

2022 越前屋セレクト 11月17日(木)解禁

ボジョレー・ヌーヴォー 早期予約中! 11月13日まで

http://www.etizenya.jp/ 函館市万代町16-25 TEL 41-0071 FAX 41-0029 全て税込価格です。

① 越前屋オリジナル樽出しヌーヴォー

150年以上の歴史を誇る老舗ブランド「モメサン」

長い年月で生まれた信頼関係と経験そして最新の醸造技術が融合することで、果実味にあふれ、エレガントで複雑味のある高品質なワインとなり、多くの専門家達から高い評価を得ています。



紫がかったきれいなルビー色。赤い果実の香りと生き生きとした酸味が楽しめるエレガントな味わい。



2,810円

↓
2,390円

本



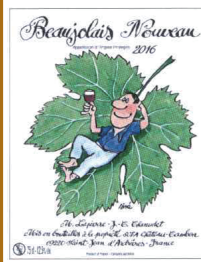
②ルロワ ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール

たぐいまれなるテイasting能力を持つ女性『ラルー・ビーズ・ルロワ』氏が厳選の上、瓶詰めされた「ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール」イチゴやカシスのような甘酸っぱい風味があり、溢れんばかりの果実味は濃密、繊細でバランスのとれた味わいです。

8,000円→6,800円

本

③マルセル・ラピエール ボジョレー・ヌーヴォー



フランス自然派ワインの父・故マルセルラピエールの後継者が造るヌーヴォー。天然酵母からくる自然の恵みとも言える「上品ないちごジャムのような香り」ふくよかさの中に繊細さと品の良さを感じさせ、しっかりとした旨味によってじんわりと美味しさの広がる味わい

4,532円→3,850円

本

④ドミニク・ローラン キュヴェ スペシャル

伝統的な醸造法により、ドメヌのカーヴでドミニク・ローランが醸造したヌーヴォー。ロバート・パーカー「ワイン・バイヤーズ・ガイド第7版」にて5つ星の評価を得た数少ないワイナリーの一つであるドミニク・ローランの凝縮感あるヌーヴォーは、毎年好評を博しています。



6,874円→5,840円

本



⑤ドミニク・ローラン ボジョレー・ヌーヴォー

ドミニク・ローランのヌーヴォーは、収穫・醸造・瓶詰に至るすべての工程に彼が携わり、日本向けに特別に造られた限定品です。ドミニク・ローランのこだわりと情熱がいち早く味わえるボジョレー・ヌーヴォーをぜひお楽しみください。

4,966円→4,219円

本

⑥ルー・デュモン ボジョレー・ヌーヴォー

日本人醸造家の仲田晃司氏が設立したネゴシアン。こちらのワインには、「ガメイは、完熟させてはじめて、その真価を発揮する。そのためにはどうしてもヴィエイユ・ヴィーニュでなければならない。」という信念のもと古樹にこだわり、8つの区画の樹齢70～95年の古樹から収穫されたブドウを使用しており、豊かな果実味が愉しめるワインです。



4,176円→3,548円

本

⑦酒折甲州にごり 穂坂・白根地区

発売日
11月26日

酸がキリッとしたすっきりしたタイプ
出来たての果実のみずみずしさを残した、旬のワイン。穂坂・白根地区はキリッとした酸味の、爽快でフルーティな味わい。酸と甘味のバランスがとても良いスタイルです。



1,760円→1,430円

本

⑧ アルガーノ ベリー-A 発売日11月3日

「その年の収穫を皆さんで祝うジャパニーズヌーヴォー」として、今年の秋の収穫の恵みを日本中の皆様で感謝し、お祝いし、楽しんでいきたいワインです。豊かな果実味とイチゴのようなベリー系の香りが特徴でふくよかな味わいをお楽しみいただける、ライトな飲み口の赤ワイン。



1,980円→1,650円

本

⑨アルガーノ甲州

発売日11月3日

「その年の収穫を皆さんで祝うジャパニーズヌーヴォー」として、今年の秋の収穫の恵みを日本中の皆様で感謝し、お祝いし、楽しんでいきたいワインです。適度な酸、きりりと優しい果実味。甲州種特有の微かな渋みがアクセント。すっきりとした辛口の白です。



1,980円→1,650円

本

-----切り取り線-----

お申し込み月日 令和4年 月 日

お名前

ご住所

番	本	番	本	番	本
番	本	番	本	番	本