

さてさて、涼しくなってきたら ワインでしょ〜

「価格改定！ お買い得 値下げアイテム」



プロセッコ・エクストラ・ドライ / レ・コンテッセ社 1470円 ⇒ 1300円

【イタリア、ヴェネト州】 グレラ 100%
このプロセッコのガス圧は、プロセッコの中でも断トツに高いと思われます。(5.3気圧) つまり泡持ちが良くキリッといつまでも楽しめてしまう優れたもの。カワカミでもこの生産者はシリーズを通して人気があります、まさかの値下げ。



ピノ・グリージョ / レ・コンテッセ社 上代 1800円の商品が ⇒ 1080円

【イタリア、ヴェネト州】 ピノ・グリージョ 100%
春のイメージが強いピノグリですが、コンテッセは夏〜秋の情景も浮かぶ切なさも持っています。あんなに、賑やかだったのに・・・と言いたくなるような。味わいはマイルドでありながら、特有の苦味が小気味良く旬の野菜との相性を思わせませす。



ピアーヴェ・カベルネ / レ・コンテッセ社 上代1800円の商品が ⇒ 1080円

【イタリア、ヴェネト州】 カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン 各 50%
イタリアで意外と無いのがこのブレンド。どうしても『ヴェネトの若いカベルネは青臭くて好きじゃない』と思っている方多いと思います。私もそうです。ところが フランを混ぜるとこんなに穏やかになるから不思議です。

ラングドック・ルーション レストラン専用ラベル まさかの値下げ！



皆様 おかげさまで目標販売数量 達成！ いたしました。小売店頭、ネット販売等に露出しないコストパフォーマンスワイン。輸入元 (株)飯田さんとカワカミの連携販売でお願いしている商品です。

☆**グランドック・フラン / マレイン社** (グルナッシュ・フラン 60%、ヴェルメンティーノ 40%)
はっきり言って抜群です。グラス売りはモチロン、ボトル販売しても飽きる事無くスムーズに
お楽しみいただけます。

☆**グランドック・ルージュ / マレイン社** (シラー 80%、グルナッシュ 20%)
もちろん赤だって優秀です。ストラクチャーはしっかり〜リッチな余韻もあり。これがですね〜
ちよいと冷やしても良いんですよ。料理にも合わせやすく、気軽に飲んじゃいましょう。

910円 ⇒ **即日 880円**

「秋のおススメアイテム」



サンジョベーゼ / ファットリア・マンチーニ社 2100円

【イタリア、マルケ州】 サンジョベーゼ 100%
マルケ州のサンジョベーゼ100%では最も歴史及び価値を有するDOC『コッリ・ペザレージ』。海岸沿いから、ぐ〜んと標高の上がる冷涼な丘に畑があります。その為、他のサンジョベーゼエリアより熟すのが遅く、完熟感の強い葡萄に育ちます。これを、バリックで12ヶ月熟成させた旨味密度の強いワインに仕上がります。