



9-10-11月
月替わり
限定特価

プレミアム生産者 現行年号&熟成バックヴィンテージ
2本セット 月替わり特価オファー

セット価格
は
10%お得

10月,11月分の商品
詳細は後日公開します。

- ・商品名とヴィンテージの間の"S"はスクリュキャップ使用。
- ・価格はずべて税別。

- ・在庫なくなり次第終了
- ・容量はずべて750ml

グロセット [南オーストラリア州クレー・ヴァレー]

セット定価

#AU003 **スプリングヴェイル・リースリング S'20 & S'11 セット** **¥9,720**

グロセット・スプリングヴェイル・リースリング S'20
Grosset Springvale Riesling S'20
[#11549] 希望小売価格 ¥4,800 Alc. 12.9%
[リースリング 100%] 残糖 2.1g/L
降雨量が少なく例年の50%減の収量に留まる。樹齢の高まりと共に根が石灰岩下層の片岩に深く達してきたことで、ミネラリーな特徴が際立つ。フリーラン果汁をステンレス槽で低温発酵。樽不使用。
Langton Classification VII: Rated 'Excellent'

グロセット・ウォーターヴェイル・スプリングヴェイル・リースリング S'11
Grosset Watervale Springvale Riesling S'11
[#8269] 希望小売価格 ¥6,000 Alc. 12.5%
[リースリング 100%] 残糖 1.0g/L未満
雨の多いシーズンだったが、こまめな畑の管理で質に問題はなかった。フリーラン果汁をステンレス槽で温度管理せず2週間ほどかけ完全発酵。無清澄。
95pts Gourmet Traveller Wine 2012

AU004 **ポーリッシュヒル・リースリング S'19 & S'11 セット** **¥12,420**

グロセット・ポーリッシュヒル・リースリング S'19
Grosset Polish Hill Riesling S'19
[#11305] 希望小売価格 ¥6,200 Alc. 12.2%
[リースリング 100%] 残糖 1.9g/L
低雨量により、収量は例年の30%減に留まる。フリーラン果汁をステンレスタンクでシャンパン培養酵母で低温発酵し、熟成。固い岩盤質に阻まれたブドウは小粒で房も小さく凝縮した味わい。
Langton Classification VI: Rated 'Exceptional'

グロセット・ポーリッシュヒル・リースリング S'11
Grosset Polish Hill Riesling S'11
[#8268] 希望小売価格 ¥7,600 Alc. 12.5%
[リースリング 100%] 残糖 1.0g/L未満
雨の多いシーズン。フリーラン果汁を糖度がなくなるまで完全発酵。無清澄。ブドウ根は固い岩盤土壌を貫くことが出来ず横に伸びるため、樹にストレスがかかり小粒の凝縮果実となる。
97pts Good Wine Guide 2012

AU005 **ガイア S'16 & '01 セット** **¥16,650**

グロセット・ガイ S'16
Grosset Gaia S'16
[#10973] 希望小売価格 ¥8,000 Alc. 14.2%
[カベルネ・ソーヴィニヨン80%/カベルネ・フラン20%]
ガイア・ヴィンヤードの樹齢32年のブドウ樹から7,000本の限定生産。手摘みブドウを5つのロットに分けて発酵。フレンチオーク樽(新樽率40%)で18ヶ月間熟成後12ヶ月間瓶熟してリリース。
98pts James Halliday's Wine Companion 2020

グロセット・ガイ '01
Grosset Gaia '01
[#3840] 希望小売価格 ¥10,500 Alc. 14.0%
[カベルネ・ソーヴィニヨン75%/カベルネ・フラン20%/メルロ5%]
クレー・ヴァレーで最も標高の高いガイア・ヴィンヤード(2ha)。2001年は力強いアロマで、早いうちはタイトな印象が強い。フレンチオーク樽(新樽率45%)で16ヶ月間熟成。
94pts James Halliday Wine Companion 2005

ルーウィン・エステート [西オーストラリア州マーガレット・リヴァー]

セット定価

AU006 **アートシリーズ・シャルドネ S'17 & S'11 セット** **¥20,700**

ルーウィン・エステート・アートシリーズ・シャルドネ S'17
Leeuwin Estate Art Series Chardonnay S'17
[#11441] 希望小売価格 ¥10,500 Alc. 13.6%
[シャルドネ100%]
長い冬の後のシーズンは、穏やかな天候に恵まれた。除梗し低温で圧搾、一部をスキンコンタクト。フレンチオーク小樽(新樽100%)で樽発酵。定期的に澱を攪拌しながら11ヶ月間熟成。
99pts James Halliday Wine Companion 2021

ルーウィン・エステート・アートシリーズ・シャルドネ S'11
Leeuwin Estate Art Series Chardonnay S'11
[#9377] 希望小売価格 ¥12,500 Alc. 13.5%
[シャルドネ100%]
冬は寒く雨が多かったが、開花時期の天候は良く、その後も概ね良好。低温を保って圧搾し、一部はスキンコンタクト。全量をフレンチオーク小樽で発酵。澱と共に11ヶ月間樽熟成。
98pts & Top100 Wines James Halliday Wine Companion 2014

AU007 **アートシリーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン S'16 & '01 セット** **¥17,550**

ルーウィン・エステート・アートシリーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン S'16
Leeuwin Estate Art Series Cabernet Sauvignon S'16
[#11440] 希望小売価格 ¥7,500 Alc. 13.4%
[カベルネ・ソーヴィニヨン99%/メルロック1%]
全ての品種で理想的な年。密度があり品種特性が表現されている。9ヶ月樽熟成の後ブレンドし、ボルドー産フレンチオーク小樽で熟成(新樽50%、ミディアムトースト)。計22ヶ月樽熟成。
97pts James Halliday Wine Companion 2021

ルーウィン・エステート・アートシリーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン '01
Leeuwin Estate Art Series Cabernet Sauvignon '01
[#4735] 希望小売価格 ¥12,000 Alc. 14.0%
[カベルネ・ソーヴィニヨン86.4%/メルロック9%/プティヴェルト 4.6%]
乾燥した冷涼な年で、きめ細かなタンニンと豊かな酸味が特徴。閉鎖型発酵槽で発酵後、フレンチオーク樽でMLF。9ヶ月間熟成後、ブレンドして小樽でさらに熟成。
94pts James Halliday Wine Companion