

# 今月のおすすめワイン

## 白ワイン

魚介類や新鮮な野菜を使った料理などに。

プイイ・フュメ・“レ・フォルティエール”

【白】ソーヴィニヨン・ブラン100%

この土地の特徴的なキメリジャン土壤の畑（傾斜 20%）白い花等複雑な香り。フレッシュで若さのある味わい。豊富なミネラルが特徴。スパイシーなアジア料理からクリーム系の料理にも合わせられる。

375mlデカンタ ¥3,509 → **¥3,300**

750mlボトル ¥7,018 → **¥6,500**

## 赤ワイン

プレミアム牛、や地産地消の富士桜ポークや甲州健味鶏と

**バローロ・DOCG 2014(ファビオ・オベルト)**

**イタリア【赤】ネッピオーロ100**

バルサミコやローズヒップにカシスの香り。味わいはしっかりとした果実味と骨格。持続性のあるタンニンが長熟さを感じます。モダンな口当たりでありながら余韻はトラディショナル。大樽熟成を巧みに採り入れた逸品。王の中の王のワイン。

**375mlデカンタ ¥5,150**

**→ ¥4,500**

**750mlボトル ¥9,801**

**→ ¥8,500**