

9月のスタッフオススメ自然派ワイン♪

※限定品でない場合も再入荷できないことがありますのでご了承下さい。

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **泡白・辛口**

コストパフォーマンス最高のカヴァ!ドライでキリッとした辛口。熟成して、香ばしい味わいと余韻に旨味が広がります。魚介類や揚げ物ともおすすめ

★カヴァ・フナンブル・ブリュット ナチュレ [2017]
 品種:チャレロ口50%、マカベオ25%、パレリャーダ25%
 (スペイン/カタルーニャ州)
 2420円のところ インポーター協賛 **2320円**

エキリブリ・ナチュラル

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

ドイツでは微発泡をパールヴァインというのですが、その名の通り優しい泡が軽やか、かつフルーティに広がります。食前酒やポテトサラダと

★パールヴァイン・セッコ [2018]
 品種:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、バッカス30%
 (ドイツ/ラインヘッセン地方)
 ヴァイングート ヴァインライヒ **2530円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

クリーンな味わいの好印象シャブリ! スッキリとしたミネラルと純粋なエキスの詰まった心地よい味わい♪ 抜栓後数日経ってもバランスよし! 魚貝類と。

★シャブリ [2018]
 品種:シャルドネ100%
 (フランス/ブルゴーニュ地方)
 ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ **3960円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ辛口**

ハーブや木樽、金柑系の果実味が複雑だけどキレイで心地よく、少し軽やかに楽しめるオレンジワイン。ハーブを使った鶏肉やソーセージなどと。

★タヘレス [2019]
 品種:バッカス40%、ケルナー40%、リースリング20%
 (ドイツ/ラインヘッセン地方)
 ヴァイングート ヴァインライヒ **3630円**

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **ロゼ・辛口**

初秋に相応しい味しっかり目の秋ロゼ。さくらんぼや紅茶の香り。前菜、特に香辛料の入ったハムやサラミ等軽めのお肉とピッタリ。

★サン・シニアン ロゼ [2019]
 品種:シラー、グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル
 (フランス/ラングドック地方)
 スーリエ **2420円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ライト〜ミディアム**

無添加の優しさと親しみやすさを両方持つ。軽めから中位の赤い果実の味わいに、ほんのり感じるタンニンがgood。少し冷やしてもOK。ソーセージやローストビーフと。

★ロート [2018]
 品種:メルロー 50%、ドルンフェルダー 50%
 (ドイツ/ラインヘッセン地方)
 マン **2750円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ミディアム〜フル**

もぎたての濃厚でジューシーな赤い果実の味わいが美味しい! 開けたては、若干のピリッ感あり! しなやかなタンニンや余韻も長く高級な味わい。豚肉のお料理全般。ハンバーグ等と。

★ラヴィ [2019]
 品種:グルナッシュ50%、カベルネ・ソーヴィニオン50%
 (フランス/ローヌ地方)
 マス・ド・レスカリダ **3080円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム〜フル**

熟成の旨さ! とてもまとまりの良いしなやかな味わいが最高♪ カツオのタタキともグー。秋の夜長にじっくりと余韻に浸って下さい。

★レ・ザンシエン [2017]
 品種:メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、カベルネ・フラン25%
 (フランス/南西地方)
 バトリック・ロルス **3980円**

【ワインのご注文方法】 お電話、FAX、メール (形式問いません)

【送料】 全国一律 760円 (沖縄、北海道除く) / クール代 330円 / 15000円以上送料無料

【支払い方法】 銀行振込、クレジット決済 (メールでのご案内になります)

★もっと詳しいオススメワインのコメントを山本和志と恭子が毎月ライブ配信!
 今回は **9/7 (火) 21:00 ~**

←チャンネル登録はこちら

「長女、久々の帰省!」

母「じいちゃん (和志の父) もワクチン打てたし、ミカも夏休みには帰らせる? PCR検査は絶対受けてもらって。」
 父「そうだね。色々大学のことや将来のことゆっくり話したいね。」
 長女にLINEで夏休み帰れるか打診すると、10日間ぐらいなら帰れるとのこと。
 母「PCR検査受けた?」
 ミカ「むっちゃ並んだらよ! もう暑いし、ネイルの予約もしてたから諦めた。」
 次の日。
 ミカ「昨日のさらに倍ぐらいの人が並んでたから、諦めた。」
 そして次の日も…
 予約なしで受けられる3000円程度のPCR検査所は、帰省前でどこも長蛇の列。
 どうにかしてやらないかと思ひ、予約のできる検査所を探してやり、深夜ようやく予約をゲット。

長女は、翌朝すぐに検査を受けることが出来て、その夜遅く、無事に帰省。ミカ「明日の朝、友達と成人式の振袖見に行く約束してるから!」
 父「えっ! そうなん。振袖のことなんか何人も言ってたが!」
 そしてその日、仕事から帰るやいなや、ミカ「この振袖を予約してきた!」
 母「ちょっと、ちょっと待ってよ。もうちょっと他のも見てから決めようよ! 安いもんじゃないんだし…」
 ミカ「だって、早くしないと、いいものからなくなるし! じいちゃんが払ってくれるんじやないか!」
 母「まあ、ちょっと他のところも見に行こうや。なあ?」
 ミカ「…わかった…」
 帰省期間中、ゆっくり家族で過ごすという、思い描いていた私たちの考えは、いと簡単に崩れ、ミカの振袖を決めるための帰省となったのでした (笑) 山本和志

自然派ワインのお店より

2021年9月号 No.163

プレヴナン 検索

やさしいね。

2021ボジョレー・ヌーヴォご予約受付開始

【2021ボジョレー・ヌーヴォの概況について】

2021年は、フランスのワイン産地を襲った遅霜の被害に始まり、その後ボジョレーでは雹、長雨による病気の蔓延など、天候的に非常に厳しい状況に晒されました。これにより収穫量は激減。



しかし、8月中旬以降の暑い夏の再来により、至難を乗り越えたブドウたちは今まさに成熟中! 生産者たちは皆、最高のブドウを収穫する為、全身全霊を込めて畑仕事を行っています。今年の収穫は少し遅めの9月中旬頃になりそうですが、ここは百戦錬磨の一流生産者たち! 今年も高品質のヌーヴォを造り出してくれるに違いありません! 皆さんの楽しみに待ちましょう!!

今年のヌーヴォが気になる方は
中面にGO→

大岡さんの本が出版されます!

岡山県の自然派ワインの第一人者である大岡弘武さんの本が出版されます! プレヴナンでも販売いたしますので、ご興味ある方は是非お手にとってご覧下さい。お取り置きも致しますので、ご興味がある方はお早めにプレヴナンまで。



「大岡弘武のワインづくり 自然派ワインと風土と農業と」

A5/200頁/フルカラー/

1980円(税込)



「キュヴェ和2020」予約受付中!

親しみやすい味と価格で大人気の「キュヴェ和」が9月中旬に入荷します! 24本限りになりますので、飲みたい方は是非ご予約を!

キュヴェ和 [2020] (フランス/ラングドック)

24本限定入荷!
 お一人様1本限り



品種:ピノ・ノワール50%、サンソー50% **2200円(税込)** 岩田幸樹

【プレヴナンの営業】

9月23日 (木祝) は

13時~20時に営業します!

なお、ナチュラルモンは9/12(日)まで休業しております。9/15(水)以降の営業については、改めて自治体の要請に従い、お知らせ致します。宜しくお願い致します。

~ナチュラルワイン定期便~ 大好評!

9月から6ヶ月! お申込み受付中!

プレヴナンがセレクトする自然派ワインの定期便

プレヴナン店長山本恭子がチョイスするオススメワイン3本とチーズなどのおつまみ1つをセットにして毎月1回、計6ヶ月お届けします。色んなワインを飲んでみたい方にとってもオススメです♪

ワイン3本 + おつまみ

6ヶ月定期便 (送料無料)

66,000円(税込)

★お申込み方法
 店頭、お電話、メールにて受付致します。

★お申込み〆切

2021年9月18日 (土)

皆様のお申込みお待ちしております!



詳しくはこちらをご覧ください。

プレヴナン 通常営業案内

〔火~金〕 15:00 ~ 20:00 **通常営業中**
 〔土〕 12:00 ~ 20:00
 〔日〕 16:00 ~ 19:00 **【月曜定休】**

自然派ワインのお店
プレヴナン
 Tel: 086-226-8341

ナチュラルモン 通常営業案内

9/12(日)まで休業しております。
 以降は自治体の指示に従い再開致します。

おいしい野菜と自然派ワイン
ナチュラルモン
 岡山市北区本町 8-15-1F Tel: 086-226-8201

フェイスブック

 インスタグラム