

# TOKYO WINE PARTY

- ・本日はお忙しい中、ご参加ありがとうございます。皆さまに笑顔で楽しく、豊かな時間を過ごしていただければ幸いです。
- ・ワイングラスは一人一個のご使用をお願いします。貴重品は各自で管理をお願いします。
- ・ワインを楽しみ、参加者同士の交流を楽しむ会です。初参加、お一人での参加の方も大勢いらっしゃいます。異性、同性に関わらず、いろいろな方に話しかけて会話をお楽しみください。

番号	ワインの種類 ワイン名 生産者	コメント 生産地	ブドウ品種
1	シャンパーニュ カルト・ノワール・ブリュット・ トラディション シャンパーニュ・シャピユイ	JAL国内線ファーストクラスにも採用。シャンパーニュ地方でも特に優れたシャルドネを生み出す銘醸地に位置する家族経営のワイナリーです。エレガントな酸とミネラルが広がります。 フランス シャンパーニュ地方	シャルドネ60% ピノ・ノワール20% ピノ・ムニエ20%
2	スパークリングワイン ロゼ ガスパール・エ・リサ ロゼ セック コンパニ・フランセーズ・デ・グラン・ヴァン	スパークリングワイン（瓶内二次発酵方式、シャルマ方式等すべてを含む）の生産本数でフランスNO.1のワイナリーで、輸出先は60カ国を数えます。ラズベリーやイチゴのようなチャーミングな味わいで果実本来のフルーティでフレッシュな甘みが余韻に広がる魅力的です。 フランス	ガメイ カベルネ・フラン ピノ・ドゥニス シラー
3	白ワイン プロトコロ・オーガニック・ブランコ ドミニオ・デ・エグレン	グレープフルーツなどのフレッシュな柑橘系果実や林檎、白い花、小石のようなミネラルの香り。優しい酸味とともに心地よい柑橘系の果実味が広がり、余韻にほのかな苦味も感じられます。 スペイン ラマンチャ	マカベオ100%
4	ロゼワイン プロトコロ・オーガニック・ロサード ドミニオ・デ・エグレン	収穫は全て手摘み、有機栽培のブドウのみを使ったこだわりのワインです。瑞々しいフレッシュなベリー系の果実味と穏やかな酸味、澄んだミネラル感がバランス良く感じられます。 スペイン	ボバル100%
5	赤ワイン ガメイ・シラー ロロン・エ・フィス	国際ヴァン・ド・ペイ・コンクール金賞。冷やして飲んでおいしい赤ワインとして醸造はお勧めのチャーミングなワイン。 フランス ブルゴーニュ地方	ガメイ、シラー ブレンド
6	赤ワイン カベルネ・ソーヴィニオン ブリコ	南仏ワインの大展示会「ヴィニシュッド」及び「VINEXPO香港」で発表され注目を集めました。ニューヨークのピストロなどでちょっとしたブームになっているカベルネソーヴィニオンです。 フランス ラングドック地方	カベルネソーヴィニオン100%
7	赤ワイン エンコスタス・デ・ベナルヴァ・ ティント アデガ・デ・ベナルヴァ	チャーミングなベリー系の果実香やローズマリー等のハーブ香、コーヒー等コクのあるニュアンスも。瑞々しいアタックから、優しい果実味とともにサラサラとしたタンニンや綺麗な酸が広がります。 ポルトガル ダン地方	トゥリガ・ナシオナル ジャエン ティンタ・ロリス アルフロシェイロ・ブルト バガ・ルフエテ

今後のワイン会のご案内を希望される方はenjoywine.jpからメールアドレスをご登録ください。ご案内をお送りします。  
SNSでのシェアやタグ付け歓迎です（#tokyowineparty）FacebookのTOKYO WINE PARTY参加者グループで会場やワインの写真をシェアしています。



←本日の料理レシピはこちらのQRコードまたは下記URLからダウンロードできます。  
<https://enjoywine.jp/event/12500>



LINE@登録

ワイン選定：日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート ワインコンサルタント 仙田 巧