

今月の泡はコレ！

軽快でバランスの良い
爽やかスパークリングワイン！

『ピエール・シャンヴィーニエ ヴァン・ムスー・ブリュット』

【産地】フランス
【品種】ユニ・ブラン、アイレン、シャルドネ
【タイプ】白泡、辛口

シャルドネやユニ・ブランなどブラン・ド・ブランのぶどうを用い、ブレンドしたバランスのよい味わい。瑞々しい果実味が楽しめます。

※おすすめ料理
夏野菜パスタ、ラタトゥイユ
鶏の唐揚げ
カプレーゼなど



750ml (税込) ¥1,727

今月の白はコレ！

シュワツと爽やかな、緑のワイン！

『ベレヌス ヴィーニョ・ヴェルデ』

【産地】ポルトガル/ミーニョ
【品種】カベルネ50%、アリサト40%、他
【タイプ】白微発泡、辛口

キレのある酸味と丸みのあるフルーティな果実味。微発泡感といきいきとしたシトラスを想わせる果実感が心地よい白ワイン。

※おすすめ料理
野菜・魚介のフリットレモン添え、
コロッケ、白身魚のグリルなど



750ml (税込) ¥1,122

今月の赤はコレ！

ボルドー グレートヴィンテージ2015年

『シャトー・ド・パスデュー2015』

【産地】フランス/ボルドー
【品種】カベルネ75%、ガブリエル・メルロー15%、他
【タイプ】赤、フルボディ

魅力的な濃く、深みがありつつ輝きがある。赤い果実やスミレを思わせる香り。アタックは力強く、口当たりはしなやかです。

※おすすめ料理
牛のグリル、テリーヌ、チーズ
ラムや鴨料理など



750ml (税込) ¥2,442