



広島アンデルセン ワインテイスティングのご案内

2019.1月

1月の週末(土・日)や祝日に

生産者の個性が感じられるワインを開栓いたします。

広島アンデルセンがおすすめる、
とっておきワインをお試ください。

時 間 | 各日 12:00より開催

場 所 | 広島アンデルセン紙屋町 M2F
ワインセラー内テイスティングルーム

1/5 (土)	<p>● 赤ワイン ¥800/1杯 販売価格: ¥8,100</p> <p>シャサーニュ・モンラッシェ 1級畑 モルジョ クロド・ラ・シャベル 2016年</p> <p>生産者: ドメーヌ・デュック・ド・マジェンダ(ルイ・ジャド)</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 シャサーニュ・モンラッシェ村</p> <p>1級畑のモルジョの中に所有するマジェンタ公のモノポール(単独所有)クロド・ラ・シャベル。ルイ・ジャドらしさが伝わる上質な仕上がりに。</p>
1/6 (日)	<p>● 白ワイン ¥1,100/1杯 販売価格: ¥10,800</p> <p>ボース 1級畑 レ・グレーヴ ル・クロ・ブラン 2016年</p> <p>生産者: ドメーヌ・ガシエ</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 ボース村</p> <p>ルイ・ジャド社の現社長の父アンドレ・ガジェが所有する小区画のル・クロ・ブラン。シャルドネに最適と判断し改植。ムルソー1級畑等と比較できる潜在能力を持つ。</p>

○1杯は約50ccです。

○表示価格はすべて税込みです。

○商品の納品状況によりアイテムが変更になる場合がございますので、ご了承くださいませ。

○20歳以上の年齢が確認できない場合には酒類を販売しません。

ANDERSEN
HIROSHIMA

〒730-0031 広島市中区紙屋町2-2-2 電話(082)247-2403(代)

<https://www.andersen.co.jp/hiroshima/>

1/12 (土)	<p>● 赤ワイン ¥500/1杯 販売価格: ¥4,860</p> <p>シャトー・ブースカッセ メニール 2007年</p> <p>生産者: アラン・ブリュモン</p> <p>原産地: フランス 南西地方 マデイラン地区(IGPガスコーニュ)</p> <p>南西地方で最高の評価を受けるアラン・ブリュモン。南西地方の土着品種「タナ種」に国際品種の「メルロ種」をブレンド。タナ種の力強さとメルロ種の柔らかい口当りを融合。特別入荷限定品。</p>
1/13 (日)	<p>● 白ワイン ¥800/1杯 販売価格: ¥7,776</p> <p>ピュリニー・モンラッシェ レ・ウイリエール 2016年</p> <p>生産者: マシャル・グラモン</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 ピュリニー・モンラッシェ村</p> <p>「レ・ウイリエール」の畑は特級の「モンラッシェ」にも近い好立地。ナッツを思わせる香り、エレガントかつ芳醇。</p>
1/14 (祝)	<p>● 赤ワイン ¥500/1杯 販売価格: ¥5,400</p> <p>ハンズ・オブ・タイム・レッド・ブレンド 2014年</p> <p>生産者: スタッグス・リープ ワイン・セラーズ</p> <p>原産地: アメリカ カリフォルニア州 ナバ・ヴァレー</p> <p>フランス銘醸ワインを打ち負かした「パリの審判」以降、歴代ワインメーカー達の伝統と技法を表現する「手印」が描かれたキュヴェ。オーク樽で15カ月熟成。しなやかで柔らかいタンニンが楽しめる。</p>
1/19 (土)	<p>● 白ワイン ¥1,100/1杯 販売価格: ¥11,340</p> <p>ピュリニー・モンラッシェ 2016年</p> <p>生産者: フランソワ・カリヨン</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 ピュリニー・モンラッシェ村</p> <p>ブルゴーニュ評論の権威クライヴ・コーツから高い評価を受けるカリヨン。果実と心地よい酸味が綺麗に溶け込む。</p>
1/20 (日)	<p>● 赤ワイン ¥1,300/1杯 販売価格: ¥12,960</p> <p>シャンボール・ミュジニー 1級畑 レ・シャルム 2011年</p> <p>生産者: ジョセフ・フェヴレ</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 シャンボール・ミュジニー村</p> <p>1825年の創立から7代にわたって続くグラン・メゾンであるフェヴレ。レ・シャルムはミュジニーに隣接する好立地の1級畑。繊細で滑らかな口当たり。飲み頃を迎える上質シャンボール。</p>
1/26 (土)	<p>● 白ワイン ¥600/1杯 販売価格: ¥5,616</p> <p>カシ・ブラン 2015年</p> <p>生産者: ドメーヌ・デュ・パテルネル</p> <p>原産地: フランス プロヴァンス地方</p> <p>フランス プロヴァンス最良の白として広く認知されているカシ(カシス)。ワイン専門誌「ワイン・アシェット」では最も心に残るワインに選出される。美しく円やかな味わい。</p>
1/27 (日)	<p>● 赤ワイン ¥1,000/1杯 販売価格: ¥9,936</p> <p>ボース 2009年</p> <p>生産者: ミシェル・ゴヌー</p> <p>原産地: フランス ブルゴーニュ地方 ボース村</p> <p>ブルゴーニュ ポマール村の古典派生産者ミシェル・ゴヌー。ゴヌーのワインの中では最も柔らかく、軽やかな仕上がりに。飲み頃のブルゴーニュ。2009年は凝縮度の高い優良年。</p>