

| 名 称     | テイスト     | 使用ぶどう品種             | 容量・販売価格    |
|---------|----------|---------------------|------------|
| <軽やか赤>  | ライトボディ   | カベルネ種、ピノ・ノワール種ぶどう使用 | 720ml 700円 |
| <ふくよか赤> | ミディアムボディ | カベルネ種ぶどう使用          | 720ml 700円 |
| <まろやか白> | やや甘口     | リースリング種ぶどう使用        | 720ml 700円 |
| <きりっと白> | やや辛口     | シャルドネ種、リースリング種ぶどう使用 | 720ml 700円 |

## C 使用ぶどう品種の特長

### カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon

伝統的にボルドーで栽培され、最適地とされているがほかの地域でもはっきりとその個性を示す。香り豊かでタンニンが豊富、長期熟成に耐える。若いうちは色はきわめて濃くて強烈な赤に色づき、黒すぐりや胡椒を思わせる香りにシナモンやヒマラヤ杉のような香りが混じった鼻をさすアルマがあり、粗削りになりがちで、タンニンに富み、味わい深く、腰も強い。

このワインは寿命が長く、年々質が向上する。

栽培地域はどんどん広がっており、ヨーロッパ、南北アメリカ、南アフリカ、オーストラリアなどで栽培される。

### ピノ・ノワール Pinot Noir

ブルゴーニュのコート・ドールとシャンパーニュにおいては、その秀逸性を表わす。色は重すぎたり暗すぎたりすることはめったになく若々しく、イチゴや野性のチェリーやおしつぶした果実のアロマ、成熟してくるとしなびた果実の香りや動物の匂いさえ思わせるブーケとなる。

味はカベルネ種より酸味が強いが、タンニンに乏しく長く尾を引く果実風味があって優雅である。近年カリフォルニア、オレゴン、オーストラリアにおいて栽培成功例がある。

### リースリング Riesling

強い個性を持つ品種でドイツ、フランスを初め、現在では全世界の生産地で栽培されている。

このワインはその繊細さとさっぱりした趣を備えている。味ははっきりしており、上品で酸味とアルコールのバランスも見事にとれている。

若いうちは花の香りが豊かで熟成に伴い複雑な要素のさまざまな香りを呈する。果汁は酸味が強いので熟成に向き長い時間とともに品質が向上してくる。

### シャルドネ Chardonnay

ブルゴーニュとシャンパーニュにおいてその高貴さを表す。近年、カリフォルニアとオーストラリア各州において成功をおさめた。

ワインは火打ち石によって生ずる香りと表現される特徴的な広がりのある香りで、酸味とこくのある味で熟成すると黄金色になり、香りもトロピカル、蜂蜜のような甘い香り等、方酔さも増す。世界一の辛口ワインと評される。