

広島アンデルセンおすすめワインリスト

－ 第21弾 －

入荷の少ない限定商品を含めた6アイテムをご紹介します。
6アイテムともに優良生産者が仕上げた、ワインの個性が楽しめるものばかりです。
この機会にぜひお買い求めください。

※各アイテムともに数量限定で先着順となります。売り切れの際はご容赦ください。

White Wine



1 マコン ヴェルジットン ラ・ロッシュ 2018年

¥4,104

20本
限定

原産地：フランス ブルゴーニュ地方 マコネ地区
生産者：ドメヌ・コルディエ・パール・エ・フィス

ブドウ品種：シャルドネ
タイプ：辛口

徹底的な低収量、完熟と美しい酸味を両立するマコネ地区最上の生産者“コルディエ”。このクラスにもかわらず収量は15hl/haまで抑えて収穫（ボルドーの銘醸シャトー・マルゴー30～35hl/ha）。完熟した果実味と、骨格のあるミネラル感。上品でリッチな味わい。限定入荷品。



2 プイ・フェイッセ ジュリエット・ラ・グランド 2015年

¥11,340

4本
限定

原産地：フランス ブルゴーニュ地方 マコネ地区
生産者：ドメヌ・コルディエ・パール・エ・フィス

ブドウ品種：シャルドネ
タイプ：辛口

生産者クリストフの愛娘の名を付けたワイン。最良区画の貴腐ブドウを含んだ非常に熟したブドウのみで仕上げたスペシャルキュヴェ。10hl/haの超低収量。ハチミツ、ミネラル、オレンジ、洋ナシの凝縮した香り。豊潤な果実、上質な酸、すべての要素が別次元にあるプイ・フェイッセ。蔵出しの限定再入荷。希少品。



3 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” モノポール 2016年

¥14,040

3本
限定

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
生産者：ドメヌ・デュック・ド・マジェンタ（ルイ・ジャド）

ブドウ品種：シャルドネ
タイプ：辛口

ドメヌ・デュック・ド・マジェンタはルイ・ジャド社が独占的に醸造・販売しているドメヌ。1級畑“モルジョ”の区画内に、マジェンタ公の単独所有の畑“クロ・ドラ・シャベル”が存在する。厳しく選果したシャルドネの全房をプレスして搾汁し発酵を行う。この全房でのプレスは梗が熟れていないとできない行程である。（梗を含めることで、より複雑な味わいが演出できるが、梗が熟れていないと強い収斂性や香りなどでバランスを崩す可能性がある）。この畑が良く日差しを受ける大変優良な畑ということが理解できる。完熟してこそ成せる技である。蜂蜜、白い実のフルーツ、花々の凝縮されたアロマ。バランスに優れ、ボディのある豊かな味わい。年間本数僅か9千本程度。2016年は凝縮度の高い優良年。



4 レクストラヴァガン・ド・ドワジ・デーヌ 2005年 1/2

¥54,000

1本
限定

原産地：フランス ボルドー地方 ソーテルヌ地区
生産者：シャトー・ドワジ・デーヌ（ドゥニ・デュブルデー）

ブドウ品種：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%
タイプ：極甘口

力強く、並み外れた豊かさを持つスケールの大きいワイン。貴腐ワインの銘醸地ソーテルヌ地区の第2級に格付けされているシャトー・ドワジ・デーヌが最良年のみ造る特別醸造品は格付け以上の価値がある。このエキス分たっぷりのワインは僅か2樽（600本）～5樽（1500本）生産の希少品。シャトーのオーナーは白ワインの権威ドゥニ・デュブルデー氏。このワインは彼の最高傑作である。パーカーポイント96点。

Red Wine



5 アレンサ 2009年

¥10,260

6本
限定

原産地：スペイン リベラ・デュエロ地域
生産者：アレハンドロ・フェルナンデス

ブドウ品種：テンプラニーリョ
タイプ：フルボディ

ワイン評論家“ロバート・パーカー”曰く、【スペインのペトリュス】と称するA・フェルナンデス。“アレンサ”は自身の名と妻の名を合わせて名づけられた。選摘みされた最良のテンプラニーリョのみ使用。全房発酵。36ヶ月新樽熟成。ノンフィルターでリリース。良年のみ生産。限定品



6 ソラリア・イオニカ 1959年

¥23,760

1本
限定

原産地：イタリア プーリア州
生産者：アントニオ・フェッラーリ

ブドウ品種：プリミティーヴォ（ジンファンデル）
タイプ：フルボディ（やや甘口）

樹齢90年を超えるプリミティーヴォを使用したワイン。葡萄は畑で完熟され、その後アッパシメント（陰干し）を行い、凝縮度を高めた後、大樽とタンクで約40年間熟成。濃厚でクリームのような滑らかさのあるワイン。パーカーポイント97点。選暦のお祝いや記念日の1本としておすすめです。

※表示価格は税込みです。

広島アンデルセンおすすめワイン ご注文用紙

注文内容をご記入のうえ、広島アンデルセン紙屋町M2F ワインセラーもしくは外商担当へお渡しください。

電話でお申し込みのお客さまは → 電話番号 (082)247-2403

FAXでお申し込みのお客さまは → FAX番号 (082)247-4100

お渡し方法 広島アンデルセン店頭でのお渡し、もしくは宅急便(ヤマト運輸)でお届けさせていただきます。

お支払い方法 広島アンデルセン店頭でのお支払い、もしくは宅急便代引きサービスをご利用いただけます。

【宅急便代引きサービスご利用例】

商品代金+送料(広島市内¥518)+代引き手数料(商品代金が1万円以上3万円未満の場合は、代引き手数料¥432円)+クール代¥216

その他 ワインはお申し込み順にお届けいたします。長期のお取り置きはご遠慮ください。

ご案内期限:2019年8月31日(土)まで。商品がなくなり次第終了させていただきます。

注文日 年 月 日

商 品	単 価 (税込)	本 数	小 計
1. マコン ヴェルジツン ラ・ロッシュ 2018年 (ドメヌ・コルディエ・ペール・エ・フィス)	¥ 4,104		
2. プイ・フェイッセ ジュリエット・ラ・グラン 2015年 (ドメヌ・コルディエ・ペール・エ・フィス)	¥ 11,340		
3. シャサーニュ・モンラッシェ 1級畑 モルジョ “クロド・ラ・シャペル” モノポール 2016年	¥ 14,040		
4. レクストラヴァガンド・ドワジ・デヌ 2005年 375ml (シャトー・ドワジ・デヌ)	¥ 54,000		
5. アレンサ 2009年 (アレハンドロ・フェルナンデス)	¥ 10,260		
6. ソラリア・イオニカ 1959年 (アントニオ・フェッラーリ)	¥ 23,760		
合 計			

お名前	(歳)	ご連絡先	() -
宅急便 お届け先	〒 - ※職場へのお届けの場合は、会社名と担当者名のご記入をお願いいたします。		
宅急便お届け 希望日時	月 日 () ※ご記入のない場合は、準備が出来次第お届けいたします。 午前中 ・ 14時～16時 ・ 16時～18時 ・ 18時～20時 ・ 19時～21時		
店頭お渡し 希望日	月 日 () 頃 来店予定		
その他	※ご希望などがあればご記入ください。		

20歳以上の年齢が確認できない場合には酒類を販売いたしません。

ANDERSEN
HIROSHIMA