

サッポログループ友好企業様限定
春のうれしい！
ワインキャンペーン

(株)恵比寿ワインマートWINE MARKET PARTYソムリエより

対象商品のご紹介

①イタリア格付けワイン 5本セット

ヴァル・ドッカ ヴァルドッビアーデネ プロセッコ スペリオーレ
DOCGブリュット リーヴェ・ディ・サン ピエトロ ディ バルボッツァ
VAL D'OCA VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE
DI SAN PIETRO DI BARBOZZA

エレガントでフローラルなブーケ、調和のとれた辛口の味わいは新鮮な果実を
想わせる優雅な余韻となって長く口中に広がります。



味のタイプ：辛口
格付け：DOCG リーヴェ
合うお料理：食前酒、カルパッチョ、
魚介類全般、
チキン(白身肉)のグリル
生産国：イタリア ヴェネト州
ぶどう品種：グレーラ主体
容量：750ml
飲み頃温度：5～8℃



*ヴァル・ドッカ (VAL D'OCA)
1952年創立。602軒のブドウ農家で構成される協同組合
イタリア国内家庭用売上No.1を誇る最大手ワイナリー
(※2018年IRIデータ)。
世界的に飛躍的な伸長を続けるプロセッコの高品質を
具現化するヴァルドッビアーデネDOCGにおいて
全体の10%弱の生産・販売量を有することからも
同社の品質の高さが証明され、消費者からの信頼を勝ち
取っています。

* INTERNATIONALWINE CHALLENGE2019：金賞受賞ワイン

①イタリア格付けワイン 5本セット

ドミーニ ヴェネティ ソアーヴェ クラッシコ Domini Veneti Soave Classico

白桃を想わせる繊細でフローラルな香り、クリスピーでフレッシュな調和のとれた味わい。フィニッシュではアーモンドのような若干の苦味が優しく口に広がります。



タイプ：白・辛口

格付け：DOC ソアーヴェ

合う料理：前菜、シーフード系パスタ、
白身魚のソテー

生産国：イタリア・ヴェネト州

ぶどう品種：ガルガーネガ、トレッビアーノ、
シャルドネ

飲み頃温度10～12℃



生産者・生産地情報（ドミーニ ヴェネティ）

カンティーナ ヴァルポリチェッラ ネグラール

1933年設立。ヴァルポリチェッラ・クラシコ地区の街「ネグラール」にあり、230軒の農家で構成される協同組合のワイナリーです。600ヘクタールに亘る広大な所有畑には、ヤーゴ、トルベ、モロンなどの最高級クリュも含まれており、プレミアムワインを生み出す最良な環境といえます。高級ワインとして広く知られている「アマローネ」を1938年に生み出した始祖としても有名です。

①イタリア格付けワイン 5本セット

ドミーニ ヴェネティ バルドリーノ クラッシコ Domini Veneti Bardolino Classico

赤い果実のフルーツを想わせる芳香は繊細で心地よく漂い、フレッシュで鮮明な味わいです。



タイプ：赤・ミディアムボディ
格付け：DOC バルドリーノ
合う料理：リゾット、パスタ、ピザ、
豚・鳥などの白身肉料理他
生産国：イタリア・ヴェネト州
ぶどう品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、
モリナーラ
飲み頃温度14～16℃



「ドミーニ ヴェネティ」は
カンティーナ ヴァルポリチェッラ ネグラールワイナリーの
プレミアムブランドで、同ワイナリーにおいて
中核かつ最重要に位置づけられているブランドです。

①イタリア格付けワイン 5本セット

メッツァコロナ アンテッラ グリッロ Mezzacorona Anterra Grillo

パパイヤのようなトロピカルフルーツ、ジャスミン、白い花の豊かなブーケが漂います。
バランスよく、豊かなアロマとフレッシュな酸味を楽しめます。



タイプ：白・辛口
格付け：DOCシチリア
合う料理：魚介料理全般
生産国：イタリア・トレンティーノ州
ぶどう品種：グリッロ（シチリア島産）
飲み頃温度：10～12℃

スクリーキャップ仕様



*メッツァコロナ

北イタリア トレンティーノに本社を構えるメッツァコロナ社は1904年、1600ものぶどう栽培農家の協同組合として設立されました。

自社畑で栽培されたぶどうを100%使用。
ワインメーカーの厳しい指導の下で1軒1軒の農家がぶどう栽培に精を出し、高品質のワイン造りに寄与します。
アンテッラはシチリアにある自社畑で収穫、同地のワイナリーで製造されます。

①イタリア格付けワイン 5本セット

メツァコロナ アンテッラ ネロ・ダヴォラ Mezzacorona Anterra Nero d'Avola

心地よいスマイレの芳香、スグリや干しぶドウのような凝縮感を感じるブーケ、野生のベリーやスパイスのヒントを感じます。
バランスよく、豊かなアロマとフレッシュな酸味が口の中に広がります。



タイプ：赤・ミディアム

格付け：DOCシチリア

合う料理：トマトソース系のパスタ、ラム肉のグリル、赤身の肉料理全般、風味の強いチーズなど

生産国：イタリア・トレンティーノ州

ぶどう品種：ネロ・ダヴォラ（シリア島産）

飲み頃温度：16～18℃

スクリューキャップ仕様




MEZZACORONA

リステル フルール・ド・フランス〈白〉

Listel Fleurs de France Blanc

フランスの白い花を思わせるブーケを持つ南フランス産の軽やかなタイプのスパークリングワイン。フルーティな香りと爽やかな甘みが特長です。



Listel

DEPUIS 1883

タイプ：白・やや甘口・スパークリング
合う料理：食前酒、パスタ、シチューなど
生産国：フランス・ラングドック
ぶどう品種：ユニ・ブラン、クレレット、
ソーヴィニヨン・ブラン
飲み頃温度：5～7℃



リステル社

ドメーヌ・リステル社は南仏モンペリエ近郊の地中海沿岸に合計2,000ヘクタールの広大なぶどう園と、最新の技術・設備を積極的に導入したワイナリーを持ち、ワインをぶどう作りから一貫生産しています。砂地にてぶどうを生産する彼らの取り組みは世界的にも珍しく、自然との共存も目指しています。リステル社が位置するカマルグ国立公園内の野生馬保護を行ったり、自社ぶどう園に羊を放ち、雑草を食べさせ、除草剤の使用をしないことなどにそれは表れています。

②春におすすめフランスワイン 3本セット

リステル グリ・グラン・ド・グリ LISTEL Gris Grain de Gris

淡く美しいサーモンピンク。繊細でありながら豊かな果実のアロマで、料理を引き立てるフレッシュな辛口を楽しめるロゼワイン。リステル社を代表するロゼワインです。



タイプ:ロゼ・辛口

合う料理：刺身、寿司、天ぷら、イカの鉄板焼など

生産国：フランス・ラングドック

ぶどう品種：グルナッシュ、サンソー、カリニャン

飲み頃温度：6～8℃

スクリューキャップ仕様



②春におすすめフランスワイン 3本セット

ラブレ・ロワ ピノ・ノワール・ヴァン・ド・フランス Labouré-Roi Pinot Noir Vin de France

南フランス産ピノ・ノワール種を100%使用した、繊細で豊かな味わいが特長のワイン。お手軽な価格で本格的なピノ・ノワールがお楽しみいただけます。



タイプ：赤・ミディアムボディ
合う料理：クリームシチュー、
カマンベールチーズ
チキンなど

生産国：フランス・
ブルゴーニュ

ぶどう品種：ピノ・ノワール
(ラングドック産)

飲み頃温度：13～15℃



*ラブレ・ロワ：1832年に創立された歴史の古い会社です。ブルゴーニュでも指折りの規模と高品質を兼ね備えた会社のひとつとして注目されています。そのことを示す例として、世界中で30社以上の航空会社の機内ワインに採用された実績があげられます。醸造技術者達が100軒以上の契約栽培農家や醸造所に対して、きめ細やかな技術指導や器材の援助等を行って高品質のものを安定して量産できる体制を整えています。このような地道な努力と抜きこんでた鋭い鑑定眼によりブルゴーニュの栄光と遺産を引き継いだネゴシアンとして評価されています。

③トリケ・ソーヴィニヨン 6本セット



オイスター ワインアワード*で
(最高賞) ベストワイン賞を受賞！

*オイスターワインアワード；本当にオイスターに合うワインを決めるコンテスト。
300近いエントリーから20アイテムのみ
(最高賞) ベストワイン賞を受賞

ドメーヌ・トリケ ソーヴィニヨン

■ フランス・ガスコーニュ地方産

- ・全て自社畑で栽培、ぶどうからワインまで全て管理
- ・1,125haに及ぶ広大な自社畑を所有
- ・白ワインのプロフェッショナル
- ・創業家のアルミン&レミーグラッサ兄弟が現在オーナー兼ワインメーカーとして活躍しています。

■ 品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

■ 容量750ml・スクリューキャップ仕様

■ 味わい

この地方の穏やかな気候がもたらす香りは力強く、アフターには花のような余韻が残ります。繊細でフレッシュながら、しっかりとした味わいが楽しめます。

■ 飲み方／合う料理

フレッシュで飲みやすく食事の邪魔をしない味わいです。冷やしてお飲み下さい。
食前酒として、牡蠣、魚のタルタル、燻製または焼き鮭、カニサラダ、カルパッチョなどの冷菜料理に良く合います。

④オーストラリア・ファインワイン 2本セット

ペンフォールズ マックス・シラーズ

Penfolds MAX'S SHIRAZ

オーストラリア最高峰ワイナリー「ペンフォールズ」が
満を持して発売した MAX'S マックス・シリーズ

マクラーレン・ベール、バロッサ・バレー等の畑から獲れたシラーズをペンフォールズ伝統のマルチリージョナル製法で仕上げました。深みのある暗赤色。プラム、チェリー、ブラックリコリスの香りやフローラルとクリーミーなバニラスポンジの香り。贅沢なシラーズの果実の口当たり。チョコレートと焙煎したコーヒー豆の香りが口いっぱいに広がります。



タイプ：赤・フルボディ
合う料理：ビーフシチュー、赤身の
肉料理、ラムチョップなど
生産国：オーストラリア・
サウスオーストラリア
ぶどう品種：シラーズ
飲み頃温度：18℃～20℃

Penfolds®



* ペンフォールズはオーストラリアにて1844年イギリスから移住してきたクリストファー・ローソン・ペンフォールズ博士が、サウスオーストラリア・アデレード郊外のマギルに診療所を設立し、医療を目的としたワイン（酒精強化ワイン）造りを始めたのが始まりです。世界に誇る「グランジ」の生産者として「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー25年間連続受賞」（ワイン&スピリッツ誌）し、世界唯一、そして、世界最多の25年連続受賞を誇るワイナリーです。今回ご紹介する「マックス・シリーズ」は、初代チーフワインメーカーで「グランジ」の生みの親である「マックス・シュバート」の生誕100年を記念して発売されたワイン。

④オーストラリア・ファインワイン 2本セット

ペンフォールズ マックス・シャルドネ

Penfolds MAX'S CHARDONNAY

アデレード・ヒルズのみで収穫したシャルドネ種100%で作った白ワインです。

緑がかった非常に薄い麦藁色。

オーク樽の繊細な香りに続き、ヌガー、ローストしたヘーゼルナッツの魅力的な香り。柑橘類、ホワイトネクタリン、レモンカードのフレーバーと柔らかい酸味が特徴です。



Penfolds®

タイプ：白・辛口

合う料理：クリームソースのパスタ、
鳥料理、すき焼きなどの和食にも

生産国：オーストラリア・
サウスオーストラリア

ぶどう品種：シャルドネ

飲み頃温度：12℃～15℃

スクリューキャップ仕様

