



**CLOS
MONT-
BLANC**

クロ・モンブラン

(スペイン/カタルーニャ/DOコンカ・デ・バルベラ)

クロ・モンブランはDOコンカ・デ・バルベラにおいてワイン製造をリードするワイナリーです。

300年以上前からワイン造りを手掛けています。この地域の歴史的背景から、製造技術はシトー修道士たちの哲学に影響を受けており、現在もその伝統的な醸造方法を用いてワイン造りを行っています。



鮮やかなルビーレッド。赤いフルーツ、ラズベリーやブラックベリーの香り。爽やかな口当たり。

【ぶどう品種】
テンプラニーリョ
カベルネ・ソーヴィニオン

クロ・モンブラン カステル・テンプラニーリョ

オープン価格(参考上代) **¥1,500** +税

赤ワイン (750ml) ミディアムボディ



淡い黄色で透き通っている。桃やパイナップルのほのかな香りと爽やかで酸味を感じる味わい。フルーティーな余韻が残る。

【ぶどう品種】
マカベオ
シャルドネ

クロ・モンブラン カステル・マカベオ・シャルドネ

オープン価格(参考上代) **¥1,500** +税

白ワイン (750ml) 辛口



濃厚な色。熟した果実と僅かに感じるミネラルに加え、熟成時に樽から移るオークがアクセントとなる芳醇な香り。

【ぶどう品種】
カリニエナ
カベルネ・ソーヴィニオン
シラー

チペーリャ ティント

オープン価格(参考上代) **¥2,500** +税

赤ワイン (750ml) フルボディ



チェリーを彷彿とさせる鮮やかな真紅。ブラックペッパーとほのかなハーブの香り。力強いが、新鮮味と爽やかなミネラルの風味が響く。長い余韻を残す仕上がり。

【ぶどう品種】
トレパット 100%

ウニツク トレパット

オープン価格(参考上代) **¥3,000** +税

赤ワイン (750ml) ミディアムボディ



琥珀色のストロウイエロー。強く長く続くアロマ、白い果実とスモーキーな風味。丸みのある、ボリュームミーな白ワイン。

【ぶどう品種】
シャルドネ 100%

ウニツク シャルドネ

オープン価格(参考上代) **¥3,500** +税

白ワイン (750ml) 辛口