

# 5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。



【店長 山本恭子のイチオシ♪】

**泡白 辛口**



デラウェアの豊かな果実感とドライフルーツのような旨味がたっぷり詰まった1本。軽い泡が心地よく、アウトドアにも最適!

## ★Kaminoyama Sparkling



収穫年: 2025年  
産地: 日本/山形県  
品種: デラウェア100%  
アルコール度数: 12%

アグリ・クール (片寄広朗)

**3580円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

**白 辛口**



たっぷり飲める1リットル。塩気を感じるミネラル感と旨味あり、酸の穏やかなリンゴ系の果実味が美味しい。お肉の入った前菜と

## ★アルザス アッサンプラージュ ビオ



収穫年: 2022年  
産地: フランス/アルザス地方  
品種: ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴェルトラミネール12%  
アルコール度数: 12.5%

ルネ・ミュレ

**3520円**

【スタッフ 山本みかのイチオシ♪】

**白 辛口**



柑橘のジューシーな酸味と塩味。ほんのりスモーキーさも感じられ、後味の旨みが美味しい。エスカベッシュやナゲットなど

## ★ルート・ヴァイス



収穫年: 2024年  
産地: オーストリア/ブルゲンラント州  
品種: シャルドネ、ノイブルガー  
アルコール度数: 11%

ハレタ

**3340円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

**白 辛口**



爽やかで厚みのある果実味の中に塩味やミネラル感を楽する。余韻の旨みも◎ オイリーな感じもあり、アクアパッツア等の魚介類に

## ★アンプロ・メ・パ・トロ



収穫年: 2022年  
産地: フランス/ルーション地方  
品種: ロール(ヴェルメンティノー)50%、ルーサンヌ50%  
アルコール度数: 13%

ジャン・マルク・ラファージュ

**3960円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

**オレンジ 辛口**



オレンジや金木犀の華やかな香り。しっとりとした穏やかな渋みと、柑橘系の酸と苦味が上品で美味しい。小籠包、スパイス系にも

## ★タロンハ



収穫年: 2024年  
産地: フランス/ルーション地方  
品種: グルナッシュ・グリ70%、ヴィオニエ20%、ミュスカ10%  
アルコール度数: 13%

ジャン・マルク・ラファージュ

**3740円**

【スタッフ 山本みかのイチオシ♪】

**赤 ミディアム**



軽い飲み口、渋味も穏やかで飲みやすい赤。気軽に飲めて、アウトドアでの焼肉やバーベキューにも最適!

## ★シニャルグ



収穫年: 2023年  
産地: フランス/ローヌ地方  
品種: グルナッシュ50%、シラー30%、クノワーズ&カリニャン20%  
アルコール度数: 14.5%

レ・ジェネスタ

**2460円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

**赤 ミディアム**



熟した赤い果実と出汁系の味がじわーと広がる。しっとりしたこなれたタンニンとコクが美味しい。ハンバーグ、お肉の煮込み等

## ★ソワフ・アール・ルージュ



収穫年: 2023年  
産地: フランス/南西地方  
品種: メルロー70%、デュラス20%、ブローコル10%  
アルコール度数: 14%

レ・ヴィニャル

★特価★  
(通常3,080円)  
**2980円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

**赤 ミディアム**



穏やかな酸、溶け込んだタンニン、ほんのりある干しぶどうのような優しい旨味が美味しい。マグロの刺身やカルパッチョと!

## ★インソリト



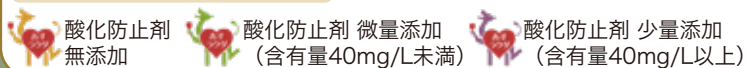
収穫年: 2019年  
産地: イタリア/シチリア州  
品種: シラー80%、ネレッロ・マスカレーゼ20%  
アルコール度数: 13%

ロンガリコ

★特価★  
(通常4,180円)  
**3980円**

「あすラクダ」マーク

※全て有機・無農薬栽培のぶどうを使用



YouTube

LIVE配信



山本和志と恭子が今月のワインを全種テイasting♪ぜひご覧ください!

5/4(月)  
20:30~

## 今月のおすすめワイン8種飲み比べ

Tasting of 8 Recommended Natural Wines

YouTubeのライブ配信から1週間限定で、おすすめワインを全種類、プレヴナン店内にてテイastingしていただけます!

期間: 5月4日(月)~10日(日)  
13:00-20:00

※5月6日(水)は臨時休業

料金: 一人2,000円(15cc×8杯)



## 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)

5月17・18日は、瀬戸内ワイナリーツアーへ行きます。毎回、和志がオリジナルで組むツアーですが、ワイナリー訪問はもちろんのこと、宿と食事選びがとても重要です。今回はしまなみ海道を渡り、今治に宿泊します。



ネットで調べて、素敵な飲食店さんを予約。ただ、初めて何うお店なので、いろいろお話を聞きたいと思い、打ち合わせに!ご主人のお話を聞いて、ナチュラルワインにすごく通じるものがあると感じました。レポートもお楽しみに♪