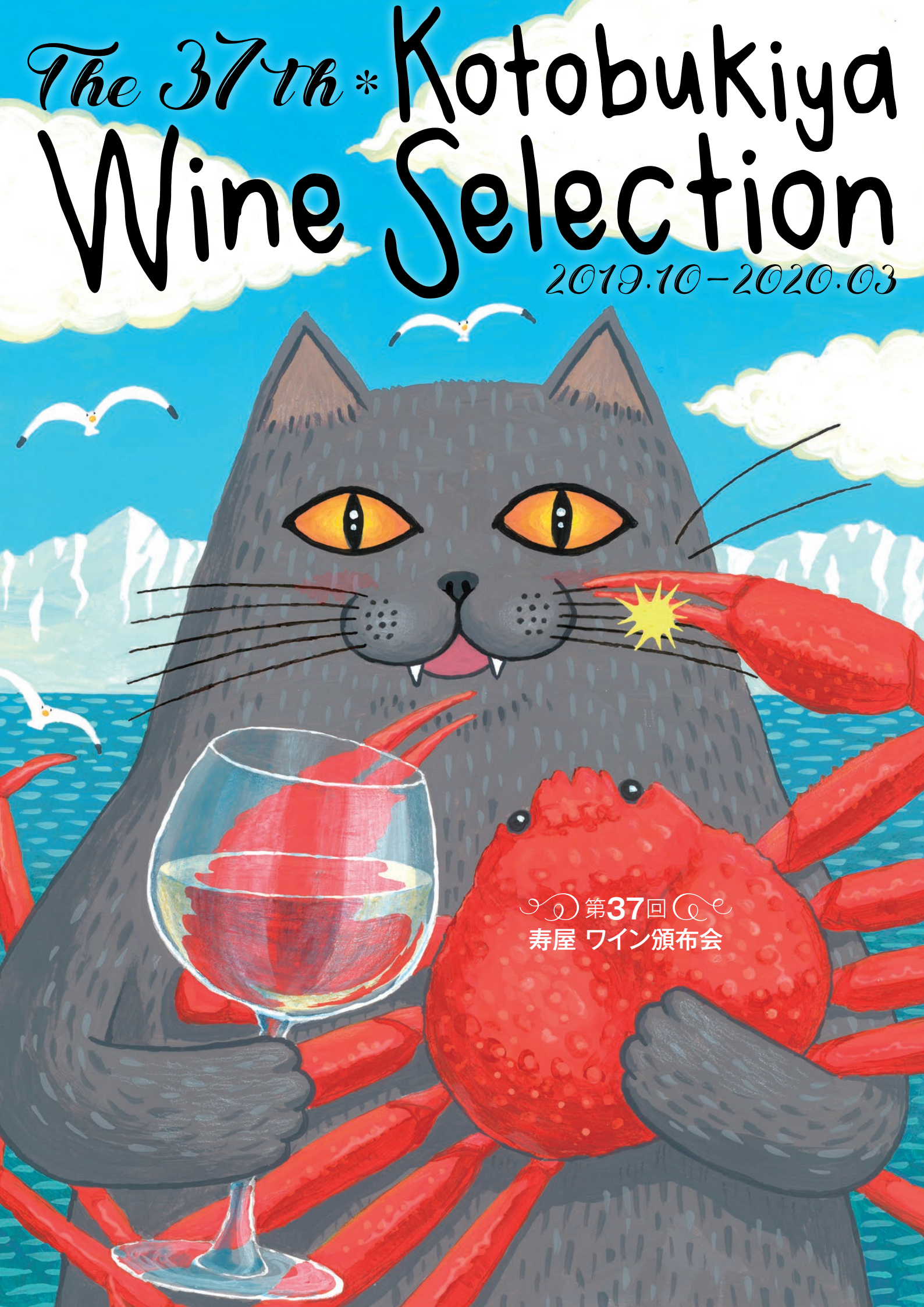
The 37th * Kotobukiya Wine Selection

2019.10-2020.03



第37回
寿屋 ワイン頒布会

Standard

スタンダードコース

気軽に楽しんでいただけるワインを
毎月2本お届けいたします。
¥3,680×6回（税込）

トゥレーヌ ソーヴィニヨン 2017

生産者：ドメーヌ ミショー　**生産地**：フランス／トゥレーヌ地方　**ブドウ品種**：ソーヴィニヨンブラン100％
タイプ：白／辛口

いきいきとした柑橘や爽やかなハーブの華やかな香り。フレッシュで心地いい果実味に凛とした酸味や後味のミネラル感がキリリと利いていて、全体的なバランスが素晴らしいワイン。

コートデュローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

生産者：ドメーヌ ダンデゾン　**生産地**：フランス／コート デュ ローヌ地方　**ブドウ品種**：シラー100％　**タイプ**：赤／フルボディ

ほとんど透けて通らない濃厚な色合い。しっかりとした、目の詰まった味わいで、ダークフルーツやリコリス、ペッパーが感じられます。力強い味わいは肉料理との相性が抜群です。

ギュファン・オ・シュッド タンデム シャルドネ ヴィオニエ 2017

生産者：ギュファン・エナン　**生産地**：フランス／ヴォークリューズ県　**ブドウ品種**：シャルドネ70％、ヴィオニエ30％　**タイプ**：白／辛口

マコンの著名な生産者ギュファン・エナンが南仏で作るワイン。柑橘系の香りと、桃やミラベル等の黄色い果肉のアロマ。キノコを使った料理やムニエルと合います。

スペツィエーリ 2017

生産者：コル・ドルチャ　**生産地**：イタリア／トスカーナ州　**ブドウ品種**：サンジョベーゼ85％、チリエジョーロ15％　**タイプ**：赤／ミディアムボディ

イタリアの銘醸ワイン、ブルネッロの生産者コル・ドルチャのカジュアルな赤ワインです。ふくよかでフレッシュな口当たりは滑らかなタンニンもあいまって心地良さを感じます。

プロセッコ コネリアーノ NV

生産者：カルペネ・マルヴォルティ　**生産地**：イタリア／ヴェネト州　**ブドウ品種**：グレーラ100％　**タイプ**：スパークリング／辛口

美しく持続性のある気泡、エレガントで心地よい口当たり、洋ナシを思わせる豊な果実実と凝縮感があります。イタリア国内はもとより世界中で愛飲されています。

マスドニス オールドヴァイン 2015

生産者：セラー カプサーネス　**生産地**：スペイン／モンサン　**ブドウ品種**：グルナッシュ50％、メルロー30％、シラー20％　**タイプ**：赤／フルボディ

樹齢50年以上の古木のブドウを使用。野生のベリーやスパイスの香りに、樽からのトースト香やバニラ香がうまく溶け込んでいます。ふくよかな果実味に滑らかなタンニンの上品な味わい。

コロンビアヴァレー シャルドネ 2016

生産者：シャトー サンミッシェル　**生産地**：アメリカ／ワシントン州　**ブドウ品種**：シャルドネ100％　**タイプ**：白／辛口

ヴォリューム感のある果実味に明るい酸味、スパイスやオークのニュアンスと、複雑ながら調和の取れた力強い味わいです。楽しみやすく、料理と合わせやすいタイプのシャルドネ。

カンノナウ ディ サルデーニャ 2018

生産者：パーラ　**生産地**：イタリア／サルデーニャ州　**ブドウ品種**：カンノナウ100％　**タイプ**：赤／ミディアムボディ

紫がかった濃いルビー色。熟した赤い果実や植物的なニュアンスを伴うフレッシュな芳香。辛口ながらソフトな味わいで、ソーセージ・サラミ類やスパイシーなお料理にも相性が良いです。

グリッロ 2016

生産者：フェウド ディシーサ　**生産地**：イタリア／シチリア州　**ブドウ品種**：グリッロ100％　**タイプ**：白／辛口

今イタリアで栽培面積が増え続けている注目の品種。パイナップルや桃など甘やかな白い果実の香り。味わいはフレッシュさと複雑さを併せ持ち、魚介を使ったパスタやリゾットと好相性。

エステート カベルネソーヴィニョン 2018

生産者：ヴィーニャ エラスリス　**生産地**：チリ／アコンカグアヴァレー　**ブドウ品種**：カベルネソーヴィニヨン85％、プティヴェルド15％　**タイプ**：赤／フルボディ

チェリーやイチゴの様な瑞々しい酸味、スパイスやバニラのニュアンス、力強いタンニンを持った、引き締まった味わいに仕上がっています。ハンバーグやグリルした牛肉と合わせて。

レゼルブ スペシアル ヴィオニエ 2017

生産者：ジェラール ベルトラン　**生産地**：フランス／ラングドック地方　**ブドウ品種**：ヴィオニエ100％　**タイプ**：白／辛口

ミネラルを思わせる味わいで花や柑橘系などのアロマ豊か。程よい酸味と軽い樽のニュアンスがあります。南仏のヴィオニエはフルボディタイプで、良く冷やしてアペリティフとしても楽しめます。

シュペートブルグンダー クーベーアー トロッケン 2017

生産者：カール ファフマン　**生産地**：ドイツ／ファルツ地方　**ブドウ品種**：シュペートブルグンダー100％
タイプ：赤／フルボディ

シュペートブルグンダーとはピノ・ノワールのドイツ名。赤い果実の爽やかな甘みを持った味わいと控えめなタンニンが調和し、柔らかく飲みやすいスタイルです。

Premium

プレミアムコース

ちょっと贅沢なワインを
毎月1本お届けいたします。
¥5,920×6回（税込）

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ 2015

生産者：ドメーヌ デ セネショー
生産地：フランス／ローヌ地方
ブドウ品種：グルナッシュ58％、シラー22％、ムールヴェードル18％、その他2％
タイプ：赤／フルボディ

Ch.ランシュバージュを運営するカーズ家が所有。黒味を帯びた深紫の色調。ブラックチェリーや上質な樽の香りが主体で微かに黒胡椒のようなスパイシーさも。粘性が高く奥深い果実味と緻密なタンニンが特徴的です。

カルメネーロ 2012

生産者：カ・デル・ボスコ
生産地：イタリア／ロンバルディア州
ブドウ品種：カルメネーレ100％
タイプ：赤／フルボディ

フランチャコルタ最高峰の作り手、カ・デル・ボスコによる個性豊かな赤ワイン。紫がかった濃いルビーレッド色で、熟れた果実、スパイスやハーブを連想させる複雑でパワフルな香りを持ちます。厚みのある味わいと上質なタンニンのバランスが最高です。

ブリュット スーヴェラン NV

生産者：アンリオ
生産地：フランス　シャンパーニュ地方
ブドウ品種：シャルドネ50％、ピノ・ノワール45％、ピノ・ムニエ5％
タイプ：スパークリング／辛口

スーヴェランとはフランス語で「至高」の意。柑橘果実や白い花、ブリオッシュのような特徴的なアロマと長く調和の取れた余韻。エレガントさとワインとしての美味しさを追求したシャンパーニュです。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2015

生産者：ピエロパン
生産地：イタリア／ヴェネト州
ブドウ品種：コルヴィーナ60％、ロンディネッラ30％、その他10％
タイプ：赤／フルボディ

ソアーヴェの名門ピエロパンの超熟なぶどうを陰干しして造られたアマローネ。リッチでまろやかな味わいに果実味と酸味による爽やかな余韻があります。肉のグリルや煮込み料理、長期熟成タイプや辛口チーズと好相性。

ムルソー クロ・デ・コルヴェ・ド・シトー モノポール 2017

生産者：ドメーヌ シャヴィ・シュエ
生産地：フランス／ブルゴーニュ地方
ブドウ品種：シャルドネ100％
タイプ：白／辛口

「クロ・デ・コルヴェ」はムルソー地区中心部に位置する畑。高い石垣に守られた畑は一日中暖かなため、ムルソー地区で最も早く開花が訪れると言います。豊かで甘美な味わいのワインで、比較的若いうちから楽しめます。

ポマール タヴァンヌ 2016

生産者：ドメーヌ ローラン・ピヨ
生産地：フランス／ブルゴーニュ地方
ブドウ品種：ピノ・ノワール100％
タイプ：赤／ミディアムボディ

強い赤紫色で、ワインのふちまでしっかりとした色合いを持ち、ブラックベリーや様々なスパイスの芳醇な香りがあります。酸味はみずみずしく、たっぷりとした果実味とビシッとした強さがあり、鴨や鳩、ラム肉などによく合います。

※商品にワイングラスは付いておりません

Option

（コースとは別のお申込みとなります。）

オプションで**ボジョレー・ヌヴォー**を
お申し込みいただけます。

たくさんのアンコールの声をいただきました。
今年もこちらのヌヴォーお届けいたします。

ボジョレー　ヴィラージュ　ヌヴォー　2019

生産者：ドメーヌ　ラニョー
価格：2,900円（税込）

ワイン一家が家族で造り上げる手造りヌヴォー。ヌヴォーコンクールで数々のメダルを獲得しています。古木から造られるしっかりとした旨み、エレガントなコクも感じられる、誰もが「このワイン、おいしい」と素直に感じる味わいです。

たくさんのワインの中から、時間をかけて丁寧に選びました。
私たちが本当においしいと納得したワインだけをお届けします。

頒布期間　2019年**10**月より2020年**3**月まで。毎月20日以降にお届けします。

頒布会費
（税込価格です）

スタンダードコース	**¥3,680×6回**
プレミアムコース	**¥5,920×6回**

お支払い

①直接寿屋からお届けの場合は、商品をお届けの際にお支払いください。

②下記にお振り込みいただくこともできます。

お振込み先（石川県）：	北陸銀行　新神田支店	普通	4063490
	北國銀行　野町支店	普通	210960
お振込み先（富山県）：	富山第一銀行　堤町支店	当座	000362
	北陸銀行　富山丸の内支店	当座	1509010
	富山信用金庫　丸の内支店	当座	53763

③コンビニエンスストアの窓口でもお支払いいただけます。

ご成約いただいた方に右記をプレゼントいたします。

※12月にワインと一緒にお届けする予定です。一括お届けの方は、11月の予定です。

○成城石井　2種のトリュフ香るミックスナッツ
イタリア産白トリュフオイル3％とフランス産ゲランドの塩を用いた黒トリュフ塩1％を使用した、２種のトリュフが香るアーモンド、くるみ、マカダミアナッツ、ピスタチオが入った贅沢なミックスナッツ。

お届けするワインに関して右記ご了承ください。

○ワインの年号（ヴィンテージ）が変更される場合がございます。
○輸出国・輸入便等の不測の事態により、頒布時期が変動する場合がございます。
○エチケット（ラベル）・ボトルのデザインが変更になることがあります。
○商品は簡易包装でのお届けとなります。
○ワインはデリケートです。お届け後は、品質保持のため、冷暗所での保管をお願いいたします。

株式会社 寿屋

金沢本部	石川県野々市市堀内4丁目23	TEL:076-255-0350	FAX:076-255-0701
富山本部	富山県富山市下赤江町2丁目5-38	TEL:076-443-6115	FAX:076-443-6116
ことぶきや婦中店	富山県富山市婦中町速星92-1	TEL:076-465-1315	FAX:076-465-1319
寿屋アピタ富山店	富山県富山市上袋100-1（アピタ富山店1F）	TEL:076-461-7163	FAX:076-461-7168
本社	富山県富山市上赤江町2丁目11-26	TEL:076-443-2771	FAX:076-443-5692

寿屋 KOTOBUKIYA