

山利喜のおすすめ葡萄酒

《白 SR》 ドメーヌ・シャソルネイ サン・ロマン ¥7000

～シャルドネ種 果実味と香りのバランスが取れた完成度の高い味わい～

《白 FB》 ドミニオ・デル・ウロガリヨ ファンファリア・ブランコ ¥3800

～アルバリン・ブランコ種 さわやかな果実味といきいきとした酸味～

《白 PB》 ドミニオ・デル・ウロガリヨ ペシコ・ブランコ ¥4800

～アルバリン・ブランコ種 たくさんの風味、香りの宝庫～

《赤 LE》 ドメーヌ・レグリエール エスプリ ¥4200

～シラー種 肉料理と一緒に楽しみたい軽快な味わい～

《赤 MK》 マス・リビアン ケヤム ¥4800

～グルナッシュ種 濃い味わいながらもやわらかく飲みやすい～

《赤 FT》 ドミニオ・デル・ウロガリヨ ファンファリア・ティント ¥4800

～アルバリン・ティント種 深いうまみとスムーズな飲み口を持つ一本～

《赤 RT》 ドミニオ・デル・ウロガリヨ レトルトイロ ¥6000

～ベルデホ・ティント種 濃厚な口当たりとゆっくり長く続く余韻が独特～

《赤 EG》 ポトロン・ミネ オンゴグッテ ¥4600

～シラー種 優しく体にしみこんでいく心地よい味わい～

《赤 YA》 ドメーヌ・ヨヨ アクアボン ¥6000

～ムールヴェドル種主体 酸も丸く、タンニンも溶け込んだ旨味ある味わい～

《赤 YT》 ドメーヌ・ヨヨ ラ・トランシェ ¥6400

～グルナッシュ種 時間をかけて噛みしめたい、魅力的な味わい～

《赤 JC》 J・クリストファー ピノノワール ¥7000

～仏のブルゴーニュを思わすほどの出来の良いオレゴンのピノ！～