

こんにちは！葡萄屋の草壁です。

「幻のワイン」といわれるモルドバのワインが入荷しました。

今回のメルマガは、新入荷のモルドバ産、モロッコ産のワインと、

「バレンタイン企画」としまして、ソーテルヌをたっぷりとしみ込ませた

贅沢なチョコレートと赤い甘口ワインのセット商品をご案内いたします。

☆:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::

【幻のワイン】モルドバワイン

●国営ワインメーカー「ミレスチ・ミーチ社」モルドバ・デラックス

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=211

「ミレスチ・ミーチ社」は英国王室ご用達の国営ワインメーカー。

ワイン発祥の地「モルドバ」のワインの製法を守り、その伝統を引き継ぐワインの作り手です。

このワイン、赤の甘口のスパークリングワインですが、
今回私は飲んだとき鳥肌が立ちました。

一口飲むと、果実感が口の中いっぱい広がっていきます。
はちきんばかりの果実味が襲ってきます。
これほど葡萄の果実味が広がっていく感覚は初めてでした。

ですが、全然重たくありません。

飲み口はすっきりしていて、酸味とのバランスも秀逸。
食事と合わせて最後まで飲むことができます。

ぜひ一度ワインの革命を体験してみてください！

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=211

このワインを飲んだ時のブログ(08/1/9) はこちら

⇒<http://blog.goo.ne.jp/grass2108/d/20090109>

その他、同じモルドバ国営クリコバ社の3本も入荷しています。

●クリコバ・コルサ

圧倒的な果実感によって、口の中でほのかな甘みがどんどん広がっていきます。
甘みは酸がしっかりしているので、食事に合わせるにはぴったり。

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=214

●クリコバ・マスカット

輝きある黄金色から、蜂蜜を感じさせる香りが漂ってきます。
味わいはボリュームある果実感が特徴的。

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=213

●クリコバ・キャベルネット 2005

イチジクや黒系果実のフルーティーな香りに、小豆や甘栗の皮のようなニュアンス。

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=215

☆:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:::;*☆**☆*:

【モロッコワイン1銘柄だけですが入荷しました！】

地中海沿岸の北アフリカの国モロッコ。この地にコート・デュ・ローヌ・

クローズ・エルミタージュの巨匠アラン・グライヨがモロッコ人とコラボレーションして素晴らしい赤ワインが出来上がりました！

もともとサイクリング仲間だった二人が、二人の友情から生まれた企画がこのワイン。

夢の企画のファーストヴィンテージをぜひお楽しみください。

●タンデム 06

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=210

圧倒的な果実感に、エレガントなスタイルの作りのシラー。
やさしい飲み口ですが、厚みのあるボディ

このワインを飲んだ時（09/1/22）のブログはこちら

⇒<http://blog.goo.ne.jp/grass2108/d/20090122>

☆:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::*☆**☆*:::

【バレンタインに！ソーテルヌで漬けた甘美なチョコレート】

⇒http://www.budouya.jp/products/detail.php?product_id=216

フランス・ソーテルヌ地区で作られる、希少な手作り高級貴腐ワイン「シャトー・サンミッシェル」。黄金の貴腐ワインをたっぷりとしみ込ませた、年に一度しか作られないという贅沢なチョコレートです。

黄金のソーテルヌに数日間漬けたドライレーズンは芳醇な香り、凝縮した果実味が広がります。それだけでじゅうぶんに贅沢な味わいのレーズンを、世界のパティシエに支持されるヴァローナ社のチョコレートで包みました。熟練のチョコレート職人たちが小さな釜でゆっくり、ゆっくりと回しながら純チョコレートをからめた『ショコラ・ド・ソーテルヌ』。

●【バレンタインに】ショコラ・ド・ソーテルヌ

