



WINE LIST	DOMAINE DE COSTE CHAUDE	CHATEAU LA CROIX DE ROCHE	CHATEAU LA VUE
	CHATEAU SENAILHAC	CHATEAU MONLOT	

WINE LIST



DOMAINE DE COSTE CHAUDE

Brand history

ワイン作りに適した有機栽培農法、土壌作りに数十年を費やして、2014年エコサート認証を受けました。2018年からはワイン醸造家の現在のオーナーであるヴィンセント・トラミエ氏のもとで、有機栽培、醸造手法に関してもさらなる進化を遂げ、多くの賞を受賞。森林、葡萄畑、牧草地のバランスが保たれた有機栽培に適した土地の特性を生かす平均樹齢40年の健康で味の濃い葡萄作りをしています。



DOMAINE DE COSTE CHAUDE L'ARGENTIERE
ドメーヌ・ド・コステ・ショードラルジャンティエール

[A.O.P. コート・デュ・ローヌ
ヴィラージュ・ヴィザン]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2017	750ml	赤	15%	4,980	4571287033877

品種	土壌	発酵	熟成期間
シラー80% グルナッシュ・ノワール20%	粘土石灰	20%木樽 80%ステンレスタンク	12ヶ月

ブラックベリーとローズマリーを彷彿とさせる強烈な果実香。熟したさくらんぼの香りが美しい鮮度を添えています。滑らかで心地よいタンニンとクローブの香りは口の中に広がり、複雑な余韻へ続いていきます。



DOMAINE DE COSTE CHAUDE L'OCTAVE
ドメーヌ・ド・コステ・ショードロクターヴ

[A.O.P. コート・デュ・ローヌ
ヴィラージュ・ヴィザン]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2019	750ml	白	13.5%	3,980	4571287033884

品種	土壌	発酵	熟成期間
グルナッシュ・ブラン95% ヴィオニエ5%	粘土石灰	20%オーク樽 80%ステンレスタンク	6ヶ月

銀色の反射を伴う淡くて光沢のある色。爽やかな柑橘類と梨の香りのある、繊細でミネラルに富んだアロマがあります。新鮮な酸味と、グレープフルーツの僅かな苦味が心地良さを与えます。



DOMAINE DE COSTE CHAUDE L'ENTRACTE
ドメーヌ・ド・コステ・ショードラントラクト

[A.O.P. コート・デュ・ローヌ
ヴィラージュ・ヴィザン]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2019	750ml	ロゼ	13.5%	3,980	4571287033891

品種	土壌	発酵	熟成期間
グルナッシュ・ノワール80% シラー15% グルナッシュ・ブラン/ ルーサヌ/ヴィオニエ5%	粘土石灰	ステンレスタンク	6ヶ月

柑橘系の果実香にミネラル分のニュアンスが感じられる。しなやかな口当たりと新鮮なレモンの苦み、丸みを帯びた甘いアロマを楽しめます。程よいフレッシュな苦みのある仕上がりです。



CHATEAU LA CROIX DE ROCHE

Brand history

この地域は一流のワイン生産地であるサンテミリオン、ポムロムとフロンサックであり、優れたワインをお手頃な価格で生産しています。

14ヘクタールの敷地は南東向きで、右岸地区にあります。

赤の品種は主にメルローで、その他、マルベック、プチヴェルドです。

白はソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、セミヨンを主としています。



CHATEAU LA CROIX DE ROCHE FRONSAC
シャトー・ラ・クロワ・ド・ロシュフロンサック

[A.O.C. フロンサック]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2018	750ml	赤	14.5%	5,980	4571287033907

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー100%	粘土	ステンレスタンク	18ヶ月

エコサート認証の有機栽培葡萄を使用。赤い果実とチョコレートのような香りが溶け込み、成熟した果実味が口中に持続します。深い美しいルビー色をした力強いワインです。

REEFER 定温輸送
ワインの価値を保つために冷却装置を備え付け温度管理されたコンテナで輸送を行っております。

AB
最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと等の厳しい基準がある「有機農業」を意味するフランス農務省による認証のマーク。

Eco-label
ユーロリーフ(EU産有機農産物マーク)は、EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するオーガニック認証マーク。

WINE LIST



CHATEAU LA CROIX DE ROCHE
BORDEAUX SUPERIEUR
シャトー・ラ・クロワ・ド・ロシュ
ボルドー・シュペリウール

[A.O.C. ボルドー・シュペリウール]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2018	750ml	赤	14.5%	3,980	4571287033914

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー85% フチヴェルド10% カルメネール5%	珪質粘土	ステンレスタンク	15ヶ月

エコサート認証の有機栽培葡萄を使用。
軽やかでありながら、豊かな味わいはチェリーを思わせ、香りは複雑なニュアンスが感じられる。わずかに紫がかった濃い赤色のワインです。



CHATEAU LA CROIX DE ROCHE
BORDEAUX BLANC SEC
シャトー・ラ・クロワ・ド・ロシュ
ボルドー

[A.O.C. ボルドー]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2018	750ml	白	13.5%	3,980	4571287033921

品種	土壌	発酵	熟成期間
ソーヴィニオン・ブラン35% ソーヴィニオン・グリ35% セミヨン30%	砂質粘土	ステンレスタンク	8ヶ月

エコサート認証の有機栽培葡萄を使用。
ピーチや梨、柑橘類の柔らかなアロマが存在感を示し、口当たりの良い酸味と強いミネラルが口中で持続します。わずかな緑色の反射を伴う淡黄色のワインです。



CHATEAU LA CROIX DE ROCHE
BORDEAUX ROSE
シャトー・ラ・クロワ・ド・ロシュ
ボルドー

[A.O.C. ボルドー]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2019	750ml	ロゼ	13%	3,980	4571287033938

品種	土壌	発酵	熟成期間
マルベック70% メルロー30%	砂質粘土	ステンレスタンク	8ヶ月

エコサート認証の有機栽培葡萄を使用。
チェリーのような強い香りは程よい複雑性を持つ。フルーティーな味わいが口中で華やかに漂います。オニオンのような鮮やかなカラーが特徴的です。



CHATEAU LA VUE

Brand history

サン・テミリオンにシャトー・ラ・ヴューのブドウ園があります。メルロー80%とカベルネ・フラン20%の2種類のブドウ品種で構成されており、この砂の土壌では、2つのキュヴェを生産します。

このシャトー・ラ・ヴューは気候、土壌が優れた品質のワインを生産するための並外れたテロワールを産み出します。



CHATEAU LA VUE
SAINT EMILION
シャトー・ラ・ヴュー
サン・テミリオン

[A.O.C. サン・テミリオン]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2016	750ml	赤	14%	5,980	4571287033952

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー90% カベルネ・フラン10%	砂壤土	ステンレスタンク	12-14ヶ月 30%は フレンチオーク樽

野イチゴのような親しみやすさと熟成からくる上質な木の香り。
豊かな果実味が感じられるリッチなスタイル。口当たりは滑らか、厚みのあるタンニンがバランスよく調和した深みのある味わいで余韻が長く続きます。



CHATEAU PATARABET
BORDEAUX SUPERIEUR
シャトー・パタラベ
ボルドー・シュペリウール

[A.O.C. ボルドー・シュペリウール]



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2016	750ml	赤	14.5%	3,980	4571287033969

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー95% カベルネ・フラン5%	砂壤土	ステンレスタンク	12ヶ月

ラズベリーやいちごなどの果実香に甘いスパイスのニュアンスが絡みます。フレッシュで力強い口当たりは果実味に溢れ、しなやかに控えめなタンニンがバランスよく感じることができます。深く鮮やかなガーネットカラーのワインです。

WINE LIST



CHATEAU SENAILHAC

Brand history

50ヘクタールのブドウの木を所有するブドウ園は、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、マルベックの3種類のブドウで構成されています。土壌は粘土質石灰岩であり、そのブドウの木は平均して樹齢30年です。

ボルドーの優れたアペラシオンの5つのキュヴェがここで生産されています。ブドウ園は伝統的な方法で植えられ、ボルドーの優れたアペラシオンの典型的なワインを生産しています。



CHATEAU SENAILHAC
BORDEAUX SUPERIEUR
シャトー・セナック
ボルドー・シュペリール

[A.O.C. ボルドー・シュペリール]

REEFER
定温輸送



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2016	750ml	赤	14%	3,980	4571287033945

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー65% カベルネソーヴィニヨン30% マルベック5%	粘土石灰岩	ステンレスタンク	12ヶ月

熟した果実のアロマが溢れるルビー色のワイン。甘草と黒い果実の香りが複雑に絡み、口を含むと上質なタンニンと酸が重なります。余韻はカシスなどの熟した果実味を感じられることができます。



CHATEAU MONLOT

Brand history

シャトーモンロは、8ヘクタールの粘土石灰岩と粘土ロームの土壌のブドウ園と、樹齢40年のブドウの木があり、メルローを育てるのに最適なテロワールです。

フランスワイン界で最高峰の醸造家であるジャン・クロード・ベルエと世界に影響力がある農業技師・土壌微生物学博士のリディア&クロード・ブルギニオンが将来を感じさせる注目のボルドーワインをつくり上げています。



CHATEAU MONLOT
SAINT EMILION GRAND CRU
シャトー・モンロ
サン・テミリオン・グラン・クリュ

[A.O.C. サン・テミリオン・グラン・クリュ]

REEFER
定温輸送

MATTHEW JUKES
17.5+/20



原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2011	750ml	赤	13.5%	12,800	4571287033976

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー77% カベルネフラン23%	粘土石灰岩	ステンレスタンク	18ヶ月

フルーティーでわずかにペッパーのようなアロマと溶けたバターの香りが漂います。味わいはしなやか、赤い果実のアロマが甘草の含みを持ち、木の香りとタンニンが口の中で細かく絡み合います。美しい複雑さとバランスの良い仕上がり。



HERITAGE DE MONLOT
SAINT EMILION GRAND CRU
エリタージュ・ドゥ・モンロ
サン・テミリオン・グラン・クリュ

[A.O.C. サン・テミリオン・グラン・クリュ]

REEFER
定温輸送

MATTHEW JUKES
16.5/20

JAMES SUKLING
92/100

原産国	ヴィンテージ	容量	タイプ	度数	参考価格	JAN
フランス	2012	750ml	赤	14%	9,800	4571287033983

品種	土壌	発酵	熟成期間
メルロー90% カベルネフラン10%	粘土ローム	ステンレスタンク	14ヶ月

イチゴ、熟したラズベリー、上質なウッディノートのアロマ。味わいはバランスが良く、果物の香りが長い余韻となって構成され、その後、アカシアの花、杉、白胡椒のノートが口の中に広がります。多彩なアロマと濃厚な味わいが楽しめる美しいルビー色のワイン。

<http://www.seawings-group.com> mail:inq@seawings-group.com

SEAWINGS 株式会社シーウィングス

本社 / 〒615-0805 京都市右京区西京極東池田町37番地 SICビル
TEL 075-925-9006 FAX 075-925-9007
大阪営業所・大阪物流センター / 〒577-0012 大阪府東大阪市長田東3丁目3番37号
TEL 06-4308-5585 FAX 06-4308-5595