きます。木樽で発酵。シュールリー熟成。

AOP クローズ・エルミタージュ 白・辛口
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥3,900



サン・ジョセフ・ビオ 2018

Saint Joseph Bio

カシス、ブラックベリーの熟した果実とリコリスの香り。味わいは、シルキーなタンニンでフルボディ、熟成によってカシス、すぐり、リコリス、タバコのノート。サン・ジョセフらしいフレッシュな後味があります。

AOP サン・ジョセフ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥4,500



サン・ジョセフ・ブラン・ビオ 2020

Saint Joseph Blanc Bio

鮮やかな黄金色。黄色い果実と火打石のようなミネラルの豊かなアロマ。アタックはやわらかく丸みを帯びていて、アプリコット、ピーチ、ヘーゼルナッツのノート。樹齢45年。古樽でシュールリー熟成。

AOP サン・ジョセフ 白・辛口
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥4,500



コルナス・ビオ 2017

Cornas Bio

深みのある鮮やかな赤。熟した黒系果実、リコリス、ハーブの豊かな香り。味わいは凝縮感があり上質でエレガントなタンニン。アタックはすぐり、カカオ、胡椒のアロマ。ミネラル感のある後味は2017年らしい味わいです。古樽で16カ月熟成

AOP コルナス 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥8,000



Cave de Tain

カーヴ・ド・タン



シラーの最高峰であり、その原産地である北ローヌの一流クリュ。

エルミタージュ

ユネスコの世界遺産に登録されているエルミタージュの丘は、2000年以上前からブドウを栽培してきました。

このテラス状の段々畑ではすべて手作業で行われ、低い壁が地面を安定させ、エシャラと呼ばれる伝統的な支柱がブドウの木を導きますカーヴ・ド・タンは、伝統的にわら紐でつるを誘引します。この美しく、速く、正確に結ぶ手法を習得するには何年もかかります。エルミタージュの丘は、並外れたテロワールの恩恵を受けています。西は花崗岩、東はギャレと呼ばれる丸玉石の土壌。エルミタージュの丘の上部は最も古い地質で下部との差は数億年におよびます。この自然の贈り物から、カーヴ・ド・タンはストラクチャー、バランス、エレガントを兼ね備えたエルミタージュを生み出しています。



HERMITAGE

エルミタージュ・ブラン
オ・クール・デ・シエクル 2017

Hermitage Blanc Au cœur des Siècles



樹齢80年以上、エルミタージュ白の最上級キュヴェです。トーストしたヘーゼルナッツと火打石の香りにフレッシュで複雑なアロマが続ぎ、アブリコットとミントの香り。フレッシュでありながら、リッチでフルボディ。

AOP エルミタージュ
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥10,750

白・辛口

エルミタージュ・ビオ 2015

Hermitage Bio



秀逸なヴィンテージの2015。濃く深い赤。熟した黒系果実、リコリス、甘いスパイスの豊かなアロマ。味わいはしっかりしていますがエレガントなタンニン。すぐりの果実酒、たばこやグラファイト（黒鉛）。スモーキーな後味。18カ月木樽熟成。

AOP エルミタージュ
品種：シラー
参考小売価格：¥10,750

赤・フルボディ

エルミタージュ エプシロン 2015

Hermitage Epsilon



熟した黒い果実、甘草と黒胡椒のスパイス、チェリーリキュールやスモーキーなノート。とても複雑でエレガントなタンニン。信じられないほどの幅広さと長さがいつまでも続きます。15〜20年の熟成能力を持つ非常に素晴らしいエルミタージュ。ブルゴーニュ産の新樽で17カ月熟成

AOP エルミタージュ
品種：シラー
参考小売価格：¥35,000

赤・フルボディ

エルミタージュ エプシロン 2009

Hermitage Epsilon



非常に複雑で力強くエレガント。ゆっくりとその黒い果実味や胡椒、焙煎香、下草の香りが現れます。凝縮感のある濃厚な味わい。タンニンは多いが非常にエレガントでビロードのよう。ブラックチェリー、甘いスパイス、バニラ香が混ざり合い美しく長いフィナル。まさにエルミタージュの真髄。

AOP エルミタージュ
品種：シラー
参考小売価格：¥32,500

赤・フルボディ

Château des Garcinières

シャトー・デ・ガルシニエール



シャトー・デ・ガルシニエールは、プロヴァンス地方のコゴラン村とサントロペの間に位置する270年以上の長い歴史のあるシャトーです。4代目のステファニーとカリーヌ姉妹は、繊細さと複雑さを兼ね備えたワインを造りだします。

AOPコート・ド・プロヴァンスに20 ha所有し、珪質のシストの土壌で、12の区画に広がります。畑は南向きで、プロヴァンスの暖かい日差しを最大限に浴びながらも、東西から吹く海風や溪谷からの風によって畑は健康に保たれます。

羊を放牧して畑を耕し、ミツバチによる畑の生物多様性を可能にするなど、常に自然を尊重し、環境にやさしい農法とワイン造りに取り組んでいます。



キュヴェ・トラディション ブラン 2020

Cuvée Tradition Blanc



ヴェルメンティーノ100%使用。アカシア、蜂蜜、サンザシの上質で繊細な香りです。美しくフレッシュで完璧なバランスのワインです。手摘みで収穫。収量 35 hl / ha。14 °Cで8時間のスキンコンタクト。空気圧でゆっくりとプレス。おすすめ料理：魚のグリル、シーフード、アジア料理、地中海料理

AOP コート・ド・プロヴァンス

白・辛口

品種：ヴェルメンティーノ

参考小売価格：¥3,750

キュヴェ・トラディション ロゼ 2020

Cuvée Tradition Rosé



淡いピンク色で、アプリコットや桃の香り。柑橘系のノートもあり、非常にきれいなまみやフレッシュさがあります。手摘みで収穫。収量 41 hl/ha。14 °Cで8時間のスキンコンタクト。空気圧でゆっくりとプレス。

おすすめ料理：ブイヤベース、寿司

AOP コート・ド・プロヴァンス

ロゼ・辛口

品種：グルナッシュ40%、シラー30%、ヴェルメンティーノ30%

参考小売価格：¥3,750

キュヴェ・トラディション ルージュ 2019

Cuvée Tradition Rouge



ルビー色で、ブルーベリーやブラックベリーの黒系果実とスパイスの非常に豊かなアロマ。するすると体中に染み渡るようなフレッシュさがこのワインの特徴です。手摘みで収穫。収量 39 hl/ ha。おすすめ料理：タイムとオリーブオイルでマリネした子羊の串焼き、シャルキュトリ、ビーフとアリゴ、ローズマリーを添えた鴨のロースト

AOP コート・ド・プロヴァンス

赤・フルボディ

品種：シラー：50%、グルナッシュ：50%

参考小売価格：¥3,750



Château de Paraza

シャトー・パラザ



シャトー・パラザは、ユネスコ文化遺産のミディ運河を見下ろす、ラングドック地方の城塞都市カルカッソンのほど近くに 있습니다。見渡す限りのブドウ畑に囲まれ、年間300日以上の日照で、太陽に恵まれた土地です。

シャトーは1612年に建てられ、ラングドックの歴史に深く関係しており、ローマ時代までさかのぼる豊かな歴史があります。所有者のダングラ家は80ha所有し、ブドウ畑や周りの環境、テロワールの豊かさを守るために、環境と資源の使用に配慮した、責任あるブドウ栽培をしています。



オララ！ブラン 2021

Oh La La ! Blanc

美しい淡いゴールド色。梨や白い花、ほのかにタルトの香りがあります。繊細なミネラル感があり、フレッシュでうまみのあるワインです。低温発酵でアロマを最大限に引きだしています。

AOP ミネルヴォワ
品種：ルーサンヌ60%、
グルナッシュ ブラン40%
参考小売価格：¥2,300

白・辛口



オララ！ルージュ2020

Oh La La ! Rouge

赤い果実とスパイスの複雑で豊かな香り。さわやかでフレッシュな味わいは、ブラックベリーリキュール、牡丹、チョコレートを組み合わせたような香りがします。フルーティでボリュームたっぷり、シルクのようなタンニンです。

IGPペイドック 赤・フルボディ
品種：シラー 60%、マルセラン20%、
メルロー10%、カベルネ・フラン10%
参考小売価格：¥2,300



バッド・ロージー 2020

Bad Rosie

狂騒の20年代にインスパイアされたオリジナリティ溢れるデザイン。バラの花びらのような淡く柔らかな色。野イチゴとスグリの心地よい香り。バランスの取れた味わいで、キリッとした酸味があります。ピュアなフレッシュ感とミネラルのある味わい。

IGPペイドック ロゼ・辛口
品種：シラー50%、グルナッシュ50%
参考小売価格：¥2,250



キュヴェ・ベルベット 2017

Cuvée Velvete

ブラックフルーツの豊かなアロマにフローラルでスモーキーなノート。なめらかで丸みのある味わいは、ぶどうの成熟度を表しています。しっかりとしたタンニン、スパイシーで上質な質感。ミネルヴォワらしい味わいです。

AOP ミネルヴォワ 赤・フルボディ
品種：シラー 40%、グルナッシュ40%
ムールヴェードル20%
参考小売価格：¥2,500



エテ・インディアン 2021

Été Indien

インディアンサマーとは小春日和のこと。白い花、洋ナシ、ハチミツ。暖かく包み込まれるような、濃厚でバランスのとれた、ややタンニンのあるストラクチャーと長い余韻。フルーティでいてドライな味わいです。

IGPペイドック オレンジ・辛口
品種：ゲヴェルツトラミネール
参考小売価格：¥2,800



イン・ヴィノ・ヴェリタス 2015

In Vino Veritas

最も古い区画にある、樹齢60年の古樹から高い成熟度で収穫された、最高品質のブドウを使用。ブラックチェリー、ワイルドブラックベリー、ナツメグやクローブのとても複雑な香り。丸くしなやかで、タンニンが溶け込みバランスが良く豊かな味わい。年間生産量4500本

AOP ミネルヴォワ 赤・フルボディ
品種：シラー80%、グルナッシュ20%
参考小売価格：¥4,000



NEW

ドメヌ・ド・ジョイはフランス南西部、ガスコーニュ地方の中心部、パンジャスの町に位置し、バ・アルマニャックに170ha保有。内、10%はアルマニャックの蒸留に使われます。

ほとんどの区画は南向きで、フルーティでアロマティックなワインになります。

ドメヌは、4世代にわたるノウハウを活かして、2005年、環境への配慮のためリュット・レゾネ農法を始めました。2019年、ドメヌはHVE LV3「環境価値重視認証レベル3」に認定。この認証は、生物多様性、最低限の農薬、肥料や水資源の管理を尊重することを約束し、農場からの生産性向上を目的としています。さらに、ドメヌの一部はビオへ転換中です。



ナチュレルマン・ジョイ ブラン 2019

Naturellement Joy Blanc

美しい黄金色。白桃やフローラルな香り。パイナップルとグレープフルーツの長い余韻が続きます。料理：魚介類、魚のグリル、またはシンプルにアペリティフとして

IGP コート・ド・ガスコーニュ 白・辛口
品種：コロンバード62%、ユニ・ブラン33%、
グロ・マンサン5%
参考小売価格：¥2,350



ラ・ヴィ・アン・ジョイ ブラン 2020

La Vie en Joy Blanc

ラヴィアンジョイは「人生を楽しもう」という意味。クリアで鮮やかな色。熟した果実の豊かなアロマ。パイナップル、ピーチ、アプリコット、最後にレモンの香りで終わります。アタックはしなやかでバランス良く、豊富なフレーバー。

IGP コート・ド・ガスコーニュ 白・辛口
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 30%、グロ・マンサン20%
参考小売価格：¥2,350



ナチュレルマン・ジョイ ルージュ 2019

Naturellement Joy Rouge

カシスのつばみやラズベリーの香り。フレッシュなラズベリーやブラックベリーのしなやかでフルーティな味わい。土着酵母で発酵。料理：赤身肉、ポトフ、BBQ、アペリティフ、チョコレート系のデザート

IGP コート・ド・ガスコーニュ 赤・ミディアムボディ
品種：メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%
参考小売価格：¥2,350



ラ・ヴィ・アン・ジョイ ルージュ 2018

La Vie en Joy Rouge

ラ・ヴィ・アン・ジョイは「人生を楽しもう」という意味。赤系果実と新鮮なスパイスの香りがあります。エレガントでしなやかな後味のモダンスタイルのワインです。土着酵母で発酵。

IGP コート・ド・ガスコーニュ 赤・ミディアムボディ
品種：メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
参考小売価格：¥2,350



ナチュレルマン・ジョイ ブラン・ドウ 2019

Naturellement Joy Blanc Doux

美しい黄金色。レモンとバーベナの香り。新鮮なアプリコットやブドウのフレッシュで厚みのある味わい。料理：アペリティフ、フォアグラのボワレ、フレッシュフルーツに 残糖度：55 g

IGP コート・ド・ガスコーニュ 白・甘口
品種：グロ・マンサン60%、プティ・マンサン40%
参考小売価格：¥2,650



サン・タンドレ 2019

Saint André

遅積みで収穫。芳醇で、パイナップル、マンゴー、ライチのエキゾチックフルーツの香りがあります。甘味と酸味のバランスが完璧で、フレッシュでいてしなやか、エレガントなワインです。 残糖度：50 g
料理：アペリティフ、ブルーチーズ、タルトタタン

IGP コート・ド・ガスコーニュ 白・甘口
品種：グロ・マンサン 100%
参考小売価格：¥2,250



ジョイ・ブリュット

Joy Brut

シルバーに近い美しいレモンイエロー。細かく繊細な泡が特徴的です。美しいレモンイエロー、シルバーに近い色と、細かく繊細な泡が特徴的です。エレガントで酸味のバランスが良く、パイナップル、マンゴー、フレッシュなアプリコットの香りがします。

スパークリングワイン 白泡・辛口
品種：ソーヴィニヨン ブラン
参考小売価格：¥2,350



ジョイ・ブリュット ロゼ

Joy Brut Rosé

美しいサーモンピンク色と、繊細な泡が特徴です。香りは、イチゴ、ラズベリー、カシスの香り。アタックはグレープフルーツとライムが広がり、森の果実の香りがあります。フレッシュでエレガントな味わい。

スパークリングワイン ロゼ泡・辛口
品種：メルロー30%、タナ 30%
カベルネ・フラン25%、シラー15%
参考小売価格：¥2,350

Madame & Monsieur

マダム&ムッシュ

AR.Spirits エーアールスピリッツ



マダム&ムッシュはコニャック地方、シャラント生まれ。100%フランス産のオーガニックスピリッツは、地元のノウハウとテロワールを受け継いでいます。

伝統的なシャラント式小型ポットスチルで蒸留され、深みと豊かな風味を持つ、リッチでエレガントな味わいです。ブレンドにはコニャック地方の湧き水が使用されます。ノンチルフイルタード、無添加、ヴィーガン、グルテンフリー。

環境にリスペクトして、ボトルは無溶剤塗料、リサイクルウッドキャップ、紙パルプ不使用のラベルを採用。売上の1%は森林保全団体 Reforest'Actionへ寄付されます。

オリジナリティあふれる Made in France のスピリッツは、フランス大統領官邸＝エリゼ宮殿で宮中晩餐会用として公式に選ばれました。



100% French / 100% Organic



マダムウォッカ Madame Vodka

スーパーフードと称されるキヌアから蒸留したウォッカ。フランス産オーガニックキヌアのウォッカは世界でもマダムウォッカだけ！

キヌアの繊細な香りと栗の花の香り、クリーミーでしなやか。香りと味わいのバランスがよく繊細でリッチな味わいです。口の中に広がるやさしい余韻。

容量：700ml アルコール度数：40度 参考小価格：¥ 4,300



ムッシュ ジン Monsieur Gin

フランス初！バーベナリーフ、エルダーフラワー のオーガニック クラフトジン

ジュニパーベリーやバーベナのフレッシュな香り。なめらかでエレガントな口当たりです。美しいアロマがバランス良くストレートに続きます。手作業で丁寧に収穫されたオーガニックボタニカルジュニパーベリー、コリアンダーシード、バーベナリーフ、エルダーフラワーをポットスチルで蒸留。

容量：700ml アルコール度数：40度 参考小価格：¥ 4,600



ムッシュ フェルナン ウイスキー Monsieur Fernand Whisky

コニャック樽で熟成され、ピノデシャラント樽で仕上げる、エレガントでバランス良く調和したブレンデッドオーガニックモルト！

コニャック樽がウッディでスパイシーなドライフルーツの香りを、ピノデシャラント樽がやわらかくフルーティなノートをもたらし、はちみつ、白い花、バニラの香りがします。フランス産の有機麦芽をポットスチルで蒸留。オーガニックコニャックの古樽で4年熟成後、白・ロゼのピノデシャラントの古樽に数ヶ月熟成し仕上げられます。

容量：700ml アルコール度数：43度 参考小価格：¥ 5,500





アポジェ

〒494-0006 愛知県一宮市起字河田揚16

電話：0586-82-2001

FAX: 050-3588-4454

Mail: info@apogee-wine.com

URL: www.apogee-wine.com