

# & WINE

## 元町マンスリー赤5本コース

～2019年 5月～

頒布会がお得！ 詳しくはスタッフまで



2017 カベルネ・ソーヴィニヨン  
/レオパース・リーブ(南アフリカ)

レオパース・リーブ・ファミリー・ヴィンヤーズは、  
近代的な設備と壮大な自然で観光地としても有名な、  
南アフリカ有数のワイナリー。  
ヨーロッパの伝統とニューワールドの息吹を融合させたフルボディタイプ。  
「食事」との相性抜群のカベルネ・ソーヴィニヨン。

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン(100%)

通常価格:2,200円

合わせる料理:ワイン煮、ビーフシチュー

2017 フュロット・バルベラ・ダスティ  
/プルノット(イタリア)



土着品種バルベラから造り出される。  
赤系果実の華やかな香りが印象的で  
フレッシュな果実味と  
親しみやすいタンニンを備えたスタイル

品種:バルベラ(100%)

合わせる料理:トマトソースパスタ

通常価格:2,200円

2016 エミス・フェリオ・カベルネ・ソーヴィニヨン  
/ミゲル・トーレス・チリ(チリ)



環境に優しい技術を用いて造る、  
様々な食事に合わせやすい  
飲みやすさが魅力の赤ワイン。

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン(100%)

合わせる料理:生ハム、サラミ、ポークソテー

通常価格:1,800円

2017 モンテス・クラシック・シリーズ・メルロ  
/モンテス(チリ)



厳選したブドウを使った自信作。  
しっかりとした骨格で、  
しなやかなタンニンがボディを支え、  
まろやかな口当たりが  
余韻に残るワインに仕上がっています。

品種:メルロ、カルメネール

合わせる料理:豚の角煮、ラタトゥイユ

通常価格:1,500円

2017 カデ・ドック・カベルネ・ソーヴィニヨン  
/バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド  
(フランス)



名門バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社が  
手がける、南仏ラングドック・ルーシヨンの  
デイリーワイン。  
果実味とタンニンの完璧なコンビネーション。

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

合わせる料理:赤身肉のグリル、生ハム

通常価格:1,200円

通常価格8,600円

※価格はすべて税抜表記で記載しております。

→5,500円(税抜)

(お問合せ先)

ワインショップ・エノテカ横浜元町店

TEL:045-319-6451

FAX:045-319-6452

※商品数量には限りがございます。売切れの際はご容赦ください。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売致しません。

※妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

※飲酒は20歳になってから。

# & WINE

## 元町マンスリー白5本コース

～2019年 5月～

頒布会がお得！ 詳しくはスタッフまで



2017 コルディエラ・シャルドネ  
/ミゲル・トーレス・チリ(チリ)

スペインワインの名門トーレスが南米チリで造る、フレッシュ&フルーティーな白ワイン。艶やかで旨味溢れるリッチな味わい。料理を選ばないフードフレンドリーな味わいで、家庭の食卓にもものぼるシンプルで素材の味を活かした料理との相性が抜群です。

品種:シャルドネ(100%)

通常価格:2,500円

合わせる料理:グリルしたエビやスモークサーモンなどのシーフード

2017 サンタ・クリスティーナ・ピアンコ  
/サンタ・クリスティーナ(イタリア)



60年以上愛されるロングセラー、サンタ・クリスティーナの軽やかな酸とスムーズな飲み心地が魅力の白ワイン。

品種:グレケット、プロカニコ

合わせる料理:お刺身、カルパッチョ

通常価格:2,000円

2018 キュソラ・シャルドネ・ヴィオニエ  
/カルーソ・エ・ミニーニ(イタリア)



シチリアの老舗ワイナリーと最新テクノロジーを導入するワイナリーの共同経営で生まれた、アロマティックな白ワイン。

品種:シャルドネ、ヴィオニエ

合わせる料理:ムニエル、カルパッチョ

通常価格:1,800円

2018 マプ・レゼルヴァ・シャルドネ  
/バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド  
・マイポ・チリ(チリ)



バロン・フィリップ社が手掛ける秀逸なチリワイン。トロピカルフルーツや白桃が豊かに香るリッチな白ワイン。とてもバランスが良く長い余韻が楽しめます。

品種:シャルドネ100%

合わせる料理:アクアパッツァ、クリームシチュー

通常価格:1,800円

2018 エミス・フェリオ・ソーヴィニヨン・ブラン  
/ミゲル・トーレス・チリ(チリ)



スペインワインを牽引する名生産者、トーレス。その血統を受け継ぎチリで環境に優しい技術を用いて造る、爽やかですっきりとした味わい。

品種:ソーヴィニヨン・ブラン(100%)

合わせる料理:お寿司、カルパッチョ

通常価格:1,500円

通常価格9,600円

※価格はすべて税抜表記で記載しております。

→5,500円(税抜)

(お問合せ先)

ワインショップ・エノテカ横浜元町店

TEL:045-319-6451

FAX:045-319-6452

※商品数量には限りがございます。売切れの際はご容赦ください。  
※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には、酒類を販売致しません。  
※妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。  
※飲酒は20歳になってから。