

WINE LIST 梔子 (マリコ) シリーズなど

①シャトーメルシャン マリコヴィンヤード オムニス 2014

上田市丸子地区で収穫されたぶどうを使用。オムニスはラテン語で「全て」を意味し、マリコヴィンヤードのポテンシャルを最大限表現すべく、シャトーメルシャンのワインメーカーが徹しく選抜したキュヴェのみで造られている。しっかりしたボディ、調和の取れた上品な味わいを楽しめるワイン。

[メルシャン] 赤/フルボディ

¥1,250



②シャトーメルシャン マリコヴィンヤード メルロー 2014

上田市丸子地区で収穫されたぶどうを使用。ドライフルーツを思わせる香りと果実の凝縮感を併せ持ったボディバランスの良いワイン。

[メルシャン] 赤/フルボディ

¥400



③シャトーメルシャン マリコヴィンヤード シャルドネ 2016

上田市丸子地区で収穫されたぶどうを使用。
しっかりしたミネラル感とボディが楽しめるワイン。

[メルシャン] 白/辛口

¥350



④シャトーメルシャン マリコヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン 2016

上田市丸子地区で収穫されたぶどうを使用。柑橘系の香りやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせるさわやかな香りが楽しめるワイン。

[メルシャン] 白/辛口

¥350



⑤シャトーメルシャン マリコヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン パレル・ファーメンテッド 2016

上田市丸子地区で収穫されたぶどうを使用。ソーヴィニヨン・ブランをフレンチオークの樽で醗酵・育成。上品な樽香に加え、柑橘系やハーブを思わせるさわやかな香りが楽しめるワイン。
製造本数223本。

[メルシャン] 白/辛口

¥450



⑥Mie Ikeno メルロー 2016

八ヶ岳南麓の自社農園「猫の足跡畑 メルロー」を100%使用。ブルーベリーなどの黒い果実、バニラ、ダークチョコレート、カカオの香りに、まろやかなアタックが軽やかな印象。優しい飲み口で後からしっかりとした酸が追いかけてくるワイン。

「ドメーヌ ミエ・イケノ」(山梨県北杜市小淵沢) では化学肥料や除草剤を使用せずブドウを育てています。醸造では、粒単位で手入れされた自園ブドウを仕込みの最初から瓶詰めに至るまで丁寧に重力のみで醸し、無ろ過の生ワインに仕上げます。

[ドメーヌ ミエ・イケノ] 赤/辛口

¥600

