

## 今月の泡はコレ！

ボルドーらしいふくよかで華やかな1本。

### 『キュヴェ・ロワイヤル クレマン・ド・ボルドー・ブリュット』

【産地】フランス/ボルドー

【品種】セミヨン60%、ミュスカデル30%、  
ソーヴィニヨン・ブラン10%

【タイプ】白泡、辛口

青リンゴを感じさせるさっぱりした辛口で、  
清涼感のある口当たり。お料理との相性も抜  
群です。

※おすすめ料理  
魚介のマリネ、寿司、  
ブーダン・ブランなど



750ml (税込) ¥2,134

## 今月の白はコレ！

ニュータイプ系生産者フレッシュ・ソーヴィニヨン！

### 『カール ファフマン ソーヴィニヨン・ブラン・トロッケン』

【産地】ドイツ/ファルツ

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【タイプ】白、辛口

瑞々しい果実味や澁刺とした酸。ドイツ産と  
は思えぬような綺麗なスタイル。

※おすすめ料理  
グリーンサラダ、ミネストローネ、  
カルパッチョなど



750ml (税込) ¥2,035

## 今月の赤はコレ！

2人の息子が父への敬意を込めた幸せワイン！

### 『ドヴィーディオ』

【産地】イタリア/トスカーナ

【品種】サンジョヴェーゼ 40%、  
モンテプルチアーノ40%、他

【タイプ】赤、フルボディ

非常に凝縮感のあるしっかりとした味わい。  
たっぷりの旨味、力強いタンニン、全ての要  
素がうまくバランスのとれたワイン。

※おすすめ料理  
ミートソースのラザニア  
チキンのトマト煮込み  
ビーフステーキなど



750ml (税込) ¥4,070