

生産者	Flora Springs Winery & Vineyards フローラ・スプリングス・ワイナリー・ アンド・ヴィンヤーズ
名称	Trilogy "Cabernet Blend" トリロジー "カベルネ・ブレンド"
タイプ	赤ワイン
産地	米国 カリフォルニア ナバ・ヴァレー地区
品種	Cabernet Sauvignon 86%, Malbec 8%, Petit Verdot 6%
コード	US82CAR01-14
内容量	750ml
参考価格	2014年 9,000円
会員価格	2014年 7,000円



自社輸入ワイン

30周年の記念ヴィンテージとなった、ワインメーカーのポール・スターナウアー (Paul Steinauer) 氏により1,320本だけが生産されました。85%をフランス産小樽 (225ℓ) と15%をアメリカ産小樽 (225ℓ) で22ヶ月間熟成されてからブレンドされています。ワインは深みがあり、濃厚な味わいで、タンニンによって強固な骨格のワインとなりました。

「牛肉のロースステーキ」との組み合わせを望みたいところですが、他にも「ビーフシチュー」や「カルビの焼肉」など、牛肉料理全般とは期待に応える組み合わせになると思います。

生産者	Flora Springs Winery & Vineyards フローラ・スプリングス・ワイナリー・ アンド・ヴィンヤーズ
名称	Napa Valley Cabernet Sauvignon ナバ・ヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン
タイプ	赤ワイン
産地	米国 カリフォルニア ナバ・ヴァレー地区
品種	Cabernet Sauvignon 100%
コード	US82CAR02-14
内容量	750ml
参考価格	2014年 5,500円
会員価格	2014年 4,500円



自社輸入ワイン

ナバ・ヴァレーの自社畑で収穫されたカベルネ・ソーヴィニオン種により作られたワインです。ワインは新小樽 (225ℓ) と使用済みの小樽 (225ℓ) で22ヶ月間の熟成を経て81,000本が生産されました。このワインは口当たりがソフトで、余韻にほどよい酸味を感じ、タンニンも穏やかで飲みやすいスタイルに仕上がっています。

「ラムチョップ (仔羊背肉) の炭火グリルレモン風味」との相性は格別でした。バーベキューなど炭火を使ったグリル料理全般に合うと思います。

Flora Springs Winery & Vineyards

生産者 Flora Springs Winery & Vineyards

フローラ・スプリングス・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ

名称 Napa Valley Merlot

ナバ・ヴァレー メルロー

タイプ 赤ワイン

産地 米国 カリフォルニア ナバ・ヴァレー地区

品種 Merlot 100%

コード US82CAR03-15

内容量 750ml

参考価格 2015年 4,500円

会員価格 2015年 4,000円



自社輸入ワイン

自社畑のサステナビリティ農法で栽培されたメルロー種により作られたワインです。新小樽(225ℓ)と使用済みの小樽(225ℓ)で16ヶ月間の熟成を経て72,000本が生産されました。とてもデリケートなスタイルで、甘酸っぱくジューシーなアロマがあり、親しみやすい優しい味わいです。

カリフォルニアで「オッソブッコ(イタリア料理の牛すね肉トマト煮込み)」との組み合わせはとても良かったです。他にも「地鶏のトマトソース煮込み」や「ミートボール」のようにトマトの酸味を生かした肉料理に合わせると良いと思います。

生産者 Flora Springs Winery & Vineyards

フローラ・スプリングス・ワイナリー・アンド・ヴィンヤーズ

名称 Napa Valley Red Wine

ナバ・ヴァレー レッドワイン

タイプ 赤ワイン

産地 米国 カリフォルニア ナバ・ヴァレー地区

品種 Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 20%,

Syrah 17%, Petit Verdot 8%,

Cabernet Franc 3%

コード US82CAR03-13

内容量 750ml

参考価格 2013年 4,500円

会員 2013年 4,000円



自社輸入ワイン

わずか12,000本のみ生産された限定ワインです。80%フランス産小樽(225ℓ)と20%米国産小樽(225ℓ)で20ヶ月間熟成されてからブレンドしています。スパイシーでアロマティックな個性的なワインとなりました。ドライで豊富なタンニンがありながらも、果実のフレーバーが心地よく後味に残ります。

カリフォルニアでは「鴨の胸肉 カカオと赤ワインソース」との相性が記憶に残りますが、日本では「モツの味噌煮込み」や「サバの味噌煮」のように味噌を使った料理に合わせると、このワインの楽しみ方の幅が広がります。