

お酒と食品の専門店 やまや オリジナル商品情報誌

Message

de Yamaya

Vol.
253
November 2021

ブルゴーニュ6つの銘醸地が生む銘品

アルベール ビシヨ

Enjoy! Christmas Marché

わが家で愉しむおうちクリスマス!

産地探訪 シャブリ



180年以上もの歴史をもつ名門ネゴシアン

Albert Bichot

アルベール ビショー

アルベール ビショーは、1831年
フランス ブルゴーニュに設立されたネゴシアン

ブルゴーニュ地区の6つのドメーヌを所有し
創業以来6世代に渡る伝統を引き継ぎながら
革新を遂げています

Domaine du Clos Frantin ドメーヌデュクロフランタン

コートドニュイ地区ニュイサンジョルジュ村にあるドメーヌデュクロフランタンは7.3haの畑を所有し、そのうちの3.9haはグランクリュとプルミエクリュで、世界的に有名なピノノワールの銘醸地です。化学肥料と除草剤の使用を減らし堆肥を使用するなど、土壌のポテンシャルを引き出し低収量でも高い品質のブドウを収穫することを心がけています。2018年ヴィンテージからは全てのワインがオーガニック認証を受けており、日々革新を遂げています。

ドメーヌデュクロフランタン オーガニック ①ヴォーヌ ロマネ 2018 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 **10,000円** 参考税込価格 **11,000円**
タバコや紅茶、マイルドなスパイスのような特徴的なアロマと滑らかなタンニンの芳醇な味わいが愉しめるバランスのとれたワインです。

使用品種 ピノノワール 100% 11月中旬店頭販売開始
※数量限定：取り扱いの無い店舗がございます。

VOSNE-ROMANÉE

ヴォーヌロマネ

最高峰ワインの一つ、ロマネ コンティを
擁する村「ヴォーヌ ロマネ」。
コードドニュイのちょうど中央に位置し
「神に愛された村」と称されます。

ブルゴーニュ6つの銘醸地が生む銘品



アルベールビショー社は、最も偉大な
ブルゴーニュワインの生産地である
コートドボーヌ地区、コートド
ニュイ地区をはじめ、銘醸地のドメー
ヌやメゾン所有しています。

- A. シャブリ地区
■ドメーヌ ロン デパキ
- B. コートドニュイ地区
■ドメーヌデュクロフランタン
■シャトーグリ
- C. コートドボーヌ地区
■ドメーヌデュバヴィオン
- D. コートシャロネーズ地区
■ドメーヌアデリー
- E. ボージュレ地区
■ドメーヌドロシュグレ

鶏肉料理や 熟成されたチーズと相性抜群！

④ブルゴーニュ コートドール ピノノワール モノポール 2018

750ml 本体価格 **3,500円** 参考税込価格 **3,850円**
黒スグリや野イチゴのフルーティなアロマ。オーク樽で熟成された風味豊かな味わいのワインです。

使用品種 ピノノワール 100% 11月中旬店頭販売開始

ユーロリーフ：ヨーロッパ有機認証制度のロゴマーク

Domaine du Pavillon ドメーヌデュバヴィオン



ドメーヌデュバヴィオンはボマルの南に位置し、15haの畑を所有しています。1993年にアルベールビショーの所有となりワイナリーやセラーが大幅に改修され、生産量及び品質も向上しています。2018年ヴィンテージからは全てのワインがオーガニック認証を受けています。

ドメーヌデュバヴィオン ブルゴーニュコートドール

①ピノノワール 2018 赤・ミディアムボディ オーガニック

サクランボのような赤色、フレッシュでフルーティな赤果実のアロマ、心地よい後味のフィネスを感じさせるワインです。

使用品種 ピノノワール 100% 11月中旬店頭販売開始

②シャルドネ 白・やや辛口

白い花々の圧倒的な香りとヘーゼルナッツやアーモンドのほのかな香りがバランスよく、味わいにミネラル感がある印象的なワインです。

使用品種 シャルドネ 100% 11月中旬店頭販売開始

各750ml 本体価格 **各3,000円** 参考税込価格 **各3,300円**

アラン セルヴォー氏

ブルゴーニュ地方 ニュイサンジョルジュのぶどう農家に生まれ、ワイン醸造の基礎を幼い頃から嗜む。テロワールの違いによって生み出されるワインの多様性に惹かれ、ボルドー地方で学んだ後、南フランスのワイナリーで経験を積む。1995年にアルベールビショーに加わりワインの品質を高めることに貢献し、現在では氏の統括の下、ブルゴーニュ各産地に個別の醸造所、栽培・醸造の責任者を置いて栽培管理やワイン醸造を行っている。



チーフワインメーカー/
アランセルヴォー氏



MAISON^{メゾン} Albert Bichot

「メゾン」や類似用語の「ネゴシアン」とは、農家やドメーヌから仕入れたブドウやブドウ果汁で醸造を行い、自社のラベルをつけて出荷までをおこなう生産者を指します。

所有する畑のブドウのみを使うドメーヌとは違い、仕入れたブドウを使用することで、安定した品質の提供が出来るといふ強みがあります。

Coteaux Bourguignons

アルベール ビショー コトールブルギニョンルージュ 2018

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 **1,400円** 参考税込価格 **1,540円**

フルーティでスパイシーな赤スグリやリコリスのアロマ、トースト香と心地よいタンニンが味わいに感じられる赤ワインです。

使用品種 ガメイ 85% ピノノワール 15% 11月中旬店頭販売開始

ノンフィルターで造られた こだわりの1本

ミスターノーサルファイト ボージュレヴィラージュ 2020

750ml 赤・ミディアムボディ 酸化防止剤無添加
本体価格 **1,500円** 参考税込価格 **1,650円**

深みのあるルビー色、良質なブルーベリーや果実の味わいが滑らかなタンニンと共に
お楽しみいただけます。

使用品種 ガメイ 100% 11月中旬店頭販売開始



Secret de Famille

スクレドファミーユ ブルゴーニュコートドール

①シャルドネ 2018 白・やや辛口

柑橘系、白い花々、蜂蜜やドライフルーツの香りと酸味と円熟味が巧みにブレンドされたバランスのとれたワインです。

使用品種 シャルドネ 100% 11月中旬店頭販売開始

②ピノノワール 2018 赤・ミディアムボディ

黒スグリや野イチゴの魅力的なアロマ、滑らかで柔らかなみのある繊細な味わいをお楽しみいただけます。

使用品種 ピノノワール 100%

11月中旬店頭販売開始

各750ml 本体価格 **各2,800円** 参考税込価格 **各3,080円**



現当主 アルベリック ビショー氏

良いワインを造るにはまずブドウの品質をより良いものにしなければいけないという信念から、ブルゴーニュ全体の品質向上を推進する担い手としても注目を浴びています。



現当主/
アルベリックビショー氏



Pasta Toscana

パスタトスカナ
スパゲッティ No.6

500g
本体価格 248円 参考税込価格 267円

イタリアトスカナ地方の小麦のみを使用しました。ブロンズダイスタ
イプで、もっちりとした味わい。様々
なソースと相性抜群です。

11月中旬店頭販売開始

DIVITA

ディビータ パスタソース

①ジェノベーゼソース 190g

本体価格 220円 参考税込価格 237円

②ソイ ボロネーゼ

③トマト & バジル

各680g
本体価格 各298円 参考税込価格 各321円

VIRGILIO

ヴァージリオ

幅広いワインと相性の良いチーズ

ヴァージリオ
パルミジャーノレッジャーノ
DOP 14ヶ月熟成

150g 本体価格 498円
参考税込価格 537円

伝統製法をしっかりと
守り丁寧に作りあげ
14ヶ月熟成させました。
熟成期間をかさねるこ
とで生まれる濃厚な味
わいが特徴です。

すりおろしてお料理に！
カットしてそのまま
おつまみにもおすすめ！

*掲載商品のラベル・パッケージ・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。

ワインによく合うメイン料理に

PANTANELLA

デュラムセモリナ粉100%使用パスタ

ツルっと
食感

パンタネッラ

①スパゲッティ全粒粉 No.5

②ペンネリガーテ全粒粉 No.71

各500g
本体価格 各168円 参考税込価格 各181円



③フジッリ トリコロリ No.58

④ペンネリガーテ トリコロリ No.71

⑤コンキリエリガーテ

トリコロリ No.51

各500g 本体価格 各168円 参考税込価格 各181円



全粒粉のみを使用！

3色カラフルパスタ！

⑥スパゲッティ オーガニック No.5

⑦スパゲッティ オーガニック 全粒粉 No5

⑧ペンネリガーテ オーガニック No.71

⑨フジッリ オーガニック No.58

有機JASマーク取得のオーガニックパスタです。

各500g 本体価格 各198円 参考税込価格 各213円

ヨーロッパ有機認証制度のロゴマーク。

RADIANTE

ラディアンテ

エキストラバージン

オリーブオイル DO バエナ

458g

本体価格 598円 参考税込価格 645円

アンダルシア州バエナの

原産地指定の高品質な

オリーブオイルです。



OLITALIA

オリタリア

バルサミコヴィネガー

250ml

本体価格 298円 参考税込価格 321円

オリーブオイルとあわせてドレッシングやお肉料理のソースに。

アイスクリームにもオススメです。

そのまま前菜に、刻んでお料理に

Valbona

ヴァルボーナ

ドライドマト油漬

230g 本体価格 398円

参考税込価格 429円

乾燥トマトをひまわり油で

漬けた、イタリアン惣菜です。

濃厚な旨みと甘味が特徴

Le Guérandais

ゲランドの塩

フルール・ド・セル

(塩の花)

125g 本体価格 698円

参考税込価格 753円

フランス・ブルターニュ地方

ゲランドの塩田に最初に浮

かぶ塩の結晶です。

前菜やおつまみに

Primo Forno

グリッシーニに生ハムを巻いて
お手軽なおつまみに



プリモフォルノ

グリッシーニ

①トラディショナル

②ピザ

③ガーリック

④セサミ

⑤パルミジャーノ

レッジャーノ

⑥ローズマリー

各125g
本体価格 各200円 参考税込価格 各216円

アルノー

①鶏レバーのテリーヌ

②豚のテリーヌ

各180g 本体価格 各348円 参考税込価格 各375円

Dale

デイル カキスモーク くん製

①アヒージョ 80g

②油漬 85g

③オイスターソース入り 85g

本体価格 各248円 参考税込価格 各267円

Torben's

トーベンス 堅あげポテトチップス

①シーソルト

②サワークリーム & オニオン

③シーソルト & ブラックペッパー

④バルサミコ & トマト

バルサミコ酢のフルーティーで爽やかな

酸味と、トマトのさっぱりとした味わい。

⑤スイートバーベキュー

BBQのスモーキーな香りと、深い味わい。

手がとらなくなるおいしさです。

各150g 本体価格 各298円 参考税込価格 各321円

11月中旬店頭販売開始

PAOLO LAZZARONI

パオロラッツァローニ

①レディフィンガー

200g 本体価格 348円 参考税込価格 375円

11月中旬店頭販売開始

de la digue

ドゥラディグ

①ミニクリスピーワッフル

一口サイズのか

わいいワッフル。

軽く温めると、

バター風味が

引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

ノの伝統菓子。アマ

レットティキュールと

の食べ合わせで味わい

が層引き立ちます。

11月中旬店頭販売開始

②バターワッフルクリスプ

サクサクな食感が楽しい、クリスピー

タイプのバターワッフル。

各180g 本体価格 各398円 参考税込価格 各429円

11月中旬店頭販売開始

②アマレットティ

150g 本体価格 398円 参考税込価格 429円

ロンバルディア州サロ

唯一無二の銘醸地

シャブリ

最も世界で知られる辛口白ワインの

銘柄のひとつ「シャブリ」

フランス ブルゴーニュ北部のシャブリ地区のみで

生産されるそのエレガントで爽やかな味わいは

世界中のワインラバーを魅了し、

生産量の3分の2は世界へ輸出されている。

「シャブリ」とは

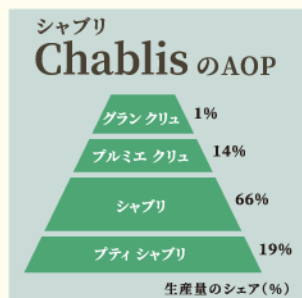
シャブリは、フランス ブルゴーニュ地方の北部「ヨヌ県」という場所で造られる白ワイン。ブルゴーニュの中心ともいえるコート・ドールエリアとは離れたシャンパーニュにもほど近い場所に位置し、その気候は夏は暑く、冬は長く寒い時期が続く。また、このエリアは、1億5000万年前の古代時代は海で覆い尽くされており、その地層は牡蠣などの貝殻を多く含む石灰質土壌「キンメリジャン土壌」という特殊な土壌で形成されている。ブドウ品種は高級品種のひとつ「シャルドネ」のみで造られており、この気候と土壌により、シャブリならではのキレのある爽快でエレガントな味わいが生まれます。

〔原産地名称保護(Appellation D'origine Protégée)〕

「シャブリ」4つのアペラシオン

シャブリには、4つのアペラシオンがある。まず最高峰のグラン・クリュの生産量は全体の1%ほどで7つの区画(畑名)があり、個性的な味わいが愉しめるブルミエ・クリュの生産量は14%で40の区画(畑名)がある。シャブリが生産量の66%と全体の半分以上を占め、プティ・シャブリが19%の生産量となっている。

地理的にはセラン川の右岸側のグラン・クリュを中心にそのランク順にその外周を取り囲むように広がっていて、中心地ほど優れたキンメリジャン土壌となり、テロワールにも恵まれていることを意味している。グラン・クリュの区画(畑)は日照りに恵まれた丘の斜面に集中していることから、糖度が高く、アロマティックなワインが出来上がる。



「シャブリ」の歴史

シャブリ地区の歴史は古く、すでにローマ時代にはブドウの栽培がされていた。中世の時代には、ワインが礼拝に欠かせないことから修道士たちの手により受け継がれ、ワイン造りは発展した。また、パリにほど近く、ヨヌ川を下ってパリへ運ぶことが出来る地理的条件に恵まれていたことで、他のブルゴーニュのワインよりも、いち早くフランス国王へと献上されるようになると、シャブリの名声はフランス中へ、やがて世界で知られるようになった。非常に有名になったことで、世界中で勝手に「シャブリ」という名の粗悪なワインが出回った時期もあったが、フランスの原産地呼称統制制度(AOP)制定により、現在は悪用されず守られている。一方、19世紀末のフィロキセラ被害や2つの世界大戦による造り手の減少などにより、ブドウ畑は550haまで減少し、生産にすら困難な時代も迎えることもあったが、生産者たちの類まれなる努力により、1970年以降は再びその名声を取り戻すこととなる。現在シャブリのブドウ畑の面積は約5,800haで、その生産量も増加している。また、ブドウの栽培やワインの醸造技術の向上とあわせ世界を渡って学んだ新しい世代が「シャブリ」の地でワイン造りを行なっている。シャルドネ100%のみで造られる世界各国のワインと比べても、唯一無二のワインエリアのひとつ。シャブリは、伝統と革新を融合させ、今もなお更なる進化を続けている。

※掲載商品のラベル・パッケージデザイン・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。店舗により取扱いがない場合はお取り寄せとなります。

Domaine Long-Depaquit

【ドメーヌ・ロン・デパキ】

1791年創立のドメーヌ・ロン・デパキは、中世よりシャブリのブドウ栽培を発展させたポンティニー修道院の流れを汲む、シャブリきっての名門ワイナリー



シャブリ グランクリュ
レクロドメーヌ ロンデパキ 2018

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **8,800円** 参考税込価格 9,680円

レクロの中の異なる2つの区画からのブドウを使用。標高の高い畑由来の花のアロマともう一方の畑からのアーモンドやヘーゼルナッツのアロマが魅力的なワインです。

※数量限定 一部取り扱いの無い店舗がございます。 11月中旬店頭販売開始



シャブリ プルミエ クリュ モンマン
ドメーヌ ロンデパキ 2018

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **5,000円** 参考税込価格 5,500円

良質な花のアロマとトーストされたアーモンドのような風味、モンマンならではの凝縮された爽やかな後味が特徴です。

※数量限定 一部取り扱いの無い店舗がございます。

11月中旬店頭販売開始

シャブリ
ドメーヌ ロンデパキ 2019

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **2,800円** 参考税込価格 3,080円

375 ml 白・やや辛口
本体価格 **1,800円** 参考税込価格 1,980円

白い花々や火打石の典型的なシャブリのアロマ、アーモンドの風味と程よい酸味がお愉しみいただけるエレガントなワインです。

11月中旬店頭販売開始



Louis Jadot 【ルイ ジャド】

現在約240haの自社畑を所有するブルゴーニュ有数の大ドメーヌ。優れた品質のワインを提供するネゴシアン エルブールとしても高い評価を受けています。



ルイ ジャド シャブリ 2020

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **3,000円** 参考税込価格 3,300円

グレープフルーツ等の新鮮な柑橘系の果実や白い花を思わせる香りがします。果実味のある心地よい酸味が特徴です。

11月中旬店頭販売開始



それぞれのワインの適温

シャブリ グラン クリュ
・12～14℃

シャブリ プルミエ クリュ
・10～11℃

シャブリ
・10～11℃

プティ シャブリ
・9～10℃(食卓)
・8℃(アペリティフ)

上記温度は目安としてお楽しみください



Domaine Besson

ドメーヌ ブッソン
シャブリ 2019

750 ml 白・辛口
本体価格 **2,500円** 参考税込価格 2,750円

淡い黄色、柑橘系果実や白い花のフレッシュなアロマ、ミネラル感が後味に感じられる味わい深いワインです。



Joseph Pellerin

ジョゼフ ペルラン
シャブリ

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **1,900円** 参考税込価格 2,090円

洋梨や白い花のアロマにほんのりとオークのニュアンスを感じます。りんごやハチミツの甘くやさしい味わいで、バランスのよいシャブリです。



Raymond Vatoux

レモン ヴァトゥ
プティ シャブリ 2020

750 ml 白・やや辛口
本体価格 **1,400円** 参考税込価格 1,540円

輝くような美しい金色がかった緑色のニュアンスを持ちます。フローラルの香りといきいきとした口あたり。ミネラル感があり、フルーティーなワインです。



ワインディレクター 山内浩晶がおすすめする

『今夜のこの1本!』

■山内浩晶 Hiroaki Yamauchi (コルドンヴェール株式会社 代表取締役社長)
コルドンヴェール・ワインディレクター



食事と愉しむ 美味しいワイン

チリでトップクラスの販売実績を誇るワイナリー SAN PEDROは、高いクオリティとリーズナブルな価格が魅力です。創業年である「1865」を冠名にもつこのブランドはワイナリーを代表する逸品で、凝縮感のあるリッチな味わいが魅力です。これからの時期、ごちそうと一緒に愉しんでもらいたいワインです。

SAN PEDRO

【サンペドロ】

チリ中央部の銘醸地ロントウエヴァレーのモリーナ地区に位置し、1865年に創立されて以来、150年以上にわたってチリにおける高品質ワイン造りのパイオニアとして活動が続けてきました。優れたテロワールを映し出すユニークなスタイルを持ったワインを造ることを追求し、近年では非常にコストパフォーマンスに優れたワインを生産できることを世界にアピールしてきました。また、企業のサステナブル事業を称える世界的な賞グリーンカンパニー オブサイヤー(2016年受賞)や、エシカルカンパニー オブサイヤー(2018年受賞)を受賞しており、環境保全について世界をリードしています。



アンドレア カルデロン氏は2018年サンペドロに加わり、1865ブランドのワイン造りに参加。その深い知識とプロフェッショナルリズムで1865ブランドのワインがトップレベルの品質となるように更なる品質向上に取り組んでいます。



チリ

1865

セレクトッドヴィンヤーズ

①カルメネール 赤・フルボディ

熟したタンニンの味わいも感じられるなめらかでまろやかな口当たりです。焼き肉や熟成チーズとの相性が良い1本です。

使用品種 カルメネール 100%

ティム アトキン 92ポイント獲得
ジェイムスサックリング 92ポイント獲得
(2018ヴィンテージ)

②ピノノワール 赤・ミディアムボディ

ブラックチェリーやセージのアロマが感じられる、バランスの取れた味わいです。ローストビーフ、鴨肉、サーモンとの相性が良い1本です。

使用品種 ピノノワール 100%

デスコルチャドス 91ポイント獲得
ティム アトキン 92ポイント獲得
ジェイムスサックリング 93ポイント獲得
(全て2018ヴィンテージ)

各750ml 本体価格 各2,000円

参考税込価格 2,200円



企業のサステナブル事業を称える世界的な賞

グリーンカンパニーオブサイヤー (2016年受賞)
エシカルカンパニーオブサイヤー (2018年受賞)



やまやグループ全店舗で
dポイントが
「たまる!つかえる!※」

※dポイントのご利用にはご利用者の登録が必要です。
※詳しくは、dポイントクラブサイト(<http://dpoint.jp/>)にてご確認ください。

やまやメルマガ会員募集中!

季節のおすすめ商品や新入荷情報、
各種お得なキャンペーンをご案内します。
簡単に登録できますのでぜひご入会ください。



やまやドライブスルー

CLICK & PICK-UP



ネットで注文
車で受け取り



オンラインショッピングぜひご利用ください。

らくらく全国宅配

yamaya.jp/shop

やまや宅配

検索

*ご予約の受付や一部取り扱いのない商品・サービスがございます。

お酒は20歳になってから。未成年者への酒類販売は致しません。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

やまや