

10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

オンラインショップ
でも販売しています。



【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 微泡 オレンジ 辛口

軽い泡、爽快でジューシーなコスパの良いオレンジ。ほのかな苦味、ハーブ感や旨みもあって食事に最高！トンカツ、唐揚げ等



ラガスカ

★オレンジ・フリッツァンテ

収穫年: NV
産地: スペイン/ラマンチャ地方
品種: マカベオ50% シャルドネ50%
アルコール度数: 12.5%

2940円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 白 辛口

ミネラルと旨味の詰まった少し濃いめのハイコスパなナチュラルワイン。食材との馴染みよく、魚料理から軽めのお肉料理まで、食中酒に最適！



マス・プレス

★セヴェンヌ・ステラ

収穫年: 2024年
産地: フランス/ラングドック地方
品種: リースリング、ヴェルメンティエーノ、ピノグリ
アルコール度数: 12.5%

2420円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 白 辛口

まるでブルゴーニュのシャルドネのようなリッチで風味豊か。ミネラル感、塩味やコクがあり食事と◎。白身魚のフライ。刺身等



アオトン・ワイナリー

★サヴァティアノ

収穫年: 2022年
産地: ギリシャ/アッティカ地方
品種: サヴァティアノ100%
アルコール度数: 13.5%

3190円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 ロゼ 辛口

開けたてはフレッシュで若干の炭酸を感じる爽やかなスルスル飲める辛口。程よい酸味と塩味も。唐揚げやサラダ等の軽い料理と



ビエール・アンリ・コザン

★アトランティック ロゼ

収穫年: NV(2023)
産地: フランス/ボルドー地方
品種: メルロー、マルベック、カベルネ・フラン
アルコール度数: 12.5%

2970円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 オレンジ 辛口

金柑やリンゴを皮ごと漬けたような複雑な苦渋が豊かに広がる味わい深いオレンジ。焼鳥やアジの南蛮漬、タコ、エビや中華料理とも。



マルコヤニ・ワイナリー

★ボレアス&ヘリオス オレンジ アシルティコ

収穫年: 2022年
産地: ギリシャ/ペロポネソス半島
品種: アシルティコ100%
アルコール度数: 12.5%

10月限定特価
(通常4,290円)
3980円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

旨味と味のあるコスパの良い南仏の赤。程よく酸があり、度数高いけど後口よく重たくないのが素晴らしい。揚げ物と相性抜群。



マス・プレス

★セヴェンヌ・ルナ

収穫年: 2022年
産地: フランス/ラングドック地方
品種: メルロー、グルナッシュ、シラー
アルコール度数: 15%

2200円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 赤 ミディアム

シナモンのようなスパイスの風味に、心地良い渋味と甘味が感じられる親しみやすい赤。ハンバーグやすき焼きなどの柔らかいお肉と。



オルソーニャ (協同組合)

★スピリタス・テッレ モンテプルチアーノ・ダブルツツオ

収穫年: 2019年
産地: イタリア/アブルッツオ州
品種: モンテプルチアーノ100%
アルコール度数: 14%

10月限定特価
(通常3,190円)
2980円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 赤 ミディアム

赤果実とスパイスの香り、甘みと旨みを含んだ柔らかくジューシーな果実味がバランスよく美味しい。ぼたん鍋やすき焼きと。



フォン・シプレ

★キュヴェ・G

収穫年: 2024年
産地: フランス ラングドック地方
品種: グルナッシュ100%
アルコール度数: 14%

3400円

YouTube 【ライブ配信】
10/4(土) 20:30~



上記のワインを全てテイスティング。
ぜひご覧ください。過去の配信もどうぞ

「あすラクダ」マークについて 以下の基準でマークを表示しています。



有機・無農薬栽培
酸化防止剤無添加



有機・無農薬栽培
酸化防止剤 微量添加
(含有量が40mg/L未満)



有機・無農薬栽培
酸化防止剤 少量添加
(含有量が40mg/L以上)

ワインのご注文方法

ワイン選びの相談やギフトの
ご依頼もお気軽にどうぞ。



【お支払い方法】

現金、クレジットカード等

【送料】

全国一律850円 (沖縄、北海道除く)
総額15,000円以上で送料無料
(割引ご利用の場合2万円以上)

長野・山梨

ワイナリーツアー

2日目

朝ホテルを出発して、長野県の塩尻に向かいました。「レ・ヴァン・デュブリヤール」という生産者に朝9時の訪問です。ご主人様がアメリカの方で、奥様は長野出身の方です。現在は、りんご畑とブドウ畑を有機栽培されていて、醸造は委託でされています。ブドウはヨーロッパ系の品種を植えていました。(中略)奥様が「農業をまけば簡単なことなんだけど、今まで頑張ってきたのに、農業をちょっとでもまくと今までの苦労が水の泡なので…」とおっしゃっていました。(中略)来年には醸造所ができ、テイスティングルームも完成するそうです。

次は山梨の生産者「ドメヌ・ヒデ」です。

実は、訪問の前にバスのトラブルがあり、高速道路路上でバスが停車してしまいました。(詳しくはブログをご覧ください)そして、予定時刻から1時間半遅れての到着。古民家カフェでの、ランチもワインも優しい味わいでとても美味しく、クラシック音楽が流れ、皆さんゆったりと過ごすことができました。その後はブドウ畑でマスカットベリーAを食べさせていただいたり、醸造所を見学したりしました。



(続きはブログ、YouTube
で配信)

記事の
全文は
こちら

