

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.

257

March 2022

おもてなし

春のイタリアン

ITALIAN BAR in HOME

イタリアンカクテル

産地探訪

ラザフォード ランチ



シャトーポタンサック敷地内 シャペル(小さな教会)

銘醸地モンタルチャーノ村に本拠地を置く
近年高評価のワイナリーが送り出す
モダンスタイルのトスカーナワイン

VILLA POGGIO

ヴィラポッジョ サルヴィ
ラヴィスキオ IGT トスカーナロッソ

750ml 赤・フルボディ
本体価格 **1,300円** 参考税込価格 **1,430円**

イチゴやカシス、スマイルの香りが特徴。ソフトでエレガントな
後味をお楽しみ頂ける、バランスの取れたワインです。

使用品種 メルロー 100%

春の乾杯に イタリアンオーガニックワイン

QUATTRO BORGHI

クアトロ ボルギ ネロ ダヴォラ IGT
テッレ シチリアーネ オーガニック

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

野生のイチゴやカシス、スマイルの香
り。調和の取れた口当たりと、ソフトで
エレガントな後味を持つワインです。

使用品種 ネロ ダヴォラ 100%

ジェームス サックリング 91 ポイント

ジェームスサックリング
著名なワイン評論家それぞれが、
テイスティングにて 100 点を満点として
評価した点数をスコアとして表記しています。

DE' NOTARI

デノタリ フラスカーティ
DOCG スペリオレ オーガニック

750ml 白・辛口
本体価格 **1,200円** 参考税込価格 **1,320円**

熟したぶどうのアロマ、程よい酸味とほろ苦い
アーモンドの味が特徴です。

使用品種 マルヴァジア デルラツィオ 50% グレチエツト 20%
ペローネ 15% マルヴァジア ディ カンディア 15%

VALDO

ヴァルド ブリュット オーガニック
DOC ガルダ

750ml 発泡・白・辛口
本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

野花と白い花を想わす力強く芳醇なアロマ。ほど
よい質感と長続きする後味、バランスの取れたド
ライなお口当たりをお楽しみ頂けるワインです。

使用品種 ガルガーネガ 100%

Mariano Pepe

マリアーノペペ

①有機 ホールトマト
②有機 カットトマト

各 400g
本体価格 各 **88円**
参考税込価格 各 **95円**

オーガニック栽培した
豆の水煮缶
Castello

カステロ

①有機 4種ミックス豆
②有機 ひよこ豆
③有機 赤いんげん豆

各 400g
本体価格 各 **138円**
参考税込価格 各 **149円**

イタリア有機認証制度のロゴマーク

ヨーロッパ有機認証制度のロゴマーク

有機 JAS マーク取得の
オーガニックパスタ

パンタネッラ

①スパゲッティ オーガニック No.5
②スパゲッティ
オーガニック 全粒粉 No.5
③ペンネリガーテ オーガニック No.71

各 500g

本体価格 各 **198円** 参考税込価格 各 **213円**

鮮度長持ちの大容量パギンボックス

ASTRALE

アストラレ ロッソ トスカーナ
オーガニック BIB

2000ml 赤・フルボディ
本体価格 **2,000円**
参考税込価格 **2,200円**

チェリーやベ
リー、コーヒーの
香りと調和の取
れた口当たりを
持つワインです。

使用品種 サンジョヴェーゼ 80% メルロー 10%
カベルネ ソーヴィニヨン 10%

SOLTERO

ソルテロ ロゼ
IGT テッレ シチリアーネ

3000ml ロゼ・辛口
本体価格 **1,980円**
参考税込価格 **2,178円**

チェリーや花の
アロマが香る繊細
さとフレッシュさ
を兼ね備えたワイ
ンです。

使用品種 ネレッロ マスカレーゼ 50%
サンジョヴェーゼ 50%

美食の街、北イタリアピエモンテ州のアルパで味と
品質にこだわりつくられたオーガニックパスタソース

Cascina San Cassiano

カッシーナ

①有機
トマト & バジル
パスタソース
②有機
アラビアータ
パスタソース

各 290g

本体価格 各 **400円**
参考税込価格 各 **432円**

豆缶+パスタソースの簡単レシピ

カンタン! トマトビーンズパスタ

カットしたブロックベーコンをフライパンで炒め、油が出てきたら
玉ねぎのみじん切りを加え、さらに炒めます。水気を切ったカステ
ロ水煮ひよこ豆とトマトソースを入れ塩コショウで味を調え、お好
みの固さに茹でたパスタにかけて完成!

有機 JAS マーク取得の
オーガニックパスタ

パンタネッラ

①スパゲッティ オーガニック No.5
②スパゲッティ
オーガニック 全粒粉 No.5
③ペンネリガーテ オーガニック No.71

各 500g

本体価格 各 **198円** 参考税込価格 各 **213円**

食後の一杯はマスカット種のアロマ香るスパークリングワインで

DUCHESSALIA

ドゥケッサリア

①アスティ セコ DOCG 発泡・白・やや辛口

スイートなアロマと驚くほどのフルー
ティさが広がるスプマンテです。

使用品種 ホワイト モスカート 100%

②アスティ スプマンテ DOCG 発泡・白・甘口

マスカットぶどうのフルーティさと藤やアカシアの花
を想わせる香りを感じます。

使用品種 ホワイト モスカート 100%

各 750ml 本体価格 各 **980円** 参考税込価格 各 **1,078円**

食事と愉しむ
爽快スパークリングワイン

CASCINA LONETO

カッシーナ ロネト
フランチャコルタ DOCG ブリュット

750ml 発泡・白・辛口
本体価格 **2,700円** 参考税込価格 **2,970円**

薄い緑色のニュアンスを持つ、明るい麦わら色。
野花と白い花の力強く芳醇なアロマ。ほどよい
質感と長続きする後味、バランスの取れたド
ライなお口当たりをお楽しみ頂けるワインです。

使用品種 シャルドネ 80% ピノ ネロ 20%

PESCEVINO

ペッシェヴィーノ

①ピアンコ 白・やや辛口

フローラルなアロマとフレッシュでフルー
ティーな味わい、上品な余韻が特徴です。

②ロッソ 赤・ライトボディ

フルーツのアロマとバランスのとれた爽
やかな酸味が特徴的な赤ワインです。

各 750ml
本体価格 各 **1,000円** 参考税込価格 各 **1,100円**

Ponte

ポンテ

①スパゲッティ No.4
②スパゲッティーニ No.3

各 500g 本体価格 各 **100円**

参考税込価格 各 **108円**

① 太さ **1.7mm**
標準ゆで時間 **約9分**

② 太さ **1.5mm**
標準ゆで時間 **約6分**

原産地名称保護制度の最高ランク
DOPを冠する2つのチーズ

ヴァージリオ

①グラナパダーノ
DOP 16ヶ月熟成

150g 本体価格 **428円**
参考税込価格 **462円**

しっとりとした口どけの
よいミルクの風味豊かな
ハードチーズ。カットし
ておつまみとして、ポロ
ネーゼやリゾットに。

②パルミジャーノ
レジャーノ
DOP 14ヶ月熟成

150g 本体価格 **498円**
参考税込価格 **537円**

塩味が強く
ナチュラル
チーズ本来
の芳醇な風
味が特徴。

おすすめワイン

①グラナパダーノ
・プロセッコ・ネロ
ダヴウラ
②パルミジャーノレジャーノ
・モスカートダスティ
・ランブルスコロッソ

RUFFINO

ルフィーノ モスカート ダスティ

750ml 微発泡・白・やや甘口
本体価格 **1,300円** 参考税込価格 **1,430円**

セージの香りと新鮮な白い果実の香りが
口の中に広がります。

使用品種 ホワイト モスカート 100%



ATLANTE

アトランテ
ランブルスコ ロッソ

750ml 微発泡・赤・やや甘口
本体価格 **700円** 参考税込価格 **770円**

生ハムやチーズなど前菜と共に、
食前酒にオススの発泡性
赤ワインです。

使用品種 グラスパロッサ 100%

アトランテ プロセッコ

750ml 発泡・白・辛口
本体価格 **1,200円** 参考税込価格 **1,320円**

白い花や青りんごのような香りが
特徴のスパークリングワイン
です。

使用品種 グレラ 100%

本場イタリアで愉しまれている
ブラッドオレンジジュース

Jolly Colombani

ジョリーコロンバーニ
ブラッドオレンジジュース

1000ml
本体価格 **200円** 参考税込価格 **216円**

オレンジジュースを
プロセッコに注ぐだけ!

シチリアンミモザ

新商品 FARCHIONI 創業200年以上の歴史を持つ
老舗オリブ生産者

ファルキオーニ

①イタリア 100%
エキストラバージン
オリブオイル

458g
本体価格 **880円**
参考税込価格 **950円**

フルーティな味わい
で、サラダやパスタの
仕上げに最適です。

②ノンフィルター エキストラバージン
オリブオイル

458g 本体価格 **780円** 参考税込価格 **842円**
ノンフィルターだからその豊かな
香りと深い味わいが愉しめます。

オリブオイルを味わうサラダ

おすすめレシピ3選

オリブオイル ×
1. スライスしたフレッシュトマト+塩
2. サラダやゆでた野菜+塩
3. 豆腐+バジル+塩

③エキストラバージン
オリブオイル ノヴェッロ

229g 本体価格 **980円** 参考税込価格 **1,058円**

新物ならではのスパイシーな香り・味わい
をお試し下さい。搾りたてならではの香り・味
わいをキープするためにフィルターを掛け
ないノンフィルターでボトルングしています。
シンプルにパンにつけてもオススメです。

ITALIAN BAR
in
HOME

イタリアンカクテル

春の始まりはカラフルなカクテルで気分を上げて!!



LAZZARONI

ラツァローニ

①リモンチェロ ラゴ Alc.28%

● 食前酒におすすめ

700 ml 本体価格 1,280円
参考税込価格 1,408円レモンの清々しい香りが漂う、
甘くクリーミーなリキュールです。ソム
ン
ダ
で
割
っ
て
洋
風
レ
モ
ン
サ
ウ
ー

● 食前酒におすすめ

②リモンチーノ Alc.28%

500 ml 本体価格 1,380円
参考税込価格 1,518円

③リモンチーノ Alc.32%

700 ml 本体価格 1,980円
参考税込価格 2,178円レモン果皮を漬込んで作ら
れた、香り高く爽やかな味わ
いのリキュールです。

おすすめカクテル

アマレット
ジンジャー氷を入れたグラスに、
ラツァローニ
アマレットと
ジンジャー
エールを1:3で
割り、お好みで
レモンを
添えて完成。

④アマレット Alc.24%

500 ml 本体価格 1,400円 参考税込価格 1,540円

焼菓子アマレッティをアルコールに浸漬さ
せて作った繊細で上品な甘いリキュール。

⑤アブサン Alc.60%

200 ml 本体価格 980円 参考税込価格 1,078円

ミントやハーブの香り高いイタリアで
伝統のある薬草系リキュールです。ミントを感じる
定番の
定酸
酸割
割で
でス
スレー
レー
ート
ート
ヤ
ヤ
ー
ー

ラツァローニ

1847年にイタリア ロンバルディア州サロンノ市に焼き菓子
メーカーとして創業。創業時、ビスケット「アマレッティ」は人
気を得し、1851年このビスケットを使用したリキュール
「ラツァローニ アマレット」をリリース。9世代に渡って老
舗の味を守り続ける。近年
では、様々なスピリッツや
リキュール製造も手掛け、
60カ国以上へ販路を広げ
ている。

おすすめの飲み方

アマレットバニラ

バニラアイスに少量の
アマレットディサローニを
垂らすだけ。

● 食後酒におすすめ

DISARONNO

アマレット
ディサローニ Alc.28%700 ml 本体価格 1,980円
参考税込価格 2,178円アーモンドやバニラの
豊かな香り、上品な甘さ
をまとったフルー
ティーな味わいです。

● 食前・食後酒におすすめ

CYNAR

チナール Alc.16%

700 ml 本体価格 1,980円
参考税込価格 2,178円イタリア産のアーティ
チョークを使用して作る、
ワインをベースとしたリ
キュール。アーティチョ
ークと13種類のハーブが使
われており、ほろ苦い風味が
特徴的です。ほろ苦さがクセになる
コーラ割お
す
め
の
飲
み
方

アーティチョークとは

アーティチョークは多年草の一種
で、和名はチョウセンアザミ。開花
前の硬いつぼみ
部分を食用とし
るイタリアでは一般的
な食材です。グラッパ ぶどうの搾りかすを蒸溜して造られる
イタリア産ブランデー

LAZZARONI ● 食後酒におすすめ

ラツァローニ

グラッパ ディ シャルドネ Alc.40%

500 ml 本体価格 1,980円 参考税込価格 2,178円

シャルドネ種特有のふくよかな
香りが愉しめるグラッパです。

ASTRALE ● 食後酒におすすめ

アストラレー グラッパ Alc.43%

500 ml 本体価格 1,500円 参考税込価格 1,650円

力強いアロマとフルーティな
テイストが印象的です。

ワインにハーブやスパイスをブレンドしたフレーバードワイン

TOSO ● 食前酒におすすめ

トソ ヴェルモット

①ドライ 白・辛口

白ワインに数種のハーブを漬け込ん
だ、ピエモンテの伝統酒。ロックやカ
クテルベースに最適です。

②ロッシ 赤・甘口

赤ワインに数種のハーブを漬け込ん
だ薬酒で、イタリア、ピエモンテの伝
統的な食前酒です。ストレートでもカ
クテルベースにも最適です。

各 1000 ml 本体価格 各 880円 参考税込価格 各 968円



おすすめの飲み方

イタリア生まれの
カクテル
アメリカノ氷を入れたグラスに
ヴェルモット ロッシ
とカンパリを1:1で
注ぎステア。
お好みで炭酸水で
割り、スライス
オレンジを添える。1906年にミラノで設立された同名
の醸造所によって製造された
イタリアンラガービール。
独自の製法と厳選された原材料の使
用により、さわやかですっきりとし
た味を実現。イタリア国外に輸出しているビール
としては珍しく、経営や製造を
100%イタリアで行っている。

BIRRA ITALIA

ヴィッライタリア

330 ml 本体価格 280円
参考税込価格 308円100年の歴史を持
つミラノ生まれの
ビール。飲み易く軽
い口当たりです。

3月下旬 店頭販売開始

① ラドレル
ヴィッライタリア+
ドンシモンスクイズ
レモネード② シャンディガフ
ヴィッライタリア+ジンジャール
③ トリーニワン
モレッティ+テキーラ+レッドブル
④ ブラックベルベット
黒ビール+シャンパン

イタリアンビールといえば!

BIRRA MORETTI

モレッティ

①瓶 330 ml 本体価格 345円 参考税込価格 379円

②缶 330 ml 本体価格 320円 参考税込価格 352円

細かいクリーミーな泡立ちとコクをもつ、
ビルスナータイプのイタリアビールです。
強めの炭酸が印象的です。

カンパリよりやや甘め 鮮やかなオレンジ色のハーブリキュール

APEROL

アペロール Alc.11%

オレンジの心地よい甘さ
と、ハーブ由来のわずかな
苦味が特徴です。350 ml 本体価格 780円
参考税込価格 858円700 ml 本体価格 1,480円
参考税込価格 1,628円New
comerコールドブリュにより
コーヒー豆の旨味を最大限に引き出しています

Tia Maria ● 食後酒におすすめ

ティアマリア コールドブリュ
コーヒーリキュール
Alc.20%350 ml 本体価格 1,180円
参考税込価格 1,298円アラビカ種の持つチョコ
レートやタバコのアロマ
をバニラが優しく包み込
み、ブラウンシュガーを感
じさせる心地よい甘みと
共にコーヒー豆の旨味、や
さしい酸味・苦味がバラ
ンスよく広がります。お試し
サイズ

Frangelico

フランジェリコ

Alc.20%

700 ml 本体価格 2,200円
参考税込価格 2,420円イタリアのヘーゼル
ナッツから作られた、
カクテルにおすすめ
のリキュールです。

おすすめの飲み方

甘みを愉しむ
ミルク割

CAMPARI

カンパリ Alc.25%

① 750 ml 本体価格 1,480円 参考税込価格 1,628円

② 1000 ml 本体価格 1,800円 参考税込価格 1,980円

ほのかに甘く、ほろ苦いミラノ発
ハーブリキュールです。イタリアBARで人気
カンパリレッドブルハーブや果物を配合した
独特のほろ苦さが特徴の
人気リキュールハーブリキュールの代表格として
世界 190 カ国以上で
愛されています。

③カンパリ ネグローニ Alc.26%

500 ml 本体価格 1,880円 参考税込価格 2,068円

オリジナルレシピである「カンパリ」
「ベルモット ロッソ」「ロンドンドライ
ジン」をパーフェクトなバランスで配
合しております。氷を入れたグラスに注ぐだけ
本格 ネグローニ

Fernet-Branca

フェルネット ブランカ ● 食後酒におすすめ

Alc.39%

700 ml 本体価格 1,980円 参考税込価格 2,178円

フェルネットとはアルプス地方の薬草から
作る薬の名称。30種類のハーブを漬け込んだ
世界一苦いと名高いハーブリキュールです。カンパリネグローニのフェルネット版
ブランカ・ネグローニ「フェルネット ブランカ」「ベルモット
ロッソ」「ジン」を1:1:2でステアし、ス
ライスオレンジを添えます。お
す
め
の
飲
み
方

アマーロ

イタリア語で「苦い」を意味するアマーロ。いくつもの薬草をスピリッツに
漬けて造られる、イタリアを代表するリキュールのひとつ。caffo ● ナイトキャップ・
におすすめ

カッフェ

ヴェッキオ アマーロ デル カホ Alc.35%

700 ml 本体価格 2,200円 参考税込価格 2,420円

29種類のハーブなどを使った食後酒。柑橘類も
原料に使っているのでフルーティで食前酒やカ
クテルベースにも使いやすいアマーロです。

おすすめの飲み方

氷を入れたグラスに注ぐだけ
フルーティな香りを愉しむ
ロックスタイル

3世代にわたるサステイナブルワイナリー

ラザフォード ランチ
ワイナリー

カリフォルニアワインの銘醸地 ナパヴァレー。

中でも高品質のワインを生み出す地として

知られるラザフォード地区で

サステイナブルなワインづくりに

取り組んでいる

ナパヴァレー ラザフォード地区のワイナリー

ラザフォードランチワイナリーは家族経営で3世代にわたって、地球に優しいワイン造りに取り組んでいる。彼らの取り組む「持続可能＝サステイナブル」な葡萄栽培は、環境に良いだけでなく、より高い品質の葡萄を生み出している。ナパヴァレーは、カリフォルニアでも著名なワイナリーが多数ある銘醸地である。ワイナリーのある場所は、ナパヴァレーでも特に美しいと名高いシルバードトレイルにあるラザフォード地区内にある。ラザフォード地区は、ナパの

16の指定されたAVA
(アメリカ政府承認葡萄栽培地域)でも、際立って高品質のワインを生み出しているが、特に卓越したカベルネソーヴィニオンを生産することで知られている。



カリフォルニア サステイナブル認証

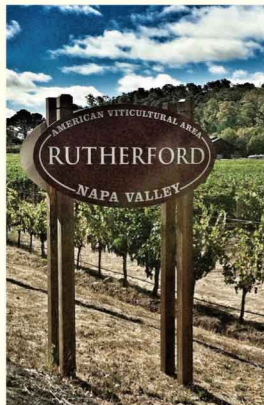
サステイナブル(持続的)なワイン造りを行っているカリフォルニアワインに贈られる認証。

サステイナブルなワイン造り

ラザフォードランチワイナリーのワイン造りは、葡萄の栽培だけにとどまらず、動植物の生物多様性の促進・維持を目指している。植物や野生生物の生態系を脅かさずサポートするために、その土地を手付かずの自然な状態に保つ取り組みをしている。葡萄畑の害虫駆除や害獣対策は自然の捕食という古くからの方法で行い、薬剤の使用はなるべく最小限にとどめるように配慮し、生育環境への悪影響を抑えている。そうして土壌や葡萄の活力を高め、より高品質の葡萄造りに役立っている。

他にも、葡萄を造ることで土壌を豊かにし、土壌浸食を防ぐことで水の保全を助けており、それは益虫の生息地をも提供している。さらに、水資源の再利用や太陽光発電に取り組むことで省エネを実現し、CO2削減にも尽力している。また、ガラスやコルク、ラベルの製造でもリサイクル活動や、生分解性の材料の使用を増やすために包装材料の生産者と連携を行っている。

これらの活動により天然資源を保全し、農業コミュニティの存続可能性を支えることで、生態系全体の長期的な健康を確保している。



経験を共有してよりよい環境づくりを目指す

ワイナリー設立当初から、サステイナブルなワイン栽培を行っており、このエリアで積極的かつ主導的な役割を果たしている。より大きな生産者コミュニティをつくるために、3世代にわたるワイン造りの経験をもとに指導も行っている。そして、土地の生産性、収益性、活力を長年にわたって維持することを目指している。

Family Vineyards
RUTHERFORD
Ranch

ミネラル分豊富な土壌で造られるワイン

ラザフォード ランチ
カベルネソーヴィニオン
2018 ナパヴァレー

750 mL 赤・フルボディ

本体価格 **3,000 円**
参考税込価格 **3,300 円**



チェリーやブラックカランの果実味とトースト香やカaramelが重なり合ったエレガントな1本です。



ワインスペクテイター 91ポイント獲得



ワインスペクテイター

高い影響力のある
アメリカのワイン評価誌で、
100点満点方式で評価する。

ワイン醸造ディレクター ジェイ・ターニップシード氏

優秀な醸造家としてナバとソノマで評判となり
2017年にラザフォード ワイン カンパニーに入社。

いくつかのワイナリーで腕を磨き、エレガントなカ
ベルネ ソーヴィニオン、シャルドネ、その他のボル
ドー系品種の上質なワインを作り上げたとして知
名度を上げ、スキルを磨く。醸造チームに加わって

以来、ジェイはラザフォード ワイン カンパニーに大きく貢献し、ワイン造りのディレクターとして、様々なポートフォリオの中で各ブランドのワイン造りを牽引している。

ラザフォード ランチ
シャルドネ 2018
ナパヴァレー

750 mL 白・やや辛口

本体価格 **3,000 円**
参考税込価格 **3,300 円**



熟した洋ナシやアブリコットの味わいにバニラの香りを持つエレガントなワインです。

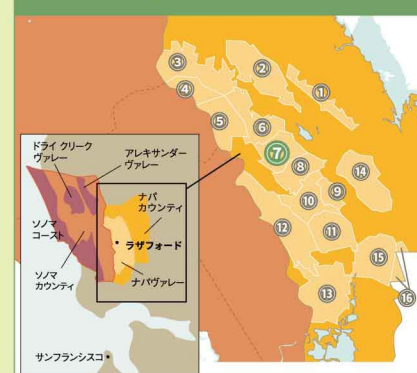
ラザフォード ランチ
メルロー 2018
ナパヴァレー

750 mL 赤・フルボディ

本体価格 **3,000 円**
参考税込価格 **3,300 円**



チェリーやセージの複雑味のある
味わいと滑らかなタンニンが上品
な口あたりと共に飲みやすいです。

カリフォルニアではじめてAVA*に認められた
ナパ ヴァレー

- ① チルズ・ヴァレー
- ② ハウエル・マウンテン
- ③ カリストガ
- ④ ダイアモンド・マウンテン
- ⑤ スプリング・マウンテン
- ⑥ セント・ヘレナ
- ⑦ ラザフォード
- ⑧ オークヴィル
- ⑨ スタグス・リブ
- ⑩ ヨートヴィル
- ⑪ オーク・ノール
- ⑫ マウント・ヴィーダー
- ⑬ ロス・カーネロス
- ⑭ アトラス・ピーク
- ⑮ クームズヴィル
- ⑯ ワイルド・ホース・ヴァレー

*AVA (American Viticultural Areas) : アメリカ政府公認葡萄栽培地域通称

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



シャトー ポタンサックのセカンドラベル

メドック格付け2級「シャトー レオヴィル ラスカーズ」のオーナー、ドウロン家が所有する実力派ボルドーワイン「シャトーポタンサック」。格付シャトーにも匹敵するといわれるほど高い評価をうけています。「シャペルド ポタンサック」はファーストラベル同様に高いクオリティでありながら、コストパフォーマンスに優れた魅力的なワインです。

CHAPELLE DE POTENSAC フランス

【シャペルド ポタンサック】



オーナー/
ジャン ユベール デロン氏

シャトーポタンサックは、メドック地区北部のオールドナック村にあるシャトー。その味わいは「真のメドックスタイル」と称され、研ぎ澄まされた力強い味わいで数多くのファンを惹きつけています。

現在では、オールドナック村に60ha超の畑を所有し、それぞれのブドウにテロワール由来の個性が残るよう丁寧に栽培しています。粘土や砂利が混じった石灰質土壌の銘醸地で知られるサンテステフの土壌とよく似ており、恵まれた土壌のおかげで芳醇で健全なブドウを収穫することができています。

シャペルドポタンサックは、シャトーの入り口にある「小さな教会(シャペル)」の名を冠したワイン。シャトーポタンサックのセカンドラベルで、2002年ヴィンテージからリリースされています。シャトーポタンサックに使用されるぶどう畑に近接した畑のぶどうや、ファーストラベルの厳しい基準から僅かに外れたぶどうを使用しています。また、ファーストラベルに比べてメルローのブレンド比率が高く、タンニンが少なく柔らかな味わいで早いうちから愉しめるように仕上げています。セカンドラベルではありますが、ひとつのブランドとして高い品質で造られています。

贈り物にもおすすめ

【メドック地区】
メドック地区北部のオールドナック村に位置するシャトー

シャトーポタンサック
メドック地区北部のオールドナック村に位置するシャトー

シャペルドポタンサック
メドック 2017

750ml 赤・ミディアムボディ

本体価格 **2,000円** 参考税込価格 **2,200円**

フレッシュな果実のアロマやスパイスとチョコレートニュアンスが香る良質なタンニンと果実味が魅力的なワインです。

使用品種
メルロー 72%
カベルネ ソーヴィニヨン 21%
カベルネ フラン 7%

ネットで注文 車で受け取り **やまやドライブスルー**

CLICK & PICK-UP

車から出るのが億劫な**天候の悪い日**に
お買い物を時短したい**忙しい日**に
目が離せない**お子様とお買い物**に



STEP 01 スマートフォンまたはパソコンでアクセス!



STEP 02 ご注文内容が店に届きます!



STEP 03 お知らせを受けて、スタッフが商品をお持ちします!



STEP 04 お車で積み込みがやまやスタイル! (お車でお支払ができます)



※一部の店舗では店内引取をお願ひしております。

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