

## おすすめ ワイン wine

里休のワインは専属のシニアソムリエが厳選しました。酒販  
店では購入できないレアで優れた味わいのワインを取り揃  
えました。

- **ハウス・ワイン (白・赤)**      グラス (120ml) 380  
● **地域:スペイン フミーリャ地方**      カラフェ (480ml) 1,200

白品種:マカベオ シャルドネ スッキリの中にコクがあります。おすすめ!  
赤品種:オーガニック・モナストレル スペイン・ムルシア州認定のオーガニック畑から  
手摘みで収穫したブドウを使用。しっかりとした味わいを楽しめます。

- **ルゾン・ブランコ(白)**      フルボトル (750ml) 2,800  
● **地域:スペイン フミーリャ地方**

品種:マカベオ70% シャルドネ30%フレンチオークの新樽で熟成させて  
います。フルボデーでしっかりとした酸を感じる本格的な白ワインです。

### ●まるき葡萄酒 樽熟甲州(白)

- | **地域:日本 山梨県勝沼地方**      フルボトル (750ml) 4,400

品種:甲州ぶどう100%  
厳選された甲州種のみを使用し、果汁の冷凍濃縮し、低温発酵  
させた後、フレンチオーク樽にてさせ熟成。ほのかな樽香が最高です。

### ●カスティージョ・ルゾン(赤)

- **地域:スペイン フミーリャ地方**      フルボトル (750ml)

品種:モナストレル50%テンプラニーニョ20%カベルネソーヴィニオン20%メルロー10%  
最高に熟したブドウを手摘みし、温度管理された発酵槽で行い、フレンチ  
オークとアメリカンオークで12か月熟成。フルボデーで様々な料理に合います。

### ●アルトス・デ・ルゾン(赤)

- **地域:スペイン フミーリャ地方**      フルボトル (750ml) 3,800

品種:モナストレル50% テンプラニーニョ25% カベルネソーヴィニオン25%  
最高に熟したブドウを手摘みし、フレンチオークとアメリカンオークで12か月熟成。  
複雑なフレーバーとパワフルな味わいのフルボデーで様々な料理に合います。

### ●アルマ・デ・ルゾン(赤)

- **地域:スペイン フミーリャ地方**      フルボトル (750ml)

品種:モナストレル70% カベルネソーヴィニオン20% シラー10%  
樹齢50年以上の古樹のみを使用し、フレンチオークとアメリカンオーク樽で  
22か月熟成。フルボデーで偉大なワインの風格があります。

