


シャトー・クインタス CHATEAU QUINTUS

オー・ブリオンの芸術が織り成す右岸の至宝

ボルドー5大シャトーのひとつ「シャトー・オー・ブリオン」を有するドメヌー・クラレンス・ディロン。2011年、4代目当主のルクセンブルグ大公国ロベール殿下は、サン・テミリオンの「シャトー・テルトル・ド・ゲイ」を取得。その後、人気シャトーであった「シャトー・ラロゼ」の畑も取得し、シャトー名を「シャトー・クインタス」と改め、ボルドー右岸のトップ・ワイナリーを目指し、新たな挑戦を始めました。さらに、2021年にグラン・クリュ・クラッセである「シャトー・グラン・ポンテ」の買収により規模を拡大しています。



CHATEAU QUINTUS

サン・テミリオン・ド・クインタス

SAINT-EMILION DE QUINTUS

フランス、ボルドー、サン・テミリオン
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン



シャトー・クインタスと同じ区画のブドウで造られた、サードラベル。瑞々しい果実・スパイス・上品なオークの香りがバランス良く調和し、全体を奥深く複雑な印象へと誘う。濃厚な果実味の中にエレガントな酸が心地良く引き立ちます。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥5,000 425771
容量：750ml JANコード：
入数：6 3760136218812

ル・ドラゴン・ド・クインタス

LE DRAGON DE QUINTUS

フランス、ボルドー、サン・テミリオン
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン



シャトー・クインタスの類まれなるテロワールを守るシンボルとしてドラゴンを冠したセカンドラベル。フレッシュな赤系果実から円熟した黒系果実まで、バラエティ豊かなアロマが複雑に織り成します。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥10,000 433249
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601696951

シャトー・クインタス

CHATEAU QUINTUS

フランス、ボルドー、サン・テミリオン
品種：メルロー、カベルネ・フラン



クラレンス・ディロンが手掛ける「オー・ブリオン」「ラ・ミッション・オー・ブリオン」に次ぐ「クインタス(5番目)」のワイン。厳選を重ねたパレルテイスティングにて、最高品質と判断されたワインのみを贅沢に使用。ボルドー右岸を代表するワイン。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥25,000 433213
容量：750ml JANコード：
入数：12 4582601696883



シャトー・ジンコ CHATEAU GINKGO

日本人女性醸造家が手掛ける珠玉のボルドーワイン

ボルドーで初の日本人女性醸造家「百合草梨紗」氏が手掛けるワイナリー。ボルドー右岸、サンテミリオンから十数キロ離れたカスティヨン・コート・ド・ボルドーにシャトーを構えています。2015年に購入した自社畑はペトリュスで44年間醸造家として勤めた伝説の男「ジャン＝クロード・ベルエ」氏のお墨付き。トップキュヴェの「シャトー・ジンコ」は完全有機農法で造られるオーガニックワインで、2019ヴィンテージからはフランス農務省により定められ、厳しい基準が設けられているオーガニック認証AB(アグリチュール・ピオロジック)を取得しています。

ジー・バイ・ユリグサ
ルージュG BY YURIGUSA
ROUGE

フランス、ボルドー、カスティヨン・コート・ド・ボルドー
品種：メルロー50%、マルベック45%、カベルネ・フラン5%



所有する自社畑のすぐ近くにあるワイナリーと提携し、百合草氏の完全監修によって造られるパリュウワイン。熟成は1年か2年使用のフレンチオーク樽で約半年間。早いうちから華やかなアロマがあり、骨格もしっかりしていて上質な格付けボルドーを思わせる気品も感じられます。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥3,000 429326
容量：750ml JANコード：
入数：12 4570045906866

ジー・バイ・ユリグサ
ブランG BY YURIGUSA
BLANC

フランス、ボルドー、グラヴ
品種：ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%



ボルドー白ワインの銘醸地グラヴにあるワイナリーと提携し、百合草氏の完全監修によって造られるパリュウワイン。熟成は2年使用のフレンチオーク樽で約半年間。ふくやかな柑橘系のフルーツとマンゴーやはちみつのような甘い香り。口に含むと、新鮮で濃厚なボリューム感を感じます。

白

希望小売価格 弊社コード：
¥3,000 429327
容量：750ml JANコード：
入数：12 4570045906873

シャトー・ジンコ
2021CHATEAU GINKGO
2021

フランス、ボルドー、カスティヨン・コート・ド・ボルドー
品種：メルロー100%



化学肥料、農薬、除草剤等は一切使用しない有機農法。野生酵母によりステンレスタンクで発酵。12か月間、500lのフレンチオーク樽で熟成。マロラクティック発酵は春になって自然に始まるのを待ち、ノンコラーゼ・ノンフィルターで造られます。ブドウの旨味が濃縮されており、土壌由来のミネラルときれいな酸がバランスよく口に広がります。

赤

希望小売価格 弊社コード：
¥15,000 433406
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601696982

エンソー ユリグサ
ブリュット・ナチュラルENSO YURIGUSA
BRUT NATURE

フランス、ボルドー
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
熟成期間：18か月 ドサージュ：0g/l



百合草梨紗氏の完全監修によって造られる瓶内二次発酵のピオ・スパークリング。緻密で繊細な味わいが、和食との相性ともびつたり。極めてドライでありながら、アカシアの蜂蜜やオレンジを思わせる豊かな果実味もあります。ユーロリーフ、AB認証。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
¥4,000 431225
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601691512