



## SPECIAL WINE LIST

コストパフォーマンスが五ツ星！！スペシャル ワイン リスト

### MICHIGAMIワイン

ここからは、日本国内において、他社では取り扱いの無い高品質な AOCワインを限定してのご紹介です。

エールフランスのファーストビジネスクラスの空港ラウンジや、ボルドー市庁舎、総理官邸等に納めているワインなど、一部の愛好家のみが使用しているワインばかりです。

当店では、生産地から日本国内までの**輸入仲介業者を「一社のみ」**とした**独自の流通**により、大変お求めやすいメニュー価格を実現しています。



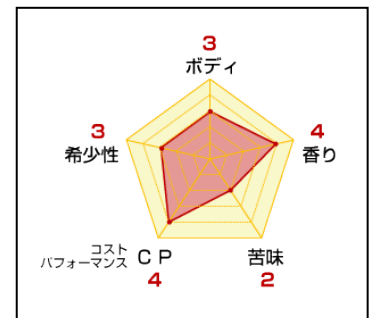
§ ハウスワイン §

~~~~~ AOCボルドー 白 ~~~~~

#### ヴィユ・シャトーラモット

樽香しっかり！ソーヴィニヨンブラン  
フランスのボルドー市庁舎で使用している  
高品質なピンテージワインをお手軽価格で！

\* グラス 一般 720yen → **480yen**(税抜)



~~~~~ AOCボルドー 赤 ~~~~~

#### シャトー・ラ・ジョンカード

ボルドーの果実味の若々しさを十分に備え、しなやかな風味が味わえます。ブラック・ベリー、キャンディー、ブルーベリーのコンポート 果実の香りに混ざってピーマンやしし唐の香りも。

\* グラス 一般 720yen → **480yen**(税抜)

E BAG シャトー・ラ・ジョンカード

Château La Joncarde :

■ ■ ■ **ボルドー AOC**

赤
辛口
ミディアムボディ
甘い
★
辛い

メルロー：80%  
カベルネ・ソーヴィニオン：20%

# MICHIGAMIワイン

## ● デュック・ダンリ **泡**

一般 5000yen → **3,100yen**(税抜)



デュック・ダンリ  
Duc d'Henry

ブルゴーニュ地方

スパークリング 辛口 ミディアム ライトボディ 甘い 辛い

アイレン: 100%

みずみずしく、フレッシュな柑橘類。  
例えば、グレープフルーツやスウィーティーに、青リンゴや洋梨の香りが印象的。そして白いお花、フレッシュハーブ、鉱物香（ミネラル）。爽やかさを残す少し甘いフルーツの香りも感じられます。全体的にフレッシュで爽やかな香りです。

## ● シャトー ラ ジョンカード 白ラベル HAKU—MICHIGAMI AOCボルドー **赤**

一般 5800yen → **3,600yen**(税抜)

\* 樹齢25~35年の木から取れたぶどうを使用しています。早期熟成を迎えるメルロー種が主体のワインですから、熟成したなめらかな美味しさが十分に楽しめると同時に、長期熟成のカベルネソービニオンが味わいの成長をうながすため、しっかりとした骨格とバランスの良さも絶妙で、何杯飲んでもあきのこない今が飲み頃のワインです。

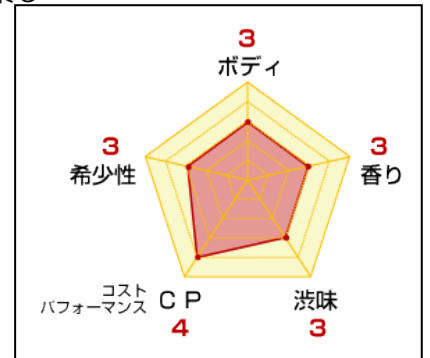


シャトー・ラ・ジョンカード 白ラベル  
Château La Joncarde White Label

ボルドー AOC

赤 辛口 フルボディ 甘い 辛い

メルロー: 80%  
カベルネ・ソーヴィニオン: 20%



## ● コート・デュ・ローヌ M.シャプティエ ルージュ

一般 6400yen → **3,980yen**(税抜)

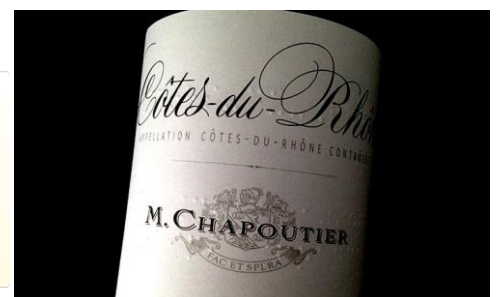
※スパイスの香りと同じく、フルーツコンフィと胡椒の味が最高です。一般的にコート・デュ・ローヌの赤ワインはグルナッシュが多く使われます。このワインにはシラーが比較的多く使われていますので、酸味が十分ありスパイスの味が強めに感じる事ができます。

コート・デュ・ローヌ M.シャプティエ ルージュ 2015 年  
Côtes du Rhône M.Chapoutier Rouge 2015

AOC コート・デュ・ローヌ

赤 辛口 ミディアム ボディ 甘い 辛い

グルナッシュ  
シラー



・ ——— § コストパフォーマンスが五ツ星 § ——— ・

● **シャトー ルボスク AOC メドック クリュ ブルジョワ (赤)**

一般 7900yen → **5,500yen** (税抜)



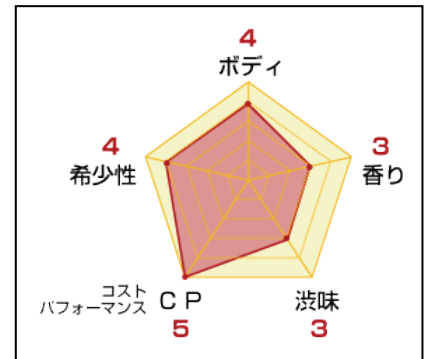
\* セリエ宮（仏大統領官邸）御用達ワインです。各ワイン雑誌に高い評価を得た高品質。ルボスクとは『高い場所』の意味でガロンヌ川に面した左岸の丘の上の海拔25mの高さにシャトー ルボスクがあります。その地域独特の気象条件によりワイン畑は早熟で、樹齢25年のぶどうを用いた、安定感のあるクラシックなスタイルながらも、フレッシュで生きいきとした果実身あふれるワインに仕上がっています。

シャトー・ルボスク  
Château Lebosq

■ AOC メドック / クリュ・ブルジョワ

赤 辛口 フルボディ 甘い 辛い

カベルネ・ソーヴィニオン: 62%  
メルロー: 26%  
カベルネフラン: 7%  
プティヴェルド: 5%



● **シャトー ラ ジョンカード 黒ラベル HAKU—MICHIGAMI AOC ボルドー (赤)**

一般 7800yen → **4,600yen** (税抜)



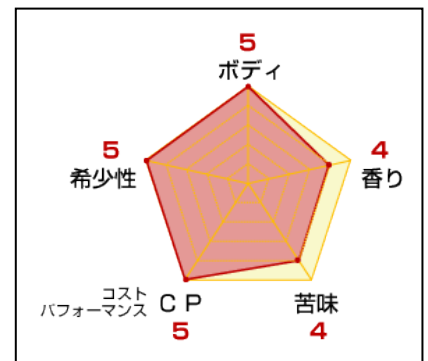
\* なめらかなタンニンにしっかりとした酸味が特徴です。紫がかった深紅。熟したブラックフルツの香りに官能的なスパイスがエレガンスを与えます。樹齢35~45年の成熟した木から取れたぶどうを使用しています。コート・ド・ブルがボルドーワインの愛好者にとって、隠れた宝の山であることを実感させる、風格のあるワインです。メドックにも全く引けをとらないその味わいを、十二分に楽しんで下さい。

シャトー・ラ・ジョンカード 黒ラベル  
Château La Joncarde Black Label

■ ボルドー AOC

赤 辛口 フルボディ 甘い 辛い

メルロー: 50%  
カベルネ・ソーヴィニオン: 50%



● **ヴィュ・シャトー・ラモット ボルドー (白)**

一般 5000yen → **2,800yen** (税抜)



\* すっきりとした口当たり。ライトミディアムボディの辛口。しっかりとした酸味に果実味、そしてコクが続き、味わいを構成しています。ミネラル分の苦みもほのか〜に感じる。余韻は心地よい苦み、塩味、コクがバランスよく残り、切れ味が抜群です。

ヴィュ・シャトー・ラモット  
Vieux Château Lamothe Blanc

■ ボルドー AOC

白 辛口 ライトミディアムボディ 甘い 辛い

ソーヴィニオン・ブラン: 60%  
セメヨン: 40%

