

ネペンス「アルティテュード」(標高、高さの意味)は、オーストラリアでも標高が高い冷涼地アデレード・ ヒルズの特徴を生かした質のよいワインです。アデレード・ヒルズは州都アデレードの東約10km、標 高400mの高地に広がる丘陵地で、昼夜の寒暖差が大きく、夏でも夜は冷え込むためブドウはしっか りした酸を保持しながらゆっくり成熟します。複雑な地形や微気候を利用し、ソーヴィニヨン・ブラン、 シャルドネ、ピノ・ノワールなど、昔から主に小規模生産者によって多様な良質ワインが造られています。

このたび「アルティテュード」レンジにシャルドネが加わったことから、より多くの方にアルティ

テュードを見ていただきたく、生産者協力のもと、2か月間 限定の特別キャンペーンを企画しました。

この機会にぜひご参加ください。

初回のご注文までに ご参加エントリーが必要です

エントリーはこちら



特別条件はエントリー 回れば回 のあるご注文にのみ 適用されます

https://forms.ale/7xT8bhiSasfPcpk96

伝票上の「おまけ」の扱いに ついて:ご注文6本のうち1本を 伝票にて見本計上とします。

混載でのご注文で、見本と したいアイテムに指定がある 場合は、ご注文時にお申しつけ ください。特にご指定がない場 合は、弊社で適宜いずれか1本 を見本とさせていただきます。

フェア対象 4アイテム

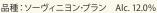
_ 産地:すべて南オーストラリア州アデレード・ヒルズ;商品名とヴィンテージの間の"S"はスクリューキャップ使用。

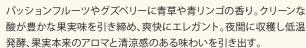


12856 ネペンス

アルティテュード・ソーヴィニヨン・ブラン S'23

Nepenthe Altitude Sauvignon Blanc







ネペンス アルティテュード・シャルドネ S'23

Nepenthe Altitude Chardonnay



品種:シャルドネ Alc. 12.5%

ネクタリンや柑橘のアロマが瑞々しく、ストーンフルーツ、グレープフル ーツ、ほのかに甘いスパイスが長く豊かな余韻に導く。ブドウは夜間 収穫、平均14℃でステンレス槽発酵、フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。



ネペンス

アルティテュード・ピノ・グリ S'23

Nepenthe Altitude Pinot Gris

品種: ピノ・グリ Alc. 13.0%

新鮮な梨の風味にジャスミンの香りが華やか。柑橘の酸に支えられた ピュアな果実味が舌を滑らかに覆い、心地よく爽やかな余韻に続く。 より高標高で冷涼な畑のブドウを低温発酵、澱とともに熟成。





ネペンス

アルティテュード・ピノ・ノワール S'23

Nepenthe Altitude Pinot Noir

品種:ピノ·ノワール Alc. 13.0%

ラズベリーやチェリーのチャーミングな香りをドライハーブのアロマが 縁取り、きめ細かいタンニンに覆われた赤い果実の風味が滑らかに 口中を満たす。低温発酵、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。



生産者紹介

https://www.village-cellars.co.jp/pdf/winery/Nepenthe.pdf

希望小売価格(税別)

各¥3。



E-mail: wine@village-cellars.co.jp TEL: 0766-72-8680 FAX: 0766-72-8681

ヴィレッジ・セラーズ株式会社 〒935-0056 富山県氷見市上田上野 6-5