

三河屋ワインアドバイザーおすすめ

2012年 11月15日解禁

数量限定

11月5日

予約締切

ノヴェッロのみ
10月24日

ボジョレ・ヌーボー

ご予約いただいたお客様には

10% off

でのご提供

ご予約の際に内金をいただきます



三河屋ワインアドバイザーおすすめのヌーボー

① ポール・サパン キュヴェ・トラディション

Paul Sapin Beaujolais Nouveau Cuvée Tradition

昨年よりラインアップに加わった江戸っ子ならぬ生粹ボジョレコ子の醸造家ティエリー・クーロン氏が造るヌーボー。

フレッシュ&フルーティなワインを造るのは容易いこと。100年を超える実績と経験、昔ながらの醸造方法と技術を駆使して醸す本当のボジョレを味わって頂けるワインです。

3,570円→3,213円

三河屋ワインアドバイザー

より一言

毎年恒例のヌーボーの時期がやって参りました。今年は、昨年よりラインアップに加わったポール・サパン、ルーデュモンのヌーボーを始め、イタリアと南仏のヌーボーなどバリエーションが豊富になりました。また、昨年好評だったヌーボーセットは、2種類ご用意しております。是非、当店おすすめのヌーボーをお楽しみ下さい。



三河屋ワインアドバイザーおすすめのヌーボー

② ルー・デュモン 2012

Lou Dumont Beaujolais Nouveau 2012

今年は標準的な年より約10日間ほど熟成が遅いので、非常に皮の厚い、超小粒のぶどうとなり、昨年をはるかに超える品質が期待できそうです。日本人醸造家の仲田氏の契約畠は樹齢70年以上のヴィエイユ・ヴィーニュ。あらゆる点にこだわって造った、「おいしいワイン」をお届けいたします。

3,150円→2,835円



ヌーボーの定番!

③ ジャン・ド・ロレール

ボジョレ・ヌーボー

渋みが少なく、フレッシュでライトな口当たりで果実味に富んだ味わい。今年のブドウを味わってみては?

1,943円→1,748円



ワイン好きにはたまらない

④ シャトー・デ・マラドレ

ボジョレ・ヴィラージュ・ヌーボー

サンジュリアン村シャトーのブドウのみを使用し作られた限定生産の元結婚ヌーボー。豊かな凝縮感とアロマティックでエレガントな余韻が魅力

2,730円→2,457円



毎年好評のロゼ

⑤ ドメーヌ・リュエ

ボジョレ・ロゼ・ヌーボー

美しいバラの花びらのようなくピンク色をした、爽快な味わいのロゼヌーボー。ロゼならではの味わいをヌーボーでも感じていただけます。

2,888円→2,599円



毎年早々に完売の白ヌーボー

⑥ テール・セクリエット

マコン・ヴィラージュ・ヌーボー白

シャルドネのフレッシュさと果実味が最大限に引き出された白ワインのヌーボー!毎年、好評のためリピーター続出!是非、お試し下さい。

2,573円→2,315円



10月24日
予約締切
イタリアのヌーボー

⑦ ノヴェッロ

トスカーノ

サンジョベーゼ種の活き活きとしたアロマ、繊細のどれた酸味が特徴の毎年人気の一品

1,995円→1,795円



10月24日
予約締切
イタリアのヌーボー

⑧ ノヴェッロ

サンレント

ベリーやチェリーを思わせるもぎたての果実味がそのまま結ばれた南イタリア独特の古くよがな味わい。

1,995円→1,795円



11月15日解禁
南フランスのヌーボー

⑨ ラ・トゥール・ボワゼ

日本のファンのみだけに造る南仏の太陽を十分に浴びた完熟ぶどうが生み出す果実味たっぷりのヌーボー

1,208円→1,085円



ご予約・お問い合わせは

三河屋

台東区池之端4-9-12

TEL 3821-4595 FAX 3821-4586 www.mikawaya1901.com

お申込書は裏面にございます。