

1、勝沼醸造 アルガーノ 甲州(白) 1,470 円税込

2、勝沼醸造 アルガーノ ベリーA (赤) 1,470 円税込

日本古来のぶどう品種「甲州」種で世界に通用するワインを目指しております勝沼のワイナリーです。近年その味が高く評価され、国内外で数々の表彰を受けております。一方で日本産の原料で作る日本の酒「日本酒」として、日本人の食卓に合うワインを目指しております。山梨ワイン組合で11月3日を山梨ヌーヴォ解禁日と致しました。白は甲州種をやさしく搾り、丁寧に発酵させ、辛口に仕上げた白ワインです。適度な酸があり、きりりと優しい果実味を感じ、甲州特有の微かな渋みがアクセントになっています。お造りや鍋など、和食にもよく合います。赤はキャンディのような甘い香りと、ダークチェリーのような奇麗な色が特徴です。凝縮感と程よい酸味のバランスが取れた、ライトタイプのワインです。すき焼き、たれの焼き鳥、肉じゃがなどには抜群の相性、焼き肉、スペアリブ、ともびったりです。県内特約店 植木屋のみの取り扱いです。

3、自然派ビオワイン マルセルラピエールボジョレーヌーヴォー2010 2,940 円税込

自然派の父と呼ばれ、フランス自然派ワインの礎を作った偉大なる生産者。彼のワインを飲んで自然派ワインの素晴らしさを知った、ワイン愛好家や醸造家は数多く存在します。ラピエールのヌーヴォーは、ふくよかさの中に繊細さと品の良さを感じさせ、ボジョレーとしてのクオリティーもさることながら、しっかりとした旨味によってじんわりと美味しさが広がり、いくら飲んでも飲み飽きする事のない、どなたにでもお勧め出来る、分かりやすい味わいです。ラピエール独特の、天然酵母が醸し出す複雑な香りや風味、そしてエレガントな味わいをお楽しみ頂きたいと思っております。

4、ルイテット ボジョレーヌーヴォー2009 1,680 円税込

また、ルイ・テットはボージョレに本拠を置き、ボージョレワインのみを専門的に産出するネゴシアンであるため、地元の優良な契約農家との関係が深く、狭い地域の中から葡萄を買い上げることにより、ボージョレの個性を十分に感じるワインを産出することができるのです。ルイ・テットのヌーヴォーはポット (pot) と呼ばれる透明の瓶に詰められています。これは、今から約100年ほど前までボージョレやリヨンを中心とした地域で流通していた瓶で、今では高品質と認められたボージョレだけに使用が認められています。解禁日に行われる各社の飲み比べにおいても、そして、最初に売り切れるのはルイ・テットのヌーヴォーなのです。

5、イタリア新酒 コルヴォ ノヴェッロ シチリア 2,079 円税込

シチリア「コルヴォ」と言えば、あまりにも有名なワイン。濃い赤紫色で、イチゴやワイルドベリーやチェリー等の果実の香りが満載。エレガントでバランスのいい赤ワイン。輝きのある果実の香りがまるで香水のように降り注いでいます。シチリアの太陽をたっぷり浴びた健康的な元気のいいノヴェッロです。

ワインと一緒にいかがですか？



カフェサバイ製チーズビスコッティ 1袋 630円
ヌーヴォご予約のお客様には500円にてご提供いたします。
カリカリ食感のチーズ風味のスティック菓子です。