

Wine List

ビオ・ロジック

化学肥料を使わず、有機肥料(オーガニック)で栽培するオーガニックワイン



マ・フェルメット・シャルドネ オーガニック

原産国 ■ フランス/ラングドック・ルーション地方

品種 シャルドネ 100%

¥3,980

ほのかに香るバニラのような香りにライム系の清涼感ある香りがプラスされ、シャルドネらしいふくよかな味わいと、ミネラル感が酸味の余韻に感じられる辛口白ワイン。



マ・フェルメット・カベルネ・ソーヴィニヨン オーガニック

原産国 ■ フランス/ラングドック・ルーション地方

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

¥3,980

天草やドライラム、ハーブなどのスパイシーな香り。フルーツの旨味がかんじられつつも甘すぎず、程よい濃さのため食事にも合わせやすい赤ワインです。



リュット・レズネ

ぶどう栽培が自然派。農薬を極力すくなくにした非常に厳密に計算された減農薬法



ファッション・ヴィクティム

原産国 ■ イタリア/ヴェネト州 品種 グレラ(プロセッコ)100%

¥5,980

桃・洋梨・バナナを想わせる濃厚でデリケートな辛口スパマンテです。お祝い事にいかがですか？



モスカート・ダスティ

原産国 ■ イタリア/ピエモンテ州

品種 モスカート・ピアンコ 100%

¥4,980

ピーチなどの果実の熟した香りが華やかに感じられます。微発泡で甘酸っぱく、口当たりが柔らかい甘口白ワイン。



ル・バロン・ブラン

原産国 ■ フランス/南ローヌ地方 品種 グルナッシュ・ブラン、シャルドネ、ヴィオニエ、クレレット

¥2,980

シトラスやパッションフルーツ、白い花やレモングラスの香り。豊かな果実味と上品な酸味の中に、ほのかなミネラルを感じるフレッシュなワインです。



ル・バロン・ルージュ

原産国 ■ フランス/南ローヌ地方

品種 グルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラー

¥2,980

エステル香や枯れた花の香り、果実を凝縮した風味と、滑らかなタンニンの調和がとれた味わいです。<合うチーズ>ゴルゴンゾーラ



シャトー・ピレ ルージュ

原産国 ■ フランス/ボルドー地方 品種 メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン10%

¥4,980

黒スグリやフランボワーズなどの赤系果実やナツメグやクローヴなどのスパイスの香りが漂います。やさしいタンニンで丸みのある口当たりのため、若いうちからでも十分に楽しめる味わいです。



ビオ・ディナミ

ビオ・ロジック農法がベース。ビオ=生命。ディナミ=エネルギー。単に有機肥料を使うだけに留まらず、本来その土地が持つ力に働きかけ、それを引き出すための自然環境づくりから考える農法



アルザス・ルージュ

原産国 ■ フランス/アルザス地方

品種 ピノ・ノワール 100%

¥5,980

ビオ・ディナミ農法のトップ生産者が造る貴重な赤ワイン。ミネラル感たっぷりの複雑な味わい。果実風味が豊かで、フレッシュな酸味と奥行きのあるしなやかなタンニンが感じられるワインです。



リースリング

原産国 ■ フランス/アルザス地方

品種 リースリング 100%

¥5,980

柑橘系や白系果実、ミネラルの香りにハーブやスパイスの風味があり、後味に塩味を感じます。バランスがとれた繊細な白ワインです。



アンテーザ ブリュット

原産国 ■ イタリア/ヴェネト州 ¥2,980

品種 シャルドネ50%、ピノ・ピアンコ50%

青りんごやハーブの香りが好印象。喉ごしの良さが抜群です！どの料理にも合います。



モスカート ペタロ

原産国 ■ イタリア/ヴェネト州 ¥3,980

品種 モスカート・ジャッロ 100%

花びらの意味をなす「ペタロ」の名にふさわしく薔薇の香りがする甘口スパークリング！笑みがこぼれる優しい味です。



ポール・メッサー ロゼ

原産国 ■ フランス/ロワール地方 ¥3,980

品種 カベルネ・フラン、ガメイ、カベルネ・ソーヴィニヨン、グロロー

上品なピンク色♡甘味と酸味のバランスがとても良く繊細な泡立ちが心地いい爽やかなスパークリング！

