

今月の泡はコレ！

軽快でバランスの良い
爽やかスパークリングワイン！

『ピエール・デ・シャンヴィーニュ ヴァン・ムスー・ブリュット』

【産地】フランス/フランス
【品種】ユニ・ブラン、アイレン、シャルドネ
【タイプ】白泡、辛口

シャルドネやユニ・ブランなどブラン・ド・ブランのぶどうを用い、ブレンドしたバランスのよい味わい。瑞々しい果実味が楽しめます。

※おすすめ料理
夏野菜パスタ、ラタトゥイユ
鶏の唐揚げ
カプレーゼなど



750ml (税込) ¥1,606

今月の白はコレ！

ドイツの上品で辛口なピノブラン！

『ヴァインホフ・シヨイ ヴァイスブルグンダー・トロツケン』

【産地】ドイツ/ファルツ
【品種】ピノ・ブラン100%
【タイプ】白、辛口

白桃と白い花を想わせるピノブランらしい
ふっくらした心地良い果実が広がり、後から
柑橘系の酸とミネラルが引き締めます。

※おすすめ料理
鯖の塩焼き、魚介系天婦羅
エビの塩炒め、油淋鶏
甲殻類の炒めものなど



1L (税込) ¥2,068

今月の赤はコレ！

コクと厚みをお手軽に楽しめる、
本格フルボディ！

『フェウド・アランチョ カントドーロ』

【産地】イタリア/シチリア
【品種】初・ダ・ガ 80%、カ・ル・ソ・ガ 20%
【タイプ】赤、フルボディ

熟したブルーベリーや、煮詰めたプラムの香
り。太陽の恵みをたっぷり受け、凝縮した
果実のコクと厚みのあるボディ。

※おすすめ料理
鴨肉料理、ローストビーフ
ボロネーゼ、ハンバーグ
赤身肉のグリル、サラミ
マグロのお刺身など



750ml (税込) ¥1,518