

山利喜のおすすめ葡萄酒

《白⑤》フォリアス・デ・バコ ウィヴオ・アルバリーニョ ￥4840

アルバリーニョ種、すっきりした酸味と華やかな余韻。色々な料理と組み合わせてどうぞ。

《白⑥》テール・デ・ジュロフォ ザッカリア ￥5280

シャルドネ種、香ばしい香りとまったり厚みのある旨味でリッチな気分に

《白⑦》アッカディーア エヴェリン ￥5280

ガルガネガ種、白ブドウを皮ごと発酵させたことで出る奥行きの深さと繊細さを併せ持つ一本。

《白⑧》ボワ・モワゼ ボン・パパ ￥5060

ミュスカデ種、キリッとした口当たりと優しい酸味の芳醇な味わい。

《白⑩》セイエル・ノウメス メドル・セレクシオ ￥5280

マカブー種、果実味、複雑さ、旨味、フレッシュ感が調和した贅沢な味わい。

山利喜のおすすめ葡萄酒

《赤⑪》カスツテリーナ キャンティ・モンタルバーノ ¥4950

サンジョベーゼ種、太陽をたっぷり浴び熟した果実の凝縮感が料理をより引き立てます。

《赤⑫》カサ・デ・ウコ サルヴァヘ テイント・デ・グリ ¥4400

ピノ・グリ種、ロゼに近いクリアな赤色。フレッシュな果実味で杯が進みます。

《赤⑬》シャトー・ボールガール エスタン ¥5720

セルヴァドゥ種他、狭小 AOC から生み出される爽やかな香りと凝縮した果実味。

《赤⑭》フェルム・デュ・カード トゥージュール・プリュ ¥5500

グルナッシュ種、優しい口当たりでおかわりが止まらないスイスイ飲める軽やかな味わい。

《赤⑮》レ・セラル オラ・パ・プール・トゥール・モンド ¥6600

カリニャン種、樹齢 100 年の古木からできるぶやわらかい味わいの自然派。

《赤⑯》レミ・セデス トレ・ガメイ ¥6600

ガメイ種、ワイルドで凝縮された果実味が気品あふれる自然派の逸品。

《赤⑰》パルティーダ・クレウス テイント・ナトゥラル ¥6600

テンプラニーリョ種、幾重にも折り重なるベリー系の風味が濃厚。自然派ワインを楽しむならコレ。