

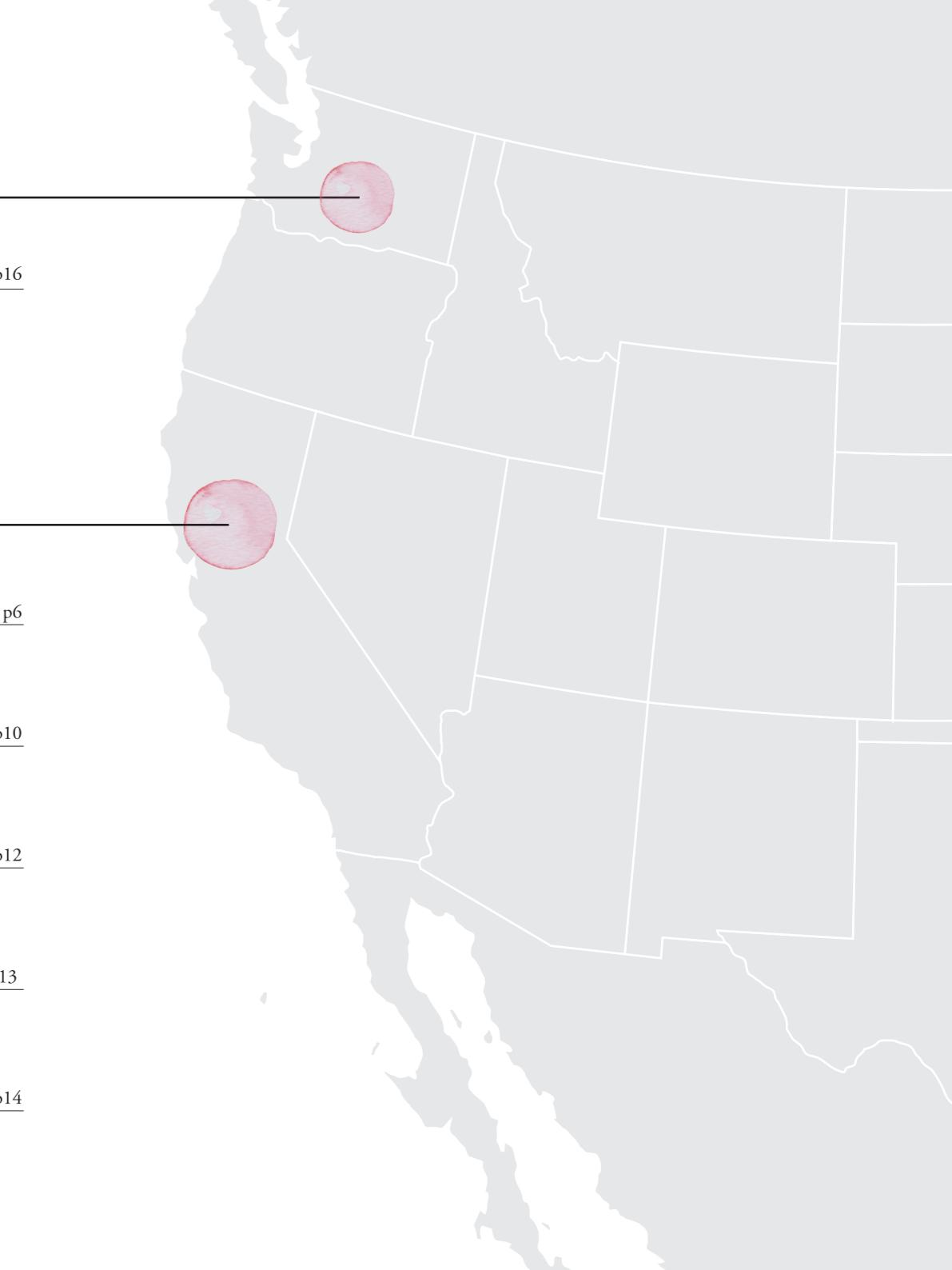


zillion WINE CATALOG - 2020 -

State of Washington



p15 - p16



State of California



p3 - p6



p7 - p10



p11 - p12



p13



p14

Sirita

「出会い」と「愛」で  
作られた幻のワイン



ソムリエ最高峰マスター・ソムリエ  
ラリーストーンがカリフォルニアに  
あるシャトーと出会い生まれた  
“シリタ”

その味わいは、彼の人生に  
おいての様々な出会いのようだ  
愛する娘との出会い、映画監督  
フランシスコッポラ氏との出会い  
人気俳優で美食家のアンディ  
ガルシア氏との出会い…  
それらによって、濃厚で豊かに  
熟成される  
人は誰もが出会いと愛情を積み重ね  
人生を豊かにする



至高のワインが格式を選ぶのか、それとも  
第一級のレストランに相応しいワインとして  
このシリタが選ばれたのか…

世界第一級筆頭格のレストランにて、多くのグランヴァンと同格に扱われるこのシリタは、現地カリフォルニアでさえ、販売できる小売店は極僅かに限られる逸品です。従って、もし一度試みてみようと思うならば、扱いのあるレストランで予約を取る事が最も手軽な方法かもしれません。とは言うものの、いずれも予約すること自体が大変困難なレストランばかりの為、残念ながら、それも簡単に叶う夢だとは言えません。シリタをオンリストできるレストランは、世界広しと言えども、紛れもなく「超」が付く高級店ばかりで、実際にそれらを幾つか挙げてみますと…

憧れの超高級レストランばかりがズラリ並びます。

高級レストランが、歴史のあるラフィットやマルゴーといったボルドー・グランヴァンを扱うことは至極当然な“成り行き”とはいえ、何故、世界的な高い格調をもつレストランばかりが、このシリタに注目するのでしょうか？

しかも、ファースト・ヴィンテージの1997年産がリリースされた直後から、瞬く間にオンリストされたというのですから、その疑問は一層膨らみます。その秘密は、このワインを監修する一人の人物の素性に隠されています。



ラリー・ストーン

88年フランス・パリで行われたフレンチワインソムリエコンテストでアメリカ人としては初めて優勝し、同年アメリカ人としては9番目のマスター・ソムリエとなる。その後、シアトルからシカゴに移り住み、フォーシーズンズシカゴの開業にたずさわる。チャーリー・トロッターズのゼネラルマネージャーを経て、ゴットファーザーの監督フランシス・コッポラが経営するルビコンのゼネラルマネージャーとなる。1997年～2010年の間でシリタを手掛け、2013年からはオレゴンでピノノワールとシャルドネを造っている。(シリタヴィンテージ：1997～2005年)



**カベルネ・ソーヴィニヨン**  
Cabernet Sauvignon

タンニンが強く、濃厚でコクが強いフルボディタイプ。酸味が柔らかく、渋みも力強さに対して滑らかで深みがありスパイシー、そのバランスは絶妙、お肉料理ともよく合います。

<b>タイプ</b>	赤 / フルボディ
A V A	カリフォルニア州ナバヴァレー
<b>品種</b>	カベルネ・ソーヴィニヨン 95%、メルロー 5%
<b>熟成</b>	フレンチオーク 22ヶ月 / ノンフィルター
<b>VINTAGE</b>	2005年 (その他: 2004年、2003年)

JAN 4573196170018 | 希望小売価格 11,000円

ALC : 15.9%

**カベルネ・フラン**  
Cabernet Franc

脇役になることが多いこの葡萄が見事に完熟し、繊細でしなやかな果実味を醸している。酸味はややスパイシー。味の質感と芳醇さは無二の華やかさを放つ。

<b>タイプ</b>	赤 / フルボディ
A V A	カリフォルニア州ナバヴァレー
<b>品種</b>	カベルネ・フラン 100%
<b>熟成</b>	フレンチオーク 22ヶ月 / ノンフィルター
<b>VINTAGE</b>	2005年 (その他: 2004年、2002年)

JAN 4573196170063 | 希望小売価格 11,000円

ALC : 15.7%

**メルロー**  
Merlot

ブラックチェリーやプラムに、ハーブスパイスのニュアンスが重なり合う、そして豊かで凝縮した果実味がまろやかさを醸す、完熟した柔らかなコクとボディ。優雅でエレガントな口当たりの良い滑らかな味わい。

<b>タイプ</b>	赤 / フルボディ
A V A	カリフォルニア州ナバヴァレー
<b>品種</b>	メルロー 100%
<b>熟成</b>	フレンチオーク 18ヶ月 / ノンフィルター
<b>VINTAGE</b>	2005年 (その他: 2003年、2001年)

JAN 4573196170124 | 希望小売価格 8,000円

ALC : 15.0%

※その他のヴィンテージに関してはリストをご確認ください。  
※オリジナル木箱をご希望の場合は別途1,000円で承ります。

**カリストガ地区**

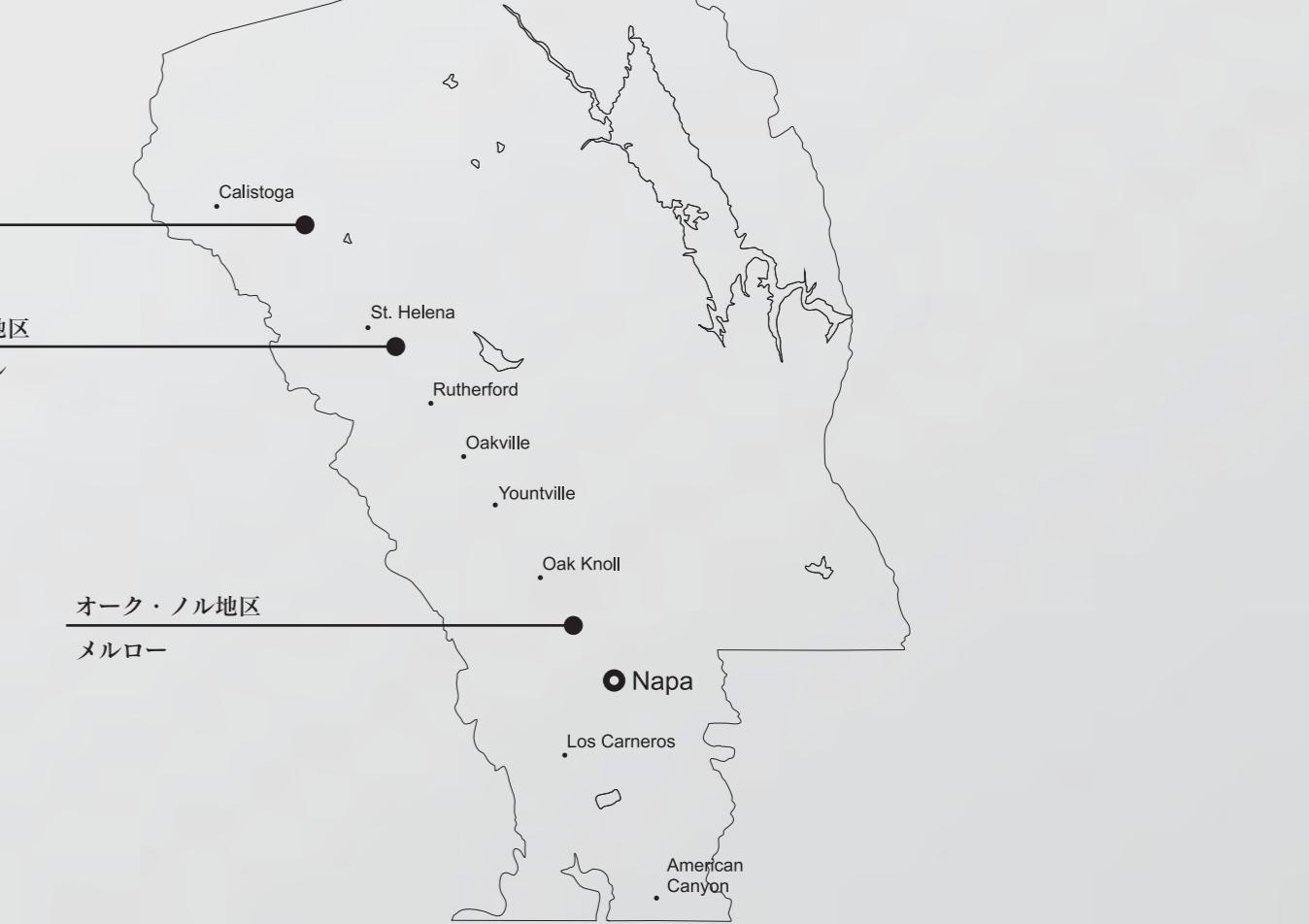
**カベルネ・ソーヴィニヨン**

**セント・ヘレナ地区**

**カベルネ・フラン**

**オーク・ノル地区**

**メルロー**



ラリーが目指すワインは、何よりも「調和」が重視されたクラシックなスタイルで、十分な「熟成能力」を考慮に入れて造られています。

果実は、名立たるプレミアムワインを生むナバヴァレーの中でも、第一級のヒルサイドに位置する優良畠や著名ワイナリーから、自身が納得できる高品質で完熟したブドウのみが厳選されます。

色も香りもしっかり濃密。溢れんばかりのボリュームを堪能させてくれますが、我慢強くセラーで熟成させることができれば、更に艶やかな姿を見せてくれる事でしょう。採算性第一の市販ワインとは異なり、ラリー個人の理想が貫かれたシリタは、22ヶ月間もの長きに渡り、静かにゆっくりと熟成を重ね、待ちわびる多くの愛好家の前に姿を現します。



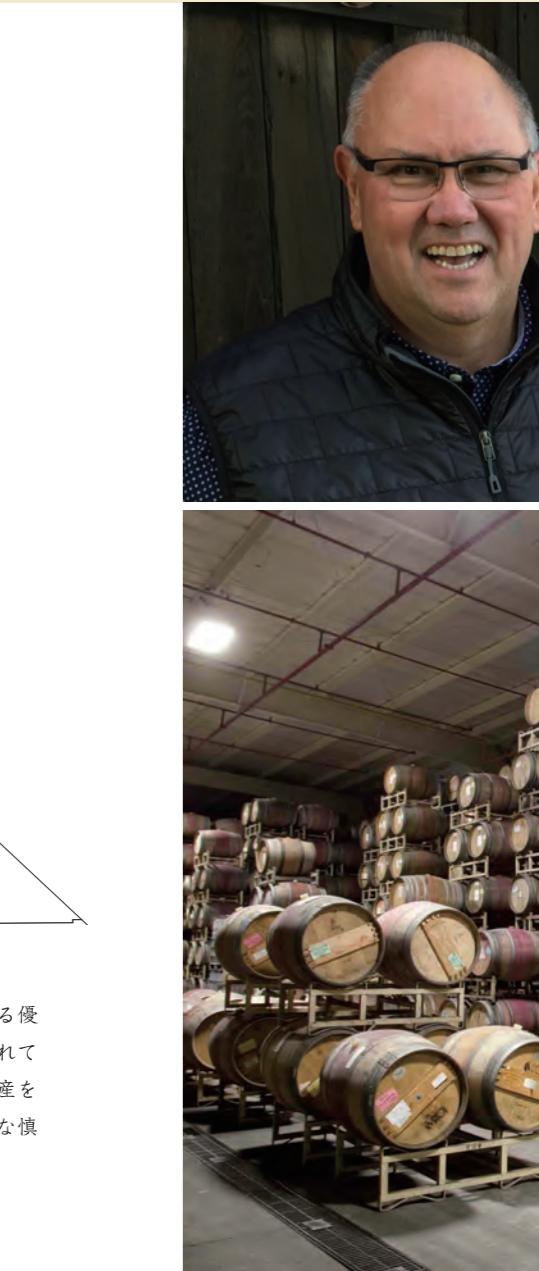
# Angels Cut

神聖なる神の遣いである  
天使のために造った  
純粹（ピュア）なワイン



小規模生産であるからこそ  
可能である気配りとこだわり

それが私共エンジェルズカットが  
他の生産者にも劣らない  
高品質なワインを生み出すことを  
可能にしてくれる原動力





リザーヴ カベルネ ソーヴィニヨン 2016  
Reserve Cabernet Sauvignon 2016

濃厚で深みのあるカベルネソーヴィニヨンの凛々とした余韻あるフレーバーが口の中で長続きします。凝縮感のあるベリー系やプラムなどの味わいが折り重なり次々とグラスの中でもしめられます。母なる自然そしてワインメーカーの経験が充分に生かされたワイン。程よいタンニンにより肉のグリルやフレーバーの強いチーズそしてチョコレートなど様々なシーンに召し上がっていただけるワインに仕上げています。

<b>タイプ</b>	赤 / フルボディ
A V A	カリフォルニア州 (シエラフットヒルズ、メンドシーノ、ソノマ)
<b>品種</b>	カベルネソーヴィニヨン 90% ブティシラー 10%
<b>熟成</b>	フレンチオークにて 12か月熟成

JAN 4573196170261 | 希望小売価格 4,000 円

ALC : 14.5%



メルロー 2016  
Merlot 2016

フランスボルドーのクラシックなスタイルを彷彿させる一方カリフォルニア産ブドウならではの仕上がりとなりました。風味の高いチェリー、ベリーフレーバー、プラムやラズベリー、スパイスなどの味わいと共にほのかなバニラ香、梅香、ラム、ラズベリーそしてスパイス香などのフレーバーが徐々に折り重なっていく心地よい味わいのフィニッシュです。チーズ、肉のグリル、魚料理やバーべキューなど多様な料理と相性が良く夏でも軽く冷やして楽しんでいただけるワインに仕上げました。

<b>タイプ</b>	赤 / ミディアムボディ
A V A	カリフォルニア州 (ローダイ、メンドシーノ)
<b>品種</b>	メルロー 95%、シラー 5%
<b>熟成</b>	アメリカンオークにて 6ヶ月

JAN 4573196170230 | 希望小売価格 2,500 円

ALC : 14.0%



オールド ヴァイン ジンファンデル 2016  
Old Vine Zinfandel 2016

軽やかなフローラル感と共にスモーキーな香りに始まり、味わいは風味あるチェリーとほのかなバニラ香、梅香、ラム、ラズベリーそしてスパイス香などのフレーバーが徐々に折り重なっていく心地よい味わいのフィニッシュです。チーズ、肉のグリル、魚料理やバーべキューなど多様な料理と相性が良く夏でも軽く冷やして楽しんでいただけるワインに仕上げました。

<b>タイプ</b>	赤 / ミディアムボディ
A V A	カリフォルニア州 (ローダイ、メンドシーノ)
<b>品種</b>	ジンファンデル 100%
<b>品種</b>	メルロー 95%、シラー 5%
<b>熟成</b>	アメリカンオークにて 6ヶ月

JAN 4573196170247 | 希望小売価格 2,500 円

ALC : 15.0%



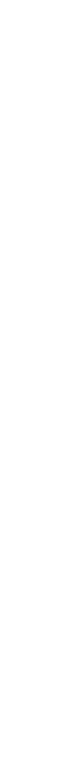
グランド リザーヴ シャルドネ 2016  
Grand Reserve Chardonnay 2016

ビュアでリッチ、完熟した洋梨やリンゴ、ハネデューメロンやスパイス感などにフォーカスしたフレーバー。さらに軽めのオーク樽のトーストのノートがワインの一体感を作り出しています。爽やかな白桃、ネクタリン、イチジクの融合した味わいが余韻に残ります。

<b>タイプ</b>	白 / 辛口
A V A	カリフォルニア州ナバヴァレー
<b>品種</b>	シャルドネ 100%
<b>品種</b>	マスカットカネリ 100%
<b>熟成</b>	フレンチとアメリカンオークにて 12ヶ月熟成

JAN 4573196170278 | 希望小売価格 5,600 円

ALC : 14.5%



マスカット カネリ 2013  
Muscat Canelli 2013

2013 年の生育期間中、初春からの開花、そして栽培期間中の熟成も均一に進みました。夏の日射量は十分であった上日中は 35 度を超えること日が少なく秋には小雨が降ることはあったものの生産者を悩ませる早い秋雨に見舞われることなく無事に収穫を迎えました。若干収穫量は低めでしたが全体的に品質が高く、酸度も高く明るくフレッシュなワインに仕上がりました。

<b>タイプ</b>	白 / やや甘口
A V A	カリフォルニア州エルドラド
<b>品種</b>	マスカットカネリ 100%
<b>品種</b>	ステンレスタンクにて発酵
<b>熟成</b>	

JAN 4573196170254 | 希望小売価格 3,700 円

ALC : 13.5%



# SILVER PALM



ラベルに描かれた花網は「詳細に渡る美しさ」の証

緻密さ、クオリティー、そしてラグジュアリー感など  
私たちのこだわりが Silver Palm( シルバー バーム ) の  
一本一本に込められています。Silver Palm の  
デザインであるプラチナ色の花網モチーフはそのボトルの中に  
秘められているものを表現するかのように書き上げられました。  
カリiforniAの真髓とも言える私どものワインは  
北カリiforniAに位置する素晴らしい畑から厳選された  
葡萄から作られました。太平洋の影響により霧が発生する  
冷涼な気候のナバとソノマ・バレーが位置する  
ノース・コースト AVA は温暖なマイクロクライメイト( 微細気候 ) により  
カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネなどの多様なワイン葡萄種の  
栽培に適した栽培地域となっています。

Silver Palm では伝統的かつ最新のワイン醸造技術を持ち合わせ  
熟練したワインメイキングチームにより贅沢で  
非の打ち所のないワインを生み出しますあなたの食の体験を  
さらに高めていくワイン造りを努めています。  
Silver Palm ではグルメフードに合う極めて質の高い  
ワイン造りにフォーカスしており米国内では数多くの  
高級レストラン等でお楽しみいただいております。  
『詳細に渡る美しさ』が私たちのモットーであり  
外見から中身までその思いが表現されているブランドです。



カベルネ ソーヴィニヨン 2014  
Cabernet Sauvignon 2014

ダークルビーの色。アロマはブラックカラント、アニス、タバコ、  
ダークショコラートが印象的。味わいはブラックベリー、チェリー、ココア、  
スマートされた樽を思わせ、ソフトで丸みのあるシルキーなタンニンなど長い余韻を楽しめます。

タイプ

赤 / フルボディ

A V A

カリiforniA州 (ノースコースト)

品種

カベルネ・ソーヴィニヨン 76%、ブティ・ヴェルド 7%、メルロー 6%、カベルネ・フラン 6%、  
ブティ・シラー 4%、マルベック 1%

熟成

フレンチオークとアメリカンオークにて

4ヶ月熟成

JAN 4573196170438

希望小売価格 3,800 円

ALC : 13.8%



メルロー 2014  
Merlot 2014

しなやかなタンニンとソフトで長い余韻のフィニッシュ。ストラクチャーがある素晴らしいワインに仕上りました。ダークフルーツの風味、ブラックベリー、ボイズンベリー、ブルーベリーなどにタバコや石灰石のニュアンスが織り合いメルローの特徴を十分に味わっていただけます。

タイプ

赤 / ミディアムボディ

A V A

カリiforniA州 (ノースコースト)

品種

メルロー 94%、カベルネ・ソーヴィニヨン 3%、  
ブティ・ヴェルド 2%、カベルネ・フラン 1%

熟成

フレンチオークとアメリカンオークにて

13ヶ月熟成 (新樽 12%)

JAN 4573196170421

希望小売価格 3,800 円

ALC : 14.5%



ピノ・ノワール 2014  
Pinot Noir 2014

スムースでフルーツの風味をたっぷり感じるクラシックな仕上がり。ダークチェリー、ラズベリー、スパイス、トーストの風味が織り重なります。そのままでも十分に楽しめた様々な食事とのペアリングも抜群。杉の板でグリルされたサーモンからポークチョップまで色々な料理とよくマッチングします。

タイプ

赤 / ミディアムボディ

A V A

カリiforniA州 (セントラルコースト)

品種

ピノ・ノワール 100%

熟成

フレンチオーク 92%、アメリカンオーク 8%

にて 7ヶ月間熟成 (新樽 7%)

JAN 4573196170414

希望小売価格 3,800 円

ALC : 13.8%



ソーヴィニヨン・ブラン 2016  
Sauvignon Blanc 2016

鮮明でフレッシュな風味。グレープフルーツの皮や、タンジェリンの砂糖漬け、アップリコットを思わせる味わいとさっぱりとした酸味が織り重なります。そのままでも十分に楽しめた様々な食事とのペアリングも抜群。ステンレスタンクで発酵を行うことによりデリケートなフルーツ感を保ちソフトな印象を与えています。お食事とのペアリングにはさっぱりとしたお魚や貝類のお料理などの軽めの魚介類との相性が抜群です。

タイプ

白 / 辛口

A V A

カリiforniA州 (ノースコースト)

品種

ソーヴィニヨン・ブラン 99%、セミヨン 1%

熟成

ステンレスタンク 84%

ニュートラルオーク 16%

JAN 4573196170391

希望小売価格 3,300 円

ALC : 13.6%



シャルドネ 2015  
Chardonnay 2015

熟した白桃、グラベンシュタイン種のリンゴ、メイヤーレモンの味わいがシルクのリボンのように織り重なりあります。幾度もワインを口にしたくなる火打石のようなミネラル感とさっぱりとした酸味が織り合います。ロ一杯にフルーツ感と酸味が広がり生き生きとしたフィニッシュを楽しめます。

タイプ

白 / 辛口

A V A

カリiforniA州 (ノースコースト)

品種

シャルドネ 98%、ヴィオニエ 2%

熟成

主にステンレスタンク使用、ニュートラルフレンチオークとアメリカンオーク少量使用

JAN 4573196170407

希望小売価格 3,300 円

ALC : 13.8%



# BooTLEg

## ルールに縛られないワイン造り

「ブートレッグ」は、有名なフランスのワイナリーから葡萄の苗木を密輸し、カリフォルニアに植え直したワイン生産者の熱意が込められています。

彼らは「ルールに縛られないワイン造り」の精神を持ち、品種、AVA、伝統にとらわれないワイン造りで、各ヴィンテージの究極の味わいを表現します。

ブートレッグはナバホソノマの良い所を引き継ぎながら、魅力的で革新的なブレンドとなっています。



レッドブレンド 2015  
Red Blend 2015

この贅沢な紫色のワインは、フランボワーズ、ローストしたスパイス、エスプレッソの香りが豊かです。プラム、ブルーベリーのコンポート、バニラの味わいと、葉巻や紅茶のニュアンスを感じられます。ワインを単体で楽しむのも良いし、リブロースやラムなどのグリルにもよく合います。

タイプ	赤 / フルボディ
AVA	カリフォルニア州ナバホソノマ
品種	メルロー 53%、ブティ・シラー 21%
	シラー 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%
熟成	カベルネ・フラン 1%、ブティ・ヴェルド 1%
	フレンチオーク 85% (新樽 27%)
	アメリカンオーク 15% (新樽 2%) にて 19.4 ヶ月熟成

JAN 4573196170377 | 希望小売価格 7,400 円

ALC : 15.0%



プレキュー 2015  
Prequel 2015

奥行きと深みのある紫色、滲み出るようなラベンダーのアロマ、ブルーベリーそしてスモークベーコンの香り。丸みがあるテクスチャー、フルボディで驚くほどのクリーミーな舌触り。森林のフルーツ、ブラックペッパー、樽のトースト感などのフレバーが楽しめるワイン。しっかりとしたストラクチャー、かつしなやかなワインはそのまま楽しんでもらうだけでなくソテーしたマッシュルームやラム肉のソーセージなど食事とのペアリングも抜群である。

タイプ	赤 / フルボディ
AVA	カリフォルニア州ソノマカウンティ
品種	シラー 85%、ブティ・シラー 15%
熟成	フレンチオークとアメリカンオークにて 21 ヶ月熟成 (フランス新樽 37%、アメリカンオーク新樽 1%)

JAN 4573196170384 | 希望小売価格 6,800 円

ALC : 15.6%

# LOGAN FARRELL

## 経験豊かなワイン醸造家が造る新たなブランド

グレイソンセラーズは、カリフォルニアで家族経営を行なうワイナリーです。

ワインは米国内および世界 25 か国の中売業者およびレストランで取り扱いされています。

彼らは大手が行なう大量生産されるブランドは目指さず、毎年質の高いワインを生産することに力を注いでいます。

グレイソンセラーズは 15 年連続で、ワイン評論家たちから高い評価を受けています。

醸造家のラリー・レヴィンは、

カリフォルニアにあるデービス大学でワイン醸造学を学び、17 年間ドライ・クリーク・ヴィンヤードにてワイン造りに関わります。

その後ニュージーランド、チリ、オーストラリアなどでワインの経験を積み、近年はカリフォルニアにて多くの有名ブランドを生み出しています。

ローガンファレルは、ラリー・レヴィンの長年にわたる経験から、主にナバホオークヴィル地区から厳選された葡萄を使用し、エレガントで印象的なワインを造っています。



LOGAN FARRELL

Cabernet Sauvignon

NAPA VALLEY

2017



ローガン ファレル カベルネソーヴィニヨン 2017  
Logan Farrell Cabernet Sauvignon 2017

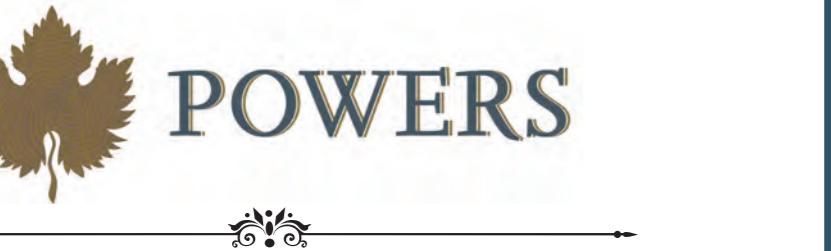
ダークプラム、ブラックベリー、アーモンドやハチミツの風味があり、ほのかにローストされたリンゴの木とキャラメルが見事に融合しています。緻密でながらパワフルで洗練された感覚を示しています。チョコレートのニュアンスと、軽くトーストした樽香があります。

タイプ	赤 / フルボディ
AVA	カリフォルニア州ナバホソノマ
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
熟成	フレンチオークとアメリカンオークにて 20 ヶ月熟成

JAN 4573196170452 | 希望小売価格 5,600 円

ALC : 14.5%

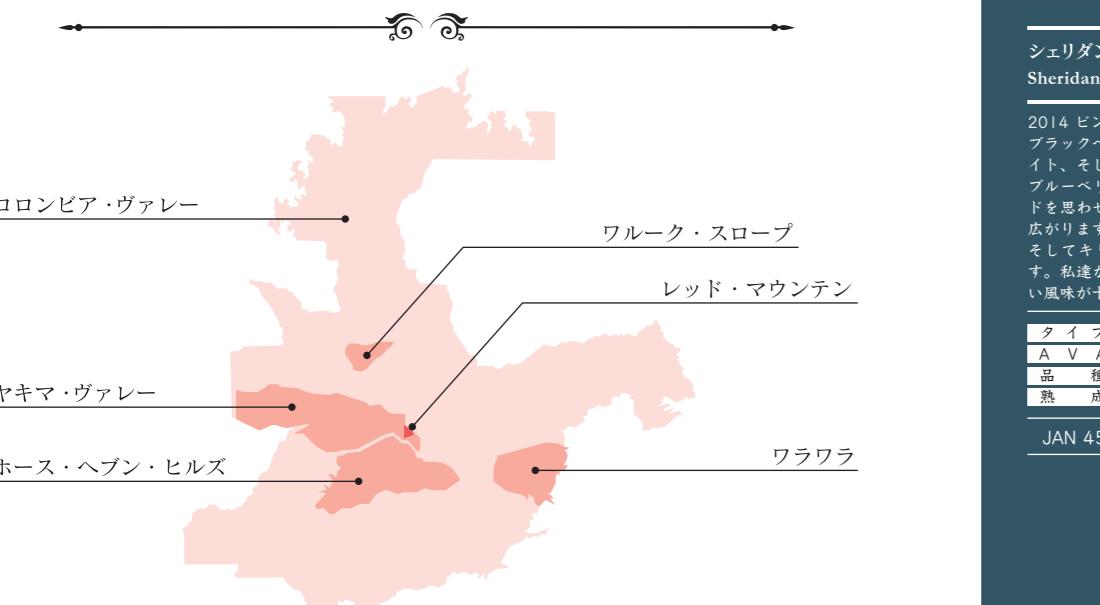




絶妙な風味とハーモニーで  
飲み手の想像を超えるリーズナブルなワイン

Powers(パワーズ)はワシントン州に位置し、個性豊かで壯健たる葡萄畠と微細気候(micro climate)によって創造的な手法でブレンドワインが生み出されます。

ワシントン州でも長年の付き合いがある高品質な葡萄を供給する葡萄栽培家との契約により入手。Powersは高品質、奥行き、複雑み、そしてハーモニーと風味を持つ飲み手の想像を超えた感銘を受ける素晴らしいワインに仕上げて行くのが我々のモットーです。



#### シェリダン・カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ 2014 Sheridan Cabernet Sauvignon Reserve 2014

2014 ピンテージを象徴する複雑なアロマがあり、マウンテン・ブラックベリー、ブルーベリー、シーダー、カラント、レッドラズベリーの香り。ほのかなカントンのトーンのあるバニラ香。ワインを口に含むと贅沢で、フルーティーなカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴的な風味を十分に味わう事ができます。ブラックベリー、ダークチェリー、ほのかなペッパー、スパイク、そして厚みがあり、バランスのとれたテクスチャーが口の中を覆います。余韻はミディアムからロング。熟れながらすっきりとした味わいのあるタンニンと繊細な酸味が行き来し、芳醇なアロマ漂うボリューム溢れる味わいが続きます。

**タイプ** 赤 / フルボディ  
**A V A** ウィンターリー・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%  
**熟成** フレンチオークにて 31ヶ月熟成 (新樽 52%)

JAN 4573196170360 | 希望小売価格 4,400円

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

#### カベルネ・ソーヴィニヨン 2016 Cabernet Sauvignon 2016

ブラックベリー、ブルーベリーのアロマ。ほのかなカラント、スマートラズベリーの香り。ほのかなバニラ香。ワインを口に含むと贅沢で、フルーティー、スマートなカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴的な風味を十分に味わう事ができます。ブラックベリー、ダークチェリー、ほのかなペッパー、スパイク、そして厚みがあり、バランスのとれたテクスチャーが口の中を覆います。余韻はミディアムからロング。熟れながらすっきりとした味わいのあるタンニンと繊細な酸味が行き来し、芳醇なアロマ漂うボリューム溢れる味わいが続きます。

**タイプ** 赤 / フルボディ  
**A V A** ウィンターリー・カベルネ・ソーヴィニヨン  
**品種** カベルネ・ソーヴィニヨン 91%、メルロー 8%、カルメネール 1%  
**熟成** フレンチオークにて 24ヶ月熟成 (新樽 15%)

JAN 4573196170285 | 希望小売価格 2,500円

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

#### シラー 2015 Syrah 2015

ブラックベリー、ブルーベリーのアロマ。ほのかなカラント、スマートラズベリーの香り。ほのかなバニラ香。ワインを口に含むと贅沢で、フルーティー、スマートなカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴的な風味を十分に味わう事ができます。ブラックベリー、ダークチェリー、ほのかなペッパー、スパイク、そして厚みがあり、バランスのとれたテクスチャーが口の中を覆います。余韻はミディアムからロング。熟れながらすっきりとした味わいのあるタンニンと繊細な酸味が行き来し、芳醇なアロマ漂うボリューム溢れる味わいが続きます。

**タイプ** 赤 / フルボディ  
**A V A** ウィンターリー・シラー  
**品種** シラー 95%、ムールヴェードル 3%、ヴィオニエ 2%  
**熟成** フレンチオークにて 18ヶ月熟成

JAN 4573196170292 | 希望小売価格 2,500円

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

ALC : 14.0%

#### マルベック 2016 Malbec 2016

ブラックベリー、ブルーベリーのアロマ。ほのかなカラント、スマートラズベリーの香り。ほのかなバニラ香。ワインを口に含むと贅沢で、フルーティー、スマートなカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴的な風味を十分に味わう事ができます。ブラックベリー、ダークチェリー、ほのかなペッパー、スパイク、そして厚みがあり、バランスのとれたテクスチャーが口の中を覆います。余韻はミディアムからロング。熟れながらすっきりとした味わいのあるタンニンと繊細な酸味が行き来し、芳醇なアロマ漂うボリューム溢れる味わいが続きます。

**タイプ** 赤 / フルボディ  
**A V A** ウィンターリー・マルベック  
**品種** マルベック 93%、ムールヴェードル 7%  
**熟成** ステンレスタンク使用

JAN 4573196170353 | 希望小売価格 2,500円

ALC : 13.0%

ALC : 13.0%

ALC : 13.0%

#### シャルドネ 2017 Chardonnay 2017

生き生きとしたアロマ、キウイ、リンゴ、ネクタリン、ほのかなオレンジの皮などレイヤーのある風味が口の中に広がります。味わいは鮮やかなタンジェリン、オレンジ、一絞りしたシトラスで、そして甘く、すっきりとした芳香性があるゼラニウムの花を想起させます。果実の凝縮感と酸味のバランスが絶妙。しっかりととした骨格があり、リッチでバランスある味の余韻が口の中に広がります。

**タイプ** 白 / 辛口  
**A V A** ウィンターリー・シャルドネ  
**品種** シャルドネ 100%  
**熟成** ステンレスタンク使用

JAN 4573196170292 | 希望小売価格 2,500円

ALC : 13.0%

ALC : 13.0%

ALC : 13.0%

#### マスカット カネリ 2017 Muscat Canelli 2017

アロマのレイヤーがとても素晴らしいワイン。タンジェリン、熟したオレンジ、メロン、ほのかなフローラルの香りが楽しめ、味わいは鮮やかなタンジェリン、オレンジ、一絞りしたシトラスで、そして甘く、すっきりとした芳香性があるゼラニウムの花を想起させます。果実の凝縮感と酸味のバランスが絶妙。しっかりととした骨格があり、リッチでバランスある味の余韻が口の中に広がります。

**タイプ** 白 / やや甘口  
**A V A** ウィンターリー・マスカット・カネリ  
**品種** マスカット・カネリ 100%  
**熟成** ステンレスタンク使用

JAN 4573196170315 | 希望小売価格 2,500円

ALC : 12.0%

ALC : 12.0%

ALC : 12.0%

銘柄		ヴィンテージ	価格（税抜）
シリタ	カベルネソーヴィニヨン	2005	11,000
		2004	10,700
		2003	12,000
カベルネフラン		2005	11,000
		2004	10,700
		2002	9,500
メルロー		2005	8,000
		2003	9,000
		2001	11,000
メルロー業務用		2004	OPEN

※オリジナル木箱をご希望の場合は別途1,000円で承ります。

銘柄		ヴィンテージ	価格（税抜）
エンジェルズカット	リザーヴカベルネソーヴィニヨン	2016	4,000
	メルロー	2016	2,500
	オールドヴァインジンファンデル	2016	2,500
	グランドリザーブシャルドネ	2016	5,600
	マスカットカネリ	2013	3,700
シルバーバーム	カベルネソーヴィニヨン	2014	3,800
	メルロー	2014	3,800
	ピノノワール	2014	3,800
	ソーヴィニヨンブラン	2016	3,300
	シャルドネ	2015	3,300
ブートレッグ	レッドブレンド	2015	7,400
	プレキュール	2015	6,800
ローガンファレル	カベルネソーヴィニヨン	2017	5,600
パワーズ	シェリダンカベルネソーヴィニヨンリザーヴ	2014	4,400
	カベルネソーヴィニヨン	2016	2,500
	シラー	2015	2,500
	マルベック	2016	2,500
	シャルドネ	2017	2,500
	マスカットカネリ	2017	2,500



株式会社 zillion  
所在地：名古屋市中区栄2丁目8番12号伏見KSビル  
TEL / FAX : 052-220-0708 / 052-220-0709  
e-mail : info@zillion-w.com  
<http://sirita.jp/>