

8月のスタッフオススメ自然派ワイン♪

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

プレヴナンのオンラインショップ
はこちら→



【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **泡白・辛口**

柔らかい泡と、スッカリとしたミネラル感が、暑い時期にピッタリ！揚げ物などの油モノや、お刺身などの和食ともぜひ。

★シン・カヴァ・チャレロ [2020]
品種:チャレロ100%
(スペイン/カタルーニャ地方)
2750円

アモス&アレックス

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

薄にこった感じが最高に美味しそう。口に含むと、とろりとした果実の中に、ふんわりとした泡を感じる。ジューシーな大人のミックスジュース(ワインです)まったりとお楽しみください。

★ビュル・ド・ヴィ [2021]
品種:ミユスカ、シルヴァネール、オーセロワ、ゲヴュルトトラミネール
(フランス/アルガス地方)
限定36本 3630円

アンドレ・ロレール

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **白・辛口**

フルーティー&フレッシュ！青りんごのような果実味が爽やかで後口の程良い苦みも美味しい。お刺身やカルパッチョなど生魚と。

★ル・タン・デ・ジタン ブラン [2020]
品種:ソーヴィニヨンブラン60%
ヴェルメンティエーノ20%、グルナッシュブラン20%
(フランス/ラングドック地方)
1930円

マス・ド・ジャーニエ

【スタッフ 松本あやイチオシ♪】 **白・辛口**

ザ・テーブルワイン！クリアなミネラルが瑞々しく広がり、食中酒にピッタリ。サラダやお野菜、魚介類との相性よし。

★ボネ・ブラン [2021]
品種:ミユスカデ100%
(フランス/ロワール地方)
2090円

ボネ・ユトー

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白・辛口**

黄色い果物を思わせる、まろやかでジューシーな美味さと、ミネラル感のバランスが良い。メイエのワインがこの値段で買えるなんて最高！お寿司、魚のフライ、キッシュ等と

★アラヴィ [2020]
品種:シルヴァネール主体、ピノブラン
(フランス/アルガス地方)
限定36本 3080円

ジュリアン・メイエ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ・辛口**

金柑や杏系のフルーティさと和出汁系の渋味が旨い。和食、中華、洋食、野菜、魚、お肉、何でもOK♪

★ルカツィテリ-ムツヴァネ-ヒフヴィ [2019]
品種:ルカツィテリ70%、ムツヴァネ25%
ヒフヴィ5%
(ジョージア)
3630円

ゴツァ

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ライト〜ミディアム**

この夏に冷やして気軽に飲んでもらいたい赤。果実味豊かでほんのり甘さがあるので、冷やしても美味しいですよ。コスパの良いワイン。軽いお肉料理やトマトを使った料理にも。

★ル・タン・デ・ジタン カリニャン [2020]
品種:カリニャン100%
(フランス/ラングドック地方)
1930円

マス・ド・ジャーニエ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

赤系果実にハーブの風味、熟成で優しい旨味も広がり穏やかでいい感じ〜♪軽いお肉料理やカツオでもOK。

★エンジョイ! [2019]
品種:サンソー100%
(フランス/ラングドック地方)
限定36本 3300円

ナナ・ヴァン (ナタリー)

★オススメワインのライブ配信日は
8/2(火)の21:00~21:30!



オススメワインの右上のマークについて



「黄色」有機・無農薬栽培のぶどうを使用し、添加物を不使用



「緑色」有機・無農薬栽培のぶどうを使用し、添加物にSO2のみ微量添加 (SO2含有量が40mg/L未満)

以下を満たすワインに「あすラクダ」マークを付けています。

【ワインのご注文方法】

お電話、FAX、メール (形式問いません)
※詳しくはお問合せ下さい。

～送料～

全国一律 760円 (沖縄、北海道除く) 15000円以上送料無料
※全てクール便になります。別途330円を頂きます。

～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)

「長野の思い出」

先月、お客様と一緒に15名の団体で長野ワイナリーツアーに行った。山梨ワイナリーツアー以来2年ぶりのツアーだった。

実は15年前にも、その当時のワイン教室の生徒さんなど数名と、我が家の6才4才の娘たちも一緒に1泊で長野を訪れている。

今回は、大学生の次女に長野に行くかどうか尋ねたけど反応はあまり良くない。

「学校があるし・・・」

「えー。行かないの？」妻は、ちょっと残念そうだ。

一緒に行って色々見せたかったようだ。

今回のツアーでは、

「農業を続けていくには、どうすればいいか？」とか



「環境に配慮しながら農業をすること」等

色々農家さんの思いを知ることが出来た。簡単ではない。

次女が、今月から間借りでスムージーを売ることが決まった。

有機の農家さんのお野菜を使ったスムージー。農家の方が収益を安定させるという課題に向けて頑張ってる。

詳しくは次号で。



(山本和志)