

イオンスタイル碑文谷

試飲販売会

2019年

2月9日(土) 10日(日) 12:00~18:00 ※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場

立春を過ぎて春はすぐそこに！今はワインを楽しめる素敵な季節です！

■エドシク・モノポール ブルー・トップ ブリュット

特殊畑のブジー村のピノ・ノワールを贅沢に使った
シャンパーニュ。野イチゴや赤い果実に芳しい
トースト香が加わり、まろやかで深みのある
味わいで、長い余韻が楽しめます。

産地：フランス シャンパーニュ

ぶどう品種：ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、
ピノ・ムニエ10%

タイプ：白泡 味わい：辛口

本体：2,980円 (税込3,218円)

■インディゴ グランレゼルバ シャルドネ

香りはパイナップルやアブリコットに、焼いたヘーゼルナツ
ツを思わせるような香りで、クリーミーでベルベットのよう
な滑らかな舌触りとバランスの取れた酸味で、深み
のある味わいです。オーガニックワインです。

産地：チリ カサブランカ・ヴァレー

ぶどう品種：シャルドネ

タイプ：白 味わい：やや辛口

本体：1,480円 (税込1,598円)

■ペンフォール・クヌンガ・ヒル・シラース

香りは乾燥ライム、オリーブ、赤い果実の香りで、
味わいはきめ細かいタンニンで
カベルネ・ソーヴィニヨンのよさをお楽しみいただけ
ます。余韻も長くすばらしい赤ワインです。

産地：南オーストラリア

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

タイプ：赤

味わい：フルボディ

本体：1,980円 (税込2,138円)

今回試飲のシャンパーニュは、すばらしい歴史を持ったシャンパーニュです。19世紀の初頭の、
ロマノフ皇帝の御用達から始まって、タイタニック号に正式採用、その後は、世界のエアラインや
有名ホテルでも採用されているシャンパーニュです。

白ワインは、オーガニックワインのシャルドネです。華やかで深みのあるシャルドネで、
オーガニックワインならではの後味のよさをお確かめ下さいませ。

赤ワインは、オーストラリアのペンフォールドからです。このワイナリーのシャルドネとシラー・カベルネを
先週ご紹介いたしましたが最後は、これぞオーストラリアのワインと思わせる、
すばらしいカベルネ・ソーヴィニヨンです。オーストラリアの太陽をサンサンと浴びて熟した
カベルネ・ソーヴィニヨンをご堪能くださいませ。(ソムリエ 高木みえ子)