

The 39th* Kotobukiya Wine Selection

第39回寿屋ワイン頒布会

2021.10-2022.03



2021 10 October

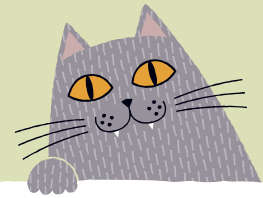
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1		
3	4	5	6	7	8	
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

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)



10月



プラティヌム シャルドネ 2019

生産者:ドメヌ ベイリエール 生産地:フランス/
ラングドック地方 ブドウ品種:シャルドネ100% タイ
プ:白/辛口

パインアップルやマンゴー等のトロピカルフルーツの香りに、アカシアの花、トースト等が加わる華やかで複雑な香り。滑らかな酸味が味わいを引き締めます。

ランゲ ロッソ 2017

生産者:テッレ デル バローロ 生産地:イタリア/ピ
エモンテ州 ブドウ品種:ピノネーロ85%、ネッピオ
ーロ15% タイプ:赤/フルボディ

バローロの優良生産者が日本向けに特別に瓶詰めした限定キュヴェ。赤いベリーに加え、甘いスパイスが香る複雑なアロマ。長くしなやかな余韻が楽しめます。

11月



サヴォワ アブルモン キュヴェ ガストロノミー 2019

生産者:ジャン ベリエ エ フィス 生産地:フランス/
サヴォワ地方 ブドウ品種:ジャケール 100% タイ
プ:白/辛口

ジャケールはサヴォワ地方の土着ブドウ品種です。生き生きとしたレモンの香りと心地よいミネラル。わずかに甘さを感じる果実味がスッキリとした酸味と調和します。

パロツサ シラーズ 2018

生産者:アース ワークス 生産地:オーストラリア/サウ
スオーストラリア ブドウ品種:シラ-96%、カベルネ・
ソーヴィニヨン3%、マタロ1% タイプ:赤/フルボディ

パロツサで長く続く家族経営のブドウ農家よりブドウを調達。柔らかいながらも、しっかりと感じるダークフルーツの香りとシルキーなタンニン。甘めのソースを使った牛肉料理と相性が良いです。

12月



ド グラッシ ラリアンス ブリュット

生産者:ポリ-マヌー 生産地:フランス/ボルドー
地方 ブドウ品種:ユニブラン95%、セミヨン4%、
ミュスカデル1% タイプ:スパークリング/辛口

明るい黄金色、細やかで長く続く泡立ち。すっきりした香りで蜂蜜の風味が感じられる、フレッシュな味わいの辛口。JALのサクララウンジでも採用された高品質な1本です。

メルロー バイ・テュヌヴァン 2015

生産者:テュヌヴァン 生産地:フランス/ボルドー
地方 ブドウ品種:メルロー100% タイプ:赤/ミ
ディアムボディ

味わいは上品でフルーティー、心地よいタンニンとなめらかな舌触り。ボルドーのメルローワインのお手本といえるワイン。

1月



マクリーナ ヴェルディッキオ クラッシコ 2019

生産者:ガロフォリ 生産地:イタリア/マルケ州
ブドウ品種:ヴェルディッキオ100% タイプ:白/辛口

ヴェルディッキオのスペシャリストとして名高いガロフォリ家が造る白。桃やエキゾチックフルーツを思わせる果実味。牡蠣や甲殻類のお食事に共に。

クランガ・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン 2018

生産者:ベンフォールズ 生産地:オーストラリア/サウ
スオーストラリア ブドウ品種:カベルネ・ソーヴィニ
ヨン89%、シラズ11% タイプ:赤/ミディアムボディ

ザクロのようないきいきとした風味の後に、クランベリー、乾燥したハーブの香り。絹のような上質なタンニンと果実味がワインにしっかりと骨格を与えています。

2月



ゲヴェルトラミナー シルバーベルク クーペアー トロッケン 2019

生産者:カール ファフマン 生産地:ドイツ/ファル
ツ ブドウ品種:ゲヴェルトラミナー100% タイ
プ:白/やや辛口

さすがドイツのゲヴェルトと思わせる品質。繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやアスモモの香りも次第に現れます。スパイスやハーブを効かせたお料理に合います。

ラ ソシアル リオハ 2018

生産者:パルティダス・デ・ラ・グランハ 生産地:
スペイン/リオハ ブドウ品種:テンプラリーニョ主
体 タイプ:赤/フルボディ

よく熟したブルーベリーやカシスの香りにシナモン、ナツメグ等軽いスパイスのニュアンス。密度のあるやわらかな果実味、しなやかな酸味の絶妙なバランス。

3月



プティブルジョワソーヴィニヨンブラン 2018

生産者:アンリ ブルジョワ 生産地:フランス/サン
セール ブドウ品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
タイプ:白/辛口

軽やかな心地よい果実味、引き締まったフレッシュな酸のバランスが素晴らしいワイン。魚介のカルパッチョなどとの相性が抜群です。

アンティコ フェウド トラッポラ 2018

生産者:バローネ リカーゾリ 生産地:イタリア/ト
スカーナ州 ブドウ品種:サンジョヴェーゼ60%、カ
ベルネ・ソーヴィニヨン25%、メルロー15% タイプ:
赤/ミディアムボディ

イタリア最古のワイナリー、リカーゾリ家が造る凝縮感のあるワイン。程よい酸を伴うフレッシュでソフトな口当たり。ミートソースパスタ、牛ステーキと好相性。

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)



10月

パローロ 2016

生産者：パオロ・スカヴィーノ
生産地：イタリア/ピエモンテ州
ブドウ品種：ネッピオーロ100%
タイプ：赤/フルボディ

パローロのテロワールを重視した「ネオ・クラシック」スタイル。ダークチェリーやカシスのコンポート、なめし草やハーブなどの複雑な香り。熟成された果実味と、ミネラルの余韻が優雅な味わいを生み出しています。



11月

ポムロール 2014

生産者：シャトー ラ・クロワ・トリフォー
生産地：フランス/ボルドー地方
ブドウ品種：メルロー85%、カベルネ・フラン15%
タイプ：赤/フルボディ

年間生産わずか9樽。有機栽培を実践し、畑の管理から醸造まですべて手作業の、プティックワインです。黒チェリーのアロマ、芳しいトースト香と凝縮されたなめらかなタンニン。上質な赤みのお肉に良く合います。



12月

ブリュット レゼルヴ NV

生産者：シャル・エドシック
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40%、ピノ・ノワール40%、ムニエ20%
タイプ：シャンパーニュ/辛口

深みのある黄金色で、途切れることの無い繊細な泡立ち。非常に複雑で食欲をそそるアロマをもち、トースト、ナッツやドライフルーツのニュアンスが、マンゴーやアプリコットといった果実味と組み合わせられます。



1月

タウラジ エンシス 2013

生産者：ヴェゼーヴォ
生産地：イタリア/カンパーニャ州
ブドウ品種：アリアーニコ100%
タイプ：赤/フルボディ

イタリアの3大黒ブドウ品種とも称されるアリアーニコ100%の濃厚なワイン。レッドベリーの実実に、かすかに樽からのバニラのエッセンスが混ざる。複雑で深いアロマ。洗練されたタンニンがあり、クリーンでドライな余韻が長く続きます。



2月

ナパヴァレー シャルドネ 2018

生産者：フリーマーク アビー
生産地：アメリカ/カリフォルニア州
ブドウ品種：シャルドネ100%
タイプ：白/辛口

明るく緑がかった小麦色。青リンゴ、梨、熟したバナナのアロマ。樽由来のスパイスやバニラが複雑な味わいをもたらします。ホタテなどの魚介、グリルチキン、トマトソースパスタ、豚ヒレと相性が良いです。

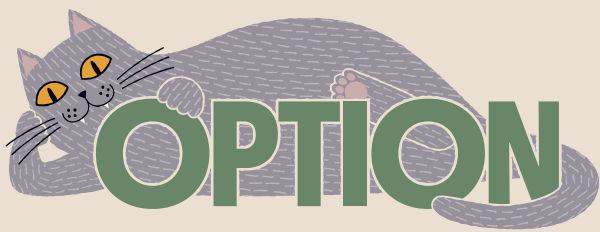


3月

クロ アンリ ピノ・ノワール 2014

生産者：アンリ・ブルジョワ
生産地：ニュージーランド/マールボロ
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%
タイプ：赤/ミディアムボディ

サンセールの王者アンリ・ブルジョワがニュージーランドで立ち上げたワイナリー。ジューシーな黒い果実味と、かすかな樽の風味がとても良いバランスを保っています。滑らかな口当たりで、タンニンも豊かに広がります。



オプションでボジョレー・ヌーヴォをお申し込みいただけます。

(コースとは別のお申込みとなります。)



世界40カ国以上で親しまれている、名門ワイナリーのヌーヴォをお届けいたします。

ボジョレー ヴィラージュ ニューヴォ 2021

生産者：ピエール・フェロー
価格：2,900円(税込)

1882年創業の名門ワイナリー。
華やかな香りと果実感があふれる味わいです。JAL国際線ファーストクラスでサービスされている生産者の新酒をお楽しみ下さい。

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 2021年**10**月より2022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。

○トリュフ ドレッシング&ソース

世界三大珍味のひとつ、「トリュフ」を使用した香り高いドレッシング。野菜サラダ、白身の魚、ステーキ、パスタソースに最適です。

○ハニーロースト ピーナッツ

はちみつの柔らかい甘みがあるスナック菓子。ピーナッツを一度ローストしていることで香ばしく、いくつ食べても飽きない風味になっています。



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
本社 富山県富山市城川原3丁目3-75 TEL:076-438-8277 FAX:076-438-8278

