

焼肉たまき家 第17回ワイン会

開催日:2024年1月27日(土) 18:00~ 特製焼肉コース、4種類のワイン
お一人様 25,000 円(税込)

30名の定員になり次第、受付を終了とさせていただきます。
尚、ご精算は現金のみとさせていただきますので予めご了承ください。



Cassenay d'Arce / Cuvée Première Brut NV
シャスネ・ダルス / キュヴェ・プルミエール・ブリュット NV



【ブドウ品種】 ピノ・ノワール 60.5%、シャルドネ、39%、ピノ・ブラン 0.5%

1956年創業。持続可能なブドウ栽培に取り組み、シャンパーニュ地方で最初のSDG's認証を取得したシャンパン。エールフランスの機内でも採用。3年熟成を経た深みのある辛口。



Landmark Vineyards / Overlook Chardonnay 2019
ランドマーク・ヴィンヤード / オーバールック・シャルドネ 2019



【ブドウ品種】 シャルドネ 100%

ペタルマギャップ、ソノマカーネロス、ロシアンリバー・ヴァレーなど名立たる42のブロックから最高品質のブドウを調達。ボリュームのあるアタックにバニラ、ブリオッシュなどの風味。



Château Bouquey 2019
シャトー・ブーケ 2019



【ブドウ品種】 メルロ 60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、カベルネ・フラン 15%

1994年にマーラー・ベッセの所有となり、揺るぎない評価を得ているサン・テミリオン・グラン・クリュ。シルキーな質感で日本でもファンの多い赤。



Château Pontet-Canet 2017
シャトー・ポンテ・カネ 2017



【ブドウ品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン 64%、メルロ 30%、カベルネ・フラン 4%
プティ・ヴェルド 2%

今やボルドーのグラン・クリュ格付け1級のトップ・シャトー達と互角以上の評価を得ているシャトー・ポンテ・カネ。伝統の継承と進化を具現化させた銘品。