



マス・シャロット MAS XAROT



最長72カ月瓶内熟成 シャンパーニュに比肩するクラフト・カヴァ

カヴァの聖地、サン・サドウルニ・デ・ノヤに本拠を構えるマス・シャロットは1941年設立の家族経営によるカヴァの造り手。収穫は手摘みで行い一番搾りのみを使用、現在では機械化されることも多くなったルミアージュも1日1/8ずつ回す作業を2週間かけて行うなど、手間を惜しまず昔ながらの伝統的なカヴァの製法を踏襲し、一切妥協しないカヴァ造りへの情熱を燃やしています。

マス・シャロット
カヴァ グラン・レセルバMAS XAROT CAVA
GRAN RESERVA

スペイン

品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ
熟成期間：36カ月以上 ドサージュ：6g/l

白い花、林檎や梨、柑橘系果実。続いて酵母の香り、かすかにナッツの香ばしい余韻。スタンダードクラスでも瓶熟24カ月以上の為、フレッシュながら酵母由来の複雑さが感じられます。

スパークリング

望小売価格 弊社コード：
¥2,400 431668
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601692946

マス・シャロット カヴァ
ロザート レセルバMAS XAROT CAVA
ROZAT RESERVA

スペイン

品種：ピノ・ノワール100%
熟成期間：24カ月以上 ドサージュ：6g/l

ピノ・ノワール100%のロゼはしっかりとしたボディとフレッシュな酸味のバランスが絶妙。イチゴやカシスなどのベリー系果実に、ピンクグレープフルーツやアセロラのニュアンス。美しいロゼの泡立ちと豊かな果実の味わいの両方を愉しめます。

スパークリング

ロゼ

希望小売価格 弊社コード：
¥2,800 425554
容量：750ml JANコード：
入数：6 8437002921217

マス・シャロット カヴァ
グラン・レセルバ ブリュット・ナチュレMAS XAROT CAVA
GRAN RESERVA BRUT NATURE

スペイン

品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ
熟成期間：48カ月以上 ドサージュ：0g/l

樹齢の高いブドウを厳選して使用したレセルバ。熟した柑橘や黄色い果実に、ヨーグルトや焼きたてのパンの酵母の香りがふわり。ほのかにドライアーモンドや蜂蜜のニュアンス。食事に合わせやすい極辛口です。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
¥3,300 431664
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601692892

マス・シャロット カヴァ
グラン・レセルバ エノテカMAS XAROT CAVA
GRAN RESERVA ENOTECA

スペイン

品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ
熟成期間：84カ月以上 ドサージュ：0g/l

瓶内熟成84カ月の特別なカヴァ。長い熟成期間から生まれるロースト香や酵母の複雑なアロマ。泡はきめ細やか、口に含むと淡雪のように舌の上で溶けます。ドサージュなしの極辛口ですが、ソフトで滑らかな印象です。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
¥4,400 431669
容量：750ml JANコード：
入数：6 4582601692953



ラ・クアルタ・ヴィニコラ LA QUARTA VINICOLA

ありがとうを届けるワイン

“感謝の気持ち”をダイレクトに伝えるワインがあってもいいのではないかと、そんな単純ですが大切な想いから生まれたカヴァ。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で、12カ月の瓶内熟成を経て造られたカヴァ。純白をベースに世界中の「ありがとう」に包まれたデザインです。大切な人に贈りたい「ありがとう」のメッセージラベルは、誕生日はもちろん、バレンタインやクリスマス、母の日、父の日などのプレゼントにもピッタリです。

スパークリング HOPE
カヴァ ブリュットSPARKLING HOPE
CAVA BRUT

スペイン

品種：チャレッコ35%、マカベオ35%、パレリャーダ30%
瓶内熟成：12カ月

美しいゴールドの輝きに持続性のある泡はきめ細やかでクリーミー。青りんごやハーブ、フローラルな香りにバニラやトーストのニュアンス。非常にふくよかで複雑に織りなす味わいに爽やかな酸味が絶妙に調和しています。非常にキラのあるドライな飲み口に心地よい余韻が長く続きます。

スパークリング

希望小売価格 弊社コード：
¥1,500 427656
容量：750ml JANコード：
入数：6 8426998000006

