

ANNA-G WINE 10種





NEW&リニューアル5種

既存製品6種

NEW

NEW&リニューアル5種

- Chateau Haute-Nauve シャトー・オート・ノブ
- Chateau Le Comte Mallet シャトー・コント・ド・マーレ
- Chateau Poncharac シャトー・ポンチャラック
- Chateau Roque Lajarre シャトー・ラック・ラザール
- Chateau Laulion Cuvee シャトー・ラウリオン

Chateau Haute-Nauve シャトーオートノブ Saint-Emilion Grand Cru (サンテミリヨングランクリュ)

NEW



Spanish / スペイン / 2020

Vol 13.5 %

750 ml

Dry

Cabernet Franc 60% (カベルネフラン)

Merlot 40% (メルロー)

テイスティングノート)

柔らかくて優雅なオークの香りが口の中で長い余韻を残し、深くてほのかな果物の香りがステーキのような重みのある食べ物と調和を創り出し、温雅な雰囲気を一層引き立ててくれる。

受賞)

世界ワイン品評会第3回ゴールドメダル受賞

Chateau Haute-Nauve シャトーオートノブ Saint-Emilion Grand Cru (サンテミリヨングランクリュ)

NEW



サンテミリオンはフランスを代表する最高のワインを生産する地域で、全地域が隅々までブドウの木で植えられている。この重要ブドウ品種はマロットだが、このブドウはより柔らかく熟す速度が速く、豊かで甘い味が特徴だ。この地域はボルドーの東に約30マイル離れており、ドルドーニュ川が隣接しており、ブドウ園は少し丘になっている位置している。サンテミリオンはローマがフランスを占領した当時、初めてブドウの木を植え、約800年間、世界に最上のワイン市場を席卷し、今日までその場を享受している。

この地域の特級ワインは等級に分類されるプルミエ・グラン・クリュ・クラッセ、グラン・クリュ・クラッセの2種類が作られる。グランクリュの中でも最上のワインとされており、これは10年周期で分類等級が再調整されるが、大きな異変がない限り変動がほとんどなくそのまま等級が続いていく。シャトー・オートノブはグランクリュ特級ワインで、オーナーが約40年前にサンテミリオンの農場を購入し、石灰岩粘土の丘陵地「コート」で60%のメルロットが生産され、砂が混ざった粘土「グラールヴ」で40%のカバネットフランが生産されている。特にこの地域で作られるワインはフランス最高のブドウが生産されるサンテミリオンの中でも有名なソナルテスで生産されるブドウ使っている。手で直接収穫して最上のブドウだけを厳選して作った特等級のとても素晴らしいワインである。

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Le Comte Mallet シャトー・コント・ド・マーレ Saint-Emilion Grand Cru (サンテミリヨングランクリュ)

NEW



French / フランス / 2021

Vol 13.5 %

750 ml

Dry

Merlot 65% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 1% (カベルネソヴィニオン)

Cabernet Franc 34% (カベルネフラン)

テイastingノート)

深いルビーカラーから出てくるほのかな果実の香り、黒い果物、香辛料、甘草、香ばしい香りが一緒に鼻を豊かにし、口の中を柔軟で絹のように豊かに包み込み、安定したよく熟成されたタンニンの香りが長く私たちを楽しませ、一緒に調和したオークの香りをフィニッシュで絶頂に達するように導きながら幸せを味わえる

受賞)

世界ワイン品評会第3回ゴールドメダル受賞

Chateau Le Comte Mallet シャトー・コント・ド・マーレ Saint-Emilion Grand Cru (サンテミリヨングランクリュ)



サンテミリオンはフランスを代表する最高のワインを生産する地域で、全地域が隅々までブドウの木で植えられている。この重要ブドウ品種はマロットだが、このブドウはより柔らかく熟す速度が速く、豊かで甘い味が特徴だ。この地域はボルドーの東に約30マイルあり、ドルドーニュ川を見下ろすとブドウ園は少し丘になっている。サンテミリオンはローマがフランスを占領した当時、初めてブドウの木を植え、約800年間、世界に最上のワイン市場を席卷し、今日までその場を享受している。

この地域の特級ワインは等級に区分しているプルミエ・グラン・クリュ・クラッセとグラン・クリュ・クラッセ。グラン・クリュ最上のワインに位置しており、これは10年周期で分類等級が再調整されるが、大きな異変がない限り変動がほとんどなくそのまま等級が続いている。シャトー・コント・ド・マーレは粘土石灰岩と土壌からなる40余りの丘の敷地があります。1年間丁寧に育てられた最高のブドウだけを手で直接収穫して工場を經由し醸造は厳しい基準で選定されたステンレススチール樽で1次熟成した後、クヌギ樽で2次長期間熟成を行う。

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

保存:20年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Poncharac シャトーポンチャラック



French Bordeaux Superieur

フランス・ボルドー・スーペリア

2021

Vol 13 %

750 ml

Dry

Merlot 50% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 30% (カベルネソヴィニヨン)

Cabernet Franc 20% (カベルネフラン)

テイastingノート)

このワインは弱くミックスされたシナモンの香りとチョコレートの香りがよく調和し、濃いルビーカラーから広がる柔らかくて、また混合された赤い果物の柔らかい香りが心に余裕を与えてくれる。

受賞)

世界ワイン品評会でメダル3回受賞

Chateau Poncharac シャトーポンチャラック



シャトー・ポンチャラックはボルドー・スーペリア地域の上位等級地域で生産された優秀なワインである。
良いワインが誕生するためには立派なブドウが生産されなければならないが、そのためには自然な環境が必要である。

この地域の気候は大西洋のドルドーニュ、ガロン、ジロンド川の影響を受け、夏は平均25度前後で涼しく、冬は特別な年を除いては氷点下に落ちない非常に穏やかな海洋性気候で、立派なワインを生産できる最適の環境である。

シャトー・ポンチャラックはここに18ヘクタールのブドウ園を持っている。

通常は5年以上経ったブドウの木からワインが生産されるが、シャトー・ポンチャラックは25年以上経った木で形成されており、糖度が高くどっしりとしたブドウを栽培している。

最上級のブドウと環境で作れた非常に素晴らしいワインである。

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

保存:-

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Roque Lajarre シャトーラックラザール

NEW



French Bordeaux Superieur

フランス・ボルドー・スーペリア

2021

Vol 13 %

750 ml

Dry

Merlot 50% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 30% (カベルネソヴィニヨン)

Cabernet Franc 20% (カバルネフラン)

テイastingノート)

強烈で集中的で熟したスパイシーなキャシックス、渋い果物の特徴を持っている。

グリップ感があるが、柔らかくて甘いタンニンが口の中で長い間楽しませてくれるワインであり、長く持続的な仕上げ処理で洗練された現代的なスタイルで生産され、重さがありながらも柔らかさを秘めた特別なワインだ。

受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau Roque Lajarre シャトーラックラザール

NEW



シャトー・ラック・ラザールは1959年に設立され、このブドウ園を現在3世代が所有者が運営しており、ほぼ200エーカーが Entre Deux-Mers地域のボルドーから南東に12マイル離れたSediracの砂利の多い丘で耕作されている。

このワインはとても印象的で新鮮で滑らかで現代的なプロフィールから伝統的なボルドースーペリアの特徴を語ってくれる。

シャトー・ラック・ラザールのブドウ園はSadirac村の海拔320フィートの丘にすべてが揃っている完璧な環境のテルアに植えられており、強烈な日差しを受けながらも大西洋から吹いてくる新鮮な風が調和を成し、糖度の高いぶどうを収穫できる。

糖度を最高に高めた最上のブドウを使用し、このワインが作られる

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。 燻製料理、羊肉、家禽類。 熟成したチーズ

保存 : 10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Laulion Cuvee シャトーラウリヨン

NEW



French Bordeaux Superieur

フランス・ボルドー・スーペリア

2021

Vol 13 %

750 ml

Dry

Merlot 60% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 20% (カベルネソヴィニヨン)

Cabernet Franc 20% (カバルネフラン)

テイastingノート)

きらびやかなルビーレッドカラーであり、小さくて赤いチェリーとラズベリーの香りの柔らかくて新鮮さが、まるでハッカを口にして夢の中を歩くようなとても魅力的なワインだ。

受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau Laulion Cuvee シャトーラウリヨン



ボルドーのドルドーニュとガロンド川が合流する少し高い丘陵地であるEntre Dexに位置しており、このシャトー・ラウリヨンは3代目の家族経営へと受け継がれて、時代の流れに応え、新しい技術と伝統的な方法をミックスしフランスの新しい製造方法を開拓していく会社である。

品質に優れ、世界が認めるワイン品評会でなんと5回にわたってメダルを獲得する快挙を成し遂げた特別で宝石のようなワインだ。

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。 燻製料理、羊肉、家禽類。 熟成したチーズ

保存 : 10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

ORIGINAL

既存製品

- Chateau haut de miaille
- Chateau jean-de-bel-air
- Chateau Chauvet
- Chateau graves de cau
- Chateau Dediev

シャトー・ミレ

シャトー・ジャン・ベル・エア

シャトー・シュヴェー

シャトー・グラブ・ド・カウ

シャトー・ドディブ

Chateau haut de miaille シャトー・オミレ



French / フランス / 2020

Vol 13.5 %

750 ml

Dry

Merlot 50% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 50 % (カベルネソヴィニオン)

テイastingノート)

- 強い土の香りと野いちごの香りが先にした後、梅と濃いベリーが広がる。ゆっくり味わうと少し辛さとタンニンが感じられ、適度なボディ感に軽くてまるやかな味わいがロマンチックなワイン

受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau haut de maille シャトー・オミレ



世界有名な国際ワイン品評会で5回連続ゴールドメダルを受賞した最上級のワインで、高級感のある風味がVIPプレゼント用として良い

-強い土の香りと野いちごの香りが先にした後、梅と濃いベリーが広がる

ゆっくり味わうと少し辛さとタンニンが感じられ、適度なボディ感に軽くてまろやかな味わいがロマンチックなワイン

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:ステーキ。燻製鴨。羊肉。家禽。熟成したチーズ

保存:10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau graves de cau シャトグラブ・カウ



French / フランス / 2019

Vol 13 %

750 ml

Dry

Merlot 90% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 5% (カベルネソヴィニオン)

Malbec 5% (マルベック)

テイスティングノート)

- オークの香りとブラックカラントの香りが高級で繊細なボディ感の良い赤黒い色をしている。香りはストレートでフルーツの香りがして、ブラックベリーがあり、リキュールトーンでも熟したチェリーが存在感を出している。味は満足感を与え、熟したチェリー、林檎類、優れた酸、軽いタンニンだ。味覚チェリーリキュールにはダークチョコレートがあり、後味は中間に、チェリーとチョコレートを感じれる。魅力的で飲みやすいキュートなワインになっております。

受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau graves de cau シャトーグローブ・ド・カウ



オークの香りとブラックカラントの香りが上品で繊細なボディ感。国際ワイン品評会ゴールドメダル3回、
テスティング大会95/93点を獲得したスペシャルワイン

ワインは、きれいなボルドー色をしており、香りはストレートでブラックベリーなどのフルーツの香りがして、リキュールトーンでも熟したチェリーが印象的である。味は飲みごたえのあり、果実の香りがして、熟したチェリー、林檎類、優れた酸、軽いタンニンが口の中で広がる。味覚チェリーリキュールにはダークチョコレートがある。後味は中間に、チェリーとチョコレートがあり、ワインは魅力的で飲みやすい。

イタリアミラノの代表デザイナー、アンナジリのシグネチャーサルデザインのコラボレーションでVIP晩餐やパーティーに似合う製品

2019年、最高級ブドウだけを選んで作ったワインで、味と香りに優れたスーパーアボルドー特級ワイン

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

保存:10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Dediev シャトー・デディエ



French / フランス / 2020

Vol 13.5 %

750 ml

Dry

Merlot 78% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 16% (カベルネソヴィニヨン)

Cabernet Franc 6% (カバルネフラン)

テイスティングノート)

-オークの香りの風味と奥ゆかしい香りワイン
チェリーブLOSSAM、ライトアニマルノート、
ウツの香りが感じられ

口当りはラズベリー、スモモ、チェリーブロッサム、アイアンノート

ブラックソソタンニンと辛さを楽しむ事が出来る
ゴージャスなワイン

受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau Dediev シャトー・デディエ



2022年ビンテージガール作品でオークの香りの風味と妙な香りで世界有名な国際ワイン品評会で5回連続ゴールドメダルを受賞した最上級ワイン

メルロの78%にもかかわらず、中ワイン、他の2種類の容量を追加した。

足はグラスにたくさんあり、柔らかく流れ落ち、チェリー、バニラ、ハーブの香り、ブルーベリーの味を楽しむ事ができ、ゆっくり味わうとチェリー、皮、コルクなどが思い浮かびあがる。

イタリアミラノ代表をするデザイナーアンナジリの象徴する馬のデザインとのコラボレーションで、特に女性が好む高級感溢れるソフトなスーペリア特級ワインになっている

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ。サラダ

保存:10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau jean-de-bel-air シャトージャンベルエア



French / フランス / 2018

Vol 14 %

750 ml

Dry

Merlot 60% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 40 % (カベルネソヴィニヨン)

テイスティングノート)

-明るい光彩のルビーカラーと花と果物の香りのボリューム感が優雅なタンニンと有利なボディ感を演出

非常に香り高く強烈なバニラ、小麦、または新鮮な麦芽、バター、ブラックチェリー、メロンだけでなく、コショウやオークや濡れた土の香りを持っている多様性があるマイルドなワイン
受賞)

世界ワイン品評会でメダル5回受賞

Chateau jean-de-bel-air シャトージャンベルエア



明るい光彩のルビーカラーと花と果物の香りのボリューム感が優雅なタンニンと有利なボディ感を演出し
非常に香り高く強烈なバニラ、小麦または新鮮な麦芽、バター、ブラックチェリー、メロンだけでなく、コショウやオーク、
濡れた土の香りを持つスパイシーな2018年製のヴィンテージワイン
世界品評会ゴールドメダル5回に輝く製品

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

保存:10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封

Chateau Chauvet シャトーシュベ



French / フランス / 2021

Vol 13 %

750 ml

Dry

Merlot 60% (メルロー)

Cabernet Sauvignon 40 % (カベルネソヴィニヨン)

テイastingノート)

-柔らかいミディアムボディにザクロの香りが豊かに感じられ、穏やかにコーヒー豆、ココア、若干のシナモンなどのハーモニーが口の中で広がる
まろやかでジューシーで、甘さと溶けたタンニンが融合してより強いインパクトのあるワイン

受賞)

世界ワイン品評会でメダル3回受賞

Chateau Chauvet シャトーシュベ



その年、最上のブドウを選定して作り、世界有名品評会ゴールドメダル3回受賞とテスト大会95/96点を獲得したスペシャルエディションワイン

ザクロの香りが豊かに感じられ、微かなコーヒー豆、ココア、若干のシナモンと甘草のようなハーモニーが口の中で広がる。

密度が高く、まろやかでジューシーで、甘さと溶けたタンニンと融合してより強いインパクトである。

2019限定版VIPプレゼント用としてとても良く、人気のワイン。

飲用適正温度:16~18度

おすすめの組み合わせ:赤肉。燻製料理、羊肉、家禽類。熟成したチーズ

保存:10年

その他:試飲前に1時間以上コルク開封