

成城石井

Le Bar à Vin 52

AZABU TOKYO

ワインの品質管理

ワインは暑さと乾燥がとても苦手。

ワインは20℃以上で保管しておく、その色合いや風味が変化していきます。また、乾燥した状態で保管しておく、コルクが収縮し、ワインの酸化が進むおそれがあります。管理の行き届かないワインは味わいが損なわれてしまいますが、Le Bar à Vin 52 AZABU TOKYOのほとんどのワインを輸入する成城石井では、現地から国内倉庫まで、適切な温度帯で輸送、また国内ではエイジングも対応できる最高レベルの定温定湿倉庫で保管を行い、ワインの美味しさをそのままお届けできる仕組みが整っています。

定温定湿倉庫 ■温度15℃前後 ■湿度60～70%



ヨーロッパ ↔ 日本間の輸送ルート



赤道直下でも外気温に影響されることはありません

現地から日本までリーファーコンテナによる**定温輸送**。

定温定湿で最適なコンディションでワインを保管。

10万円のワインも、1,000円のワインも**全て同じ品質管理**でお届けいたします。

現地の美味しさを是非お楽しみください。

ボトルスパークリング



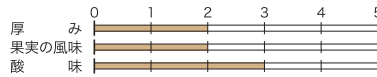
ヴーヴ アンリ
VEUVE HENRY

フランス

シャンパンやカヴァと同じ瓶内二次発酵で造られた、キメ細やかな泡立の辛口スパークリング。

主要品種 ユニ・ブラン
生産者 ヴーヴ アンリ エ フィーユ

¥2,800
税込¥3,080



合計(ボリューム感) = **7**
辛口



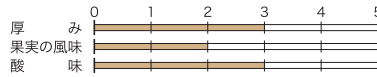
クレマン ド ボルドー
CREMANT DE BORDEAUX

フランス

ボルドー品種のメルロ・セミヨン・カベルネフランを使ったボリューム感ある味わいときれのある辛口が特徴のクレマンです。

主要品種 メルロ
生産者 UGボルドー

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = **8**
辛口



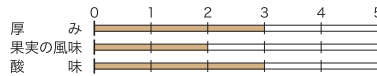
カヴァ ブリュット ナチュレ
CAVA BRUT NATURE

スペイン

伝統3品種のブレンドの瓶内二次発酵。熟したブドウの豊かなアロマと優しい口当たりで、アペリティフにぴったり。

主要品種 チャレッコ
生産者 ジョセフ・マサックス

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = **8**
辛口



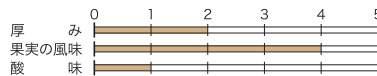
ゾーニン アステイ
ZONIN ASTI

イタリア

エレガントな甘口スパークリングワイン。アルコール控えめで柔らかな飲み口が特徴です。

主要品種 モスカート・ピアンコ
生産者 ゾーニン

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = **7**
甘口



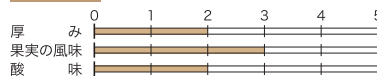
ゾーニン プロセッコ
ZONIN PROSECCO

イタリア

フルーティーでアロマティック、微かに藤の花の香りやレネット種のリンゴの香りがします。とてもよくバランスがとれていて魅力的で、グレラ種の特徴であるとても繊細なアーモンドの香りがします。

主要品種 グレラ
生産者 ゾーニン

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = **7**
辛口



ゼクト ブリュット
SEKT BRUT

ドイツ

シャープな酸とビュアな果実の風味に熟成香が相まって気品高い味わいに仕上がっています。

主要品種 リースリング、ピノ・ノワール
生産者 ゼクトヴィラ ルイス

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = **9**
辛口



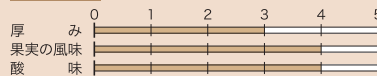
シャンパーニュ ジョセフ デプロワ
CHAMPAGNE JOSEPH DESPROIS

フランス

ピノワールを80%、シャルドネを20%使用した贅沢な造り。36ヶ月の長期熟成による奥深い味わいが特徴のシャンパーニュ。

主要品種 ピノ・ノワール、シャルドネ
生産者 ジョセフデプロワ

¥4,800
税込¥5,280



合計(ボリューム感) = **11**
辛口



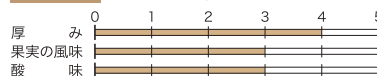
モエ エ シャンドン モエ アンペリアル
MOET ET CHANDON IMPERIAL

フランス

「アンペリアル=皇帝」と名付けられた、名実共に世界No. 1ブランド・シャンパーニュ。

主要品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ
生産者 モエ エ シャンドン

¥7,800
税込¥8,580



合計(ボリューム感) = **10**
辛口



モエ エ シャンドン ロゼ アンペリアル
MOET ET CHANDON ROSE IMPERIAL

フランス

華やかさの演出には欠かせないモエ・エ・シャンドン。グラスに注がれた時の鮮やかなピンクの輝きがロマンチックなロゼ アンペリアル。

主要品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ
生産者 モエ エ シャンドン

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感) = **11**
辛口



ペリエ ジュエ ベルエポック ブラン
PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE BLANC

フランス

伝統と革新を継承し続け、200年の歴史を誇るメゾン。

主要品種 シャルドネ、ピノ・ノワール
生産者 ペリエ ジュエ

¥30,800
税込¥33,880



合計(ボリューム感) = **13**
辛口



シャトー オーグロ ブラン

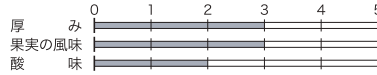
CHATEAU HAUT-GRELOT BLANC

フランス

ソーヴィニオン・ブラン75%、ソーヴィニオン・グリ15%、セミヨン10%。柑橘系フルーツの香り、上質な酸味、ほどよいミネラル感が印象的で、バランスも優れていてほどよく厚みのある味わい。

主要品種 ソーヴィニオン・ブラン
生産者 シャトー オーグロ

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感) = 8
ミディアム



アッサンブラージュ ブラン

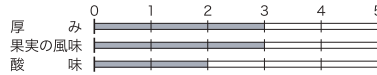
ASSEMBLAGE

フランス

ガスコニュ地方のドメヌ・シルレと成城石井が共同開発した大人気ワイン。お食事のお供に相性抜群!

主要品種 ソーヴィニオンブラン、他
生産者 シルレ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ラ プティット ペリエール ソーヴィニオンブラン

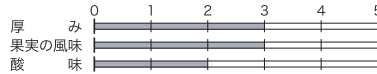
LA PETITE PERRIERE SAUVIGNON BLANC

フランス

ソーヴィニオンブラン100%使用。青リンゴのような爽やかな香りと透明感あるピュアな酸味が特徴。全体のバランスが良く、心地よい味わいの辛口白ワインです。

主要品種 ソーヴィニオン・ブラン
生産者 サジェ ラ ペリエール

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ブルゴーニュ シャルドネ

BOURGOGNE CHARDONNAY

フランス

スムーズでバランスが良く、長い余韻があり、フィニッシュは石灰岩由来のしっかりとしたミネラル感を感じさせます。

主要品種 シャルドネ
生産者 クロワ・サン・ジャック

¥4,400
税込¥4,840



合計(ボリューム感) = 8
辛口



ソレ リースリング

SOHLER RIESLING

フランス

リースリング100%使用。白桃や白い花のような香りと、きりっとした辛口といったリースリングの特徴が表現された心地良い飲み口のワインです。

主要品種 リースリング
生産者 フレイ ソレ

¥4,600
税込¥5,060



合計(ボリューム感) = 9
辛口



シャトー モン・ペラ ブラン

CHATEAU MONT PERAT BLANC

フランス

葡萄の収穫量を抑え、一粒一粒に旨味の要素を凝縮させて造られたワインです。グランヴァンを彷彿させるボルドーブラン。

主要品種 ソーヴィニオン・ブラン
生産者 デスパージュ

¥4,600
税込¥5,060



合計(ボリューム感) = 9
辛口



シャブリ

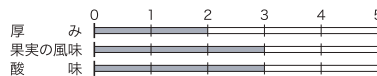
CHABLIS

フランス

いきいきとした酸味でフレッシュな果実で始まり、ハーモニーのとれた造りでフィニッシュはシャブリらしいシャープなミネラル感を感じます。

主要品種 シャルドネ
生産者 ドウフェ

¥6,400
税込¥7,040



合計(ボリューム感) = 8
辛口



サンセール ブラン

SANCERRE BLANC

フランス

ハーブのような清涼感ある香りと柑橘系のフレッシュな果実味、引き締まった酸とミネラルが特徴のワインです。

主要品種 ソーヴィニオン・ブラン
生産者 プリュール

¥6,400
税込¥7,040



合計(ボリューム感) = 9
辛口



ムルソー ブラン

MEURSAULT

フランス

ムルソーは世界のシャルドネの頂点のひとつ。しっかりした独特のスモーキーさ、ボリューム感がありバランスに優れています。

主要品種 シャルドネ
生産者 ジャン・ブシャール

¥9,800
税込¥10,780



合計(ボリューム感) = 10
辛口



シャトー スミス オー ラフィット ブラン

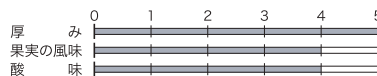
CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE BLANC

フランス

「ベサック・レオニヤンの最上ワイン」と讃えられるシャトーが手掛ける白ワイン。

主要品種 ソーヴィニオン・ブラン主体
生産者 シャトー スミス オーラフィット

¥18,800
税込¥20,680



合計(ボリューム感) = 13
辛口

その他の国の白ワイン



オーストラリア

30マイル シャルドネ

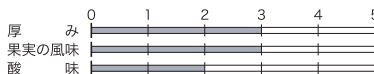
30MILE CHARDONNAY

桃やトロピカルフルーツを思わせるフレッシュな香りが特徴。柑橘類やレモンのニュアンスで適度なボリューム感をもつバランスが取れた味わいです。

主要品種 シャルドネ
生産者 クアリザワインズ

¥2,800

税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 8

辛口



オーストラリア

30マイル リースリング

30MILE RIESLING

国際的なワインコンテストを通じて体感したトレンドを反映させたワインづくりに定評。シャープな酸味と適度なボリューム感を持つバランスが取れた味わい。

主要品種 リースリング
生産者 クアリザワインズ

¥2,800

税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 9

辛口



イタリア

ヴィエトリ ピノ・グリージョ

VIETRI PINOT GRIGIO

世界で人気上昇中のピノ・グリージョ。瑞々しくすっきりとして、サラダや魚介類に抜群の相性。

主要品種 ピノ・グリージョ
生産者 ヴィエトリ

¥2,800

税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 7

辛口



スペイン

カバジェロ デラ ブランカルナ

CABALLERO VERDEJO

スペインを代表する白ブドウのベルデホ。スペイン中部の日照に恵まれた土地で育まれる自然の果実の風味が心地よい。

主要品種 ベルデホ
生産者 ブンクトゥム

¥2,800

税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 7

辛口



ブルガリア

カッツレヤ ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ

CATTLEYA SAUVIGNON BLANC & CHARDONNAY

約150ヘクタールの自社畑をもち、土壌づくりにこだわるブルガリアのワイナリー。フローラルな香りと綺麗な酸が印象的。

主要品種 ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ
生産者 エンジェルズ エステート

¥3,400

税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 8

辛口



アルゼンチン

ゲーゲンハイム トロンテス

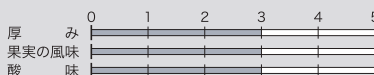
GOUGUENHEIM TORRONTES

アンデス山脈の麓ウコヴァレーに位置し、昼夜の気温差によって複雑性と透明感ある酸を兼ね備えたブドウが収穫される。アルゼンチンの土着品種トロンテスならではの豊かなアロマとピュアな酸。

主要品種 トロンテス
生産者 ゲーゲンハイム

¥3,400

税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9

辛口



アメリカ
カフォルニア

バックストーリー シャルドネ

BACK STORY CHARDONNAY

「素晴らしいワインは素晴らしいブドウ園から」をコンセプトに2004年に設立された新しいワイナリー。フレッシュな果実のアロマとほのかな樽香、ほど良いボリューム感が特徴。

主要品種 シャルドネ
生産者 バックストーリー ワインズ

¥3,400

税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9

辛口

ボトルロゼワイン

ロゼワイン



フランス

シルレ ロゼ タン デ フルール

TEMPS DES FLEURS CHIROULET

スマイルの香り、わずかにミントなどの香りなど、フレッシュ感を思わせる香りが主体。甘み抑えめで、軽快な酸がボディを引き締める。あまりにも口当たりがよすぎて、グラスが進んでしまう危険をはらんだロゼ。

主要品種 メルロ、カベルネフラン
生産者 シルレ

¥3,200

税込¥3,520



合計(ボリューム感) = 7

辛口

ボトル赤ワイン

フランス赤ワイン



コート デュ ローズ

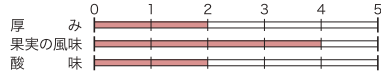
COTES DU RHONE

フランス

フランス南部の燦々と降りそそぐ太陽の光を浴びて育った葡萄を使用しています。やさしい酸味と赤い果実の風味が口の中に広がる心地よいワインです。

主要品種 シラー
生産者 ラ プラルディエール

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感)

= 8

ミディアム



アッサンブラージュ ルージュ

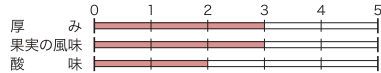
ASSEMBLAGE

フランス

ガスコニュ地方のドメヌ・シルレと成城石井の共同開発した、大人気ワイン。お食事のお供に相性抜群!

主要品種 メルロ、タナ
生産者 シルレ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感)

= 8

ミディアム



ラ プティット ペリエール ピノ ノワール

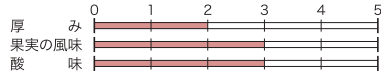
LA PETITE PERRIERE PINOT NOIR

フランス

ピノノワール100%使用。特有のエlegantで華やか香りとペリーの風味が表現されたバランスの良い味わいです。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 サジェ ラ ペリエール

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感)

= 8

ミディアム



ブルゴーニュ ピノ ノワール

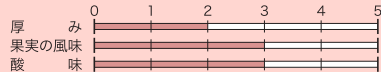
BOURGOGNE PINOT NOIR

フランス

よく溶け込んだタンニン、口に含むとハーモニーがよく、赤い果実の風味が心地よい。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 クロワ・サン・ジャック

¥4,400
税込¥4,840



合計(ボリューム感)

= 8

ミディアム



シャトー ヌフ デュ パプ

CHATEAU NEUF DU PAPE

フランス

家族経営のワイナリー。熟したブドウから造られる濃厚な味わいが印象的。

主要品種 グルナッシュ、シラー
生産者 オリヴィエ・ラヴォワール

¥6,800
税込¥7,480



合計(ボリューム感)

= 11

フルボディ



ジュヴレイ・シャンベルタン

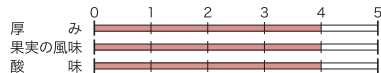
GEVREY CHAMBERTIN

フランス

ジュヴレイ・シャンベルタンらしい強さと繊細な果実の風味を備えたピノ・ノワールがこの価格で楽しめるのは嬉しい。

主要品種 ピノ・ノワール
生産者 ジャン・ブシャール

¥8,800
税込¥9,680



合計(ボリューム感)

= 12

フルボディ



成城 石井
Le Bar à Vin 52
AZABU TOKYO

WINE LIST



フランス赤ワイン



シャトー ギシヨ リミテッド

CHATEAU GUICHOT

フランス

1/3新樽を使用し、12ヶ月間樽熟成させた、しっかりとした骨格をもつ力強い味わい。

主要品種 メルロ
生産者 シャトー ギシヨ

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感)

= 9

ミディアム



シャトー ラ ヴェリエール

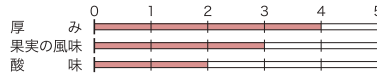
CHATEAU LA VERRIERE

フランス

ベリー系の果実の風味と、渋みのバランスが取れた成城石井で高い人気を誇るワイン。

主要品種 メルロ
生産者 シャトー ラ ヴェリエール

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感)

= 9

ミディアム



シャトー オート ブランド

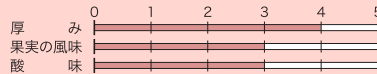
CHATEAU HAUTE BRANDE

フランス

赤いドライフルーツとほんのりペッパーを思わせる香りが特長。ボリューム感のある口当たりで、ふわりとした余韻の広がりも楽しめる骨格の豊かなワインです。

主要品種 カベルネフラン
生産者 シャトー オート ブランド

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感)

= 10

ミディアム



シャトー モン・ペラルージュ

CHATEAU MONT PERAT ROUGE

フランス

明るいベリーのアロマが溢れ、滑らかなタンニンとふよやかな果実味が後を引く美味しさです。

主要品種 メルロ
生産者 デスパルニユ

¥4,800
税込¥5,280



合計(ボリューム感)

= 12

フルボディ



グラン ヴァンド サンテミリオン

GRAND VIN DE St-EMILION

フランス

実力派のシャトーのファースト、セカンドワインと同じブドウと醸造方法で作られたワイン。

主要品種 非公開
生産者 非公開

¥5,400
税込¥5,940



合計(ボリューム感)

= 11

フルボディ



シャトー シラン

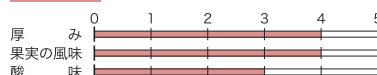
CHATEAU SIRAN

フランス

マルゴー村の南部に位置するシャトーです。品質はメドック格付け第5級に匹敵すると言われています。

主要品種 メルロ
生産者 シャトー シラン

¥6,800
税込¥7,480



合計(ボリューム感)

= 11

フルボディ



シャトー ジスクール

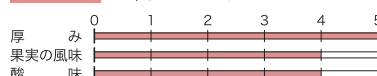
CHATEAU GISCOURS

フランス

メドック格付け第3級。華やかに広がるアロマ、力強い凝縮感とタンニンが魅力のワイン。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
生産者 シャトー ジスクール

¥14,800
税込¥16,280



合計(ボリューム感)

= 13

フルボディ



シャトー レオヴィル ポワフィレ

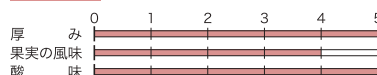
CHATEAU LEOVILLE POYFERRE

フランス

メドック格付け第2級。3つのレオヴィルの中では優しさを感じさせるエレガントなワインとなっている。近年品質の向上が感じられる。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
生産者 シャトー レオヴィル ポワフィレ

¥16,800
税込¥18,480



合計(ボリューム感)

= 14

フルボディ



シャトー モンローズ

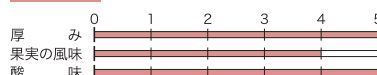
CHATEAU MONTROSE

フランス

「サン・テステフのラトゥール」と称されるメドック格付け第2級シャトー。メドック最高峰の立地が生む、力強く長期熟成に向く重厚なスタイル。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン他
生産者 シャトー モンローズ

¥18,800
税込¥20,680



合計(ボリューム感)

= 14

フルボディ

イタリア赤ワイン



キャンティ CHIANTI

イタリア

チャーミングで軽やかな味わいが特徴。みんなでわいわいガヤガヤ楽しめるお手軽さが魅力です。

主要品種 サンジョヴェーゼ
生産者 MGM

¥3,200
税込¥3,520



合計(ボリューム感) = 7
ミディアム



ヴィエトリ モンテプルチアーノ VIETRI MONTEPULCIANO

イタリア

アマルフィで有名な陶器をモチーフにした美しいエチケット。熟したブラックチェリーにほのかなハーブの香りがワインに複雑さを与えます。

主要品種 モンテプルチアーノ
生産者 ヴィエトリ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 7
ミディアム



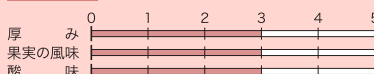
カンピオーネ サンジョベーゼ リゼルヴァ SANGIOVESE RISERVA

イタリア

凝縮感ある果実風味と24ヶ月の熟成による滑らかな口当たりが特徴です。

主要品種 サンジョヴェーゼ
生産者 ボッター

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9
フルボディ



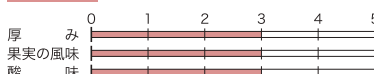
モンテフィオーレ ネッピオーロ ダルバ MONTEFIORE NEBBIOLO D'ALBA

イタリア

ネッピオーロ種の特徴である豊かなタンニンが丁寧に表現された凝縮感ある味わい。キノコやトリュフ料理との相性抜群です。

主要品種 ネッピオーロ
生産者 ポシオ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9
フルボディ



ランブルスコ レッジャーノ LAMBRUSCO REGGIANO

イタリア

微発泡性辛口の赤ワイン。鮮やかで深みある濃いルビーレッド色が特徴です。

主要品種 ランブルスコ
生産者 ブイアネッロ

¥4,200
税込¥4,620



合計(ボリューム感) = 9
辛口



バルバレスコ ROVERSI BARBARESCO

イタリア

落ち着いた上品な香りに、引き締まった肉厚なボディでバランスの良い味わい。高品質でお値ごろなバルバレスコです!!

主要品種 ネッピオーロ
生産者 ロヴェルシ

¥5,200
税込¥5,720



合計(ボリューム感) = 11
フルボディ



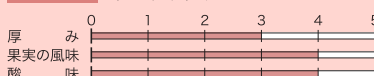
イファツプリ ラモーレ キャンティ クラシコ CHIANTI CLASSICO

イタリア

高い標高と砂質土壌が生み出すラモーレ特有のエlegantさ、色は薄く、なめらかなタンニンと繊細な酸味を持ち、一般的なキャンティクラシコと一線を画す優雅な味わいです。

主要品種 サンジョヴェーゼ
生産者 イファツプリ

¥5,800
税込¥6,380



合計(ボリューム感) = 11
フルボディ



バローロ BAROLO

イタリア

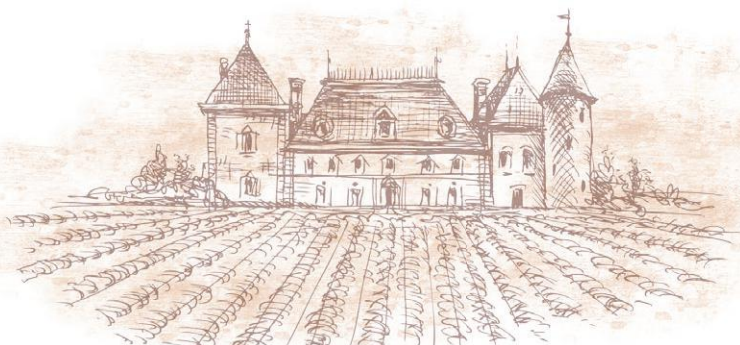
スミレ色で、膨らみのある香り。イタリアワインの王の風格を感じさせる味わいながら、リーズナブルな価格のお値ごろなバローロです!

主要品種 ネッピオーロ
生産者 ロヴェルシ

¥6,200
税込¥6,820



合計(ボリューム感) = 12
フルボディ



その他の国の赤ワイン



スペイン

カバジェロ デラ ブランカルナ

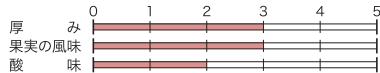
CABALLERO TEMPRANILLO

スペインの赤ワインと言えばテンプラニーリョ。スペイン中央部の恵まれた暖かい気候でよく熟したベリー・チェリー系のとても親しみやすい味わい。

主要品種 テンプラニーリョ

生産者 プンクトゥム

¥2,800
税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 8

ミディアム



南アフリカ

イムブコ カベルネ ソーヴィニヨン

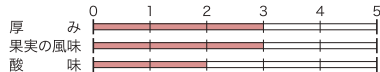
IMBUKO CABERNET SAUVIGNON

手摘みで収穫され、丁寧に醸し、じっくり熟成させたこだわりの南アワイン。樽のニュアンスとベリー系の味わいが口いっぱいに広がり気軽に楽しめます。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者 イムブコ ワインズ

¥2,800
税込¥3,080



合計(ボリューム感) = 8

フルボディ



ブルガリア

カットレヤ カベルネソーヴィニヨン メルロ

CATTLEYA CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

約150ヘクタールの自社畑をもち、土壌づくりにこだわるブルガリアのワイナリー。果実の風味と酸のバランスが絶妙。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン メルロ

生産者 エンジェルス エステート

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9

フルボディ



オーストラリア

ジョニーQ シラズ

JOHNNY Q SHIRAZ

若しくフレッシュで熟したベリーの凝縮感とオークの樽香が醸し出すフルボディ。口当たりが良く、余韻も長い為、ステーキなどのお肉料理と合わせやすいワインです。

主要品種 シラズ

生産者 クアリザワインズ

¥3,400
税込¥3,740



合計(ボリューム感) = 9

フルボディ



オーストラリア

トレジャーズ マクラーレンヴェイル シラズ

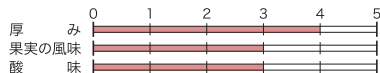
TREASURES MCLAREN VALE SHIRAZ

16ヶ月間の樽熟成。シラズならではの濃厚なベリー風味とスパイシーなアロマが特徴的。甘いコーヒーを思わせるニュアンスがあり、長い余韻を持つボリュームのある味わい。

主要品種 シラズ

生産者 クアリザワインズ

¥3,800
税込¥4,180



合計(ボリューム感) = 10

フルボディ



アメリカ

スターリング カベルネ ソーヴィニヨン

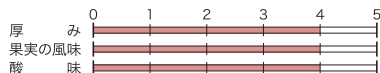
STERLING CABERNET SAUVIGNON

黒い果実やチョコレートを思わせる濃厚で果実風味豊かな味わい。お肉料理や味付けの濃い料理などと合わせて。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者 スターリング ヴィンヤーズ

¥4,400
税込¥4,840



合計(ボリューム感) = 12

フルボディ



オーストラリア

ペンフォールズ カリムナ ビン 28 シラズ

PENFOLDS KALIMNA BIN 28 SHIRAZ

ビン28は、温暖な気候で造られた、熟したチェリーの味わいにコクのあるヴァニラやコーヒーなどのフレーバーを備えたオーストラリア産シラズの代表的ワインです。

主要品種 シラズ

生産者 ペンフォールズ

¥6,800
税込¥7,480



合計(ボリューム感) = 13

フルボディ



アメリカ

オーヴァチャー

OVERTURE

数量限定入荷。序曲を意味するオーパスワンのセカンドラベル"オーヴァチャー"オーパスワンに使われるボルドー品種(CS、M、CF、MA、PV)のブレンド。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者 オーパスワン

¥30,800
税込¥33,880



合計(ボリューム感) = 15

フルボディ



アメリカ

オーパスワン

OPUS ONE

フィリップ・ド・ロスチャイルド男爵と ロバート・モンダヴィ氏のコラボレーションで生まれた、カリフォルニアワイン。

主要品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者 オーパスワン

¥69,800
税込¥76,780



合計(ボリューム感) = 15

フルボディ