

# CLOS MONTBLANC | クロ・モンブラン

(スペイン/カタルーニャ/DOコンカ・デ・バルベラ)



CLOS  
MONT-  
BLANC

クロ・モンブランはDOコンカ・デ・バルベラにおいてワイン製造をリードするワイナリーです。

300年以上前からワイン造りを手掛けています。この地域の歴史的背景から、製造技術はシトー修道士たちの哲学に影響を受けており、現在もその伝統的な醸造方法を用いてワイン造りを行っています。



鮮やかなルビーレッド。赤いフルーツ、ラズベリーやブラックベリーの香り。爽やかな口当たり。

## クロ・モンブラン カステル・テンプラニーリョ

参考上代: 2,090円(税込)/750ml

[赤ワイン/ミディアムボディ]

ぶどう品種: テンプラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニヨン



淡い黄色で透き通っている。桃やパイナップルのほのかな香りと爽やかで酸味を感じる味わい。フルーティーな余韻が残る。

## クロ・モンブラン カステル・マカベオ・シャルドネ

参考上代: 2,090円(税込)/750ml

[白ワイン/辛口]

ぶどう品種: マカベオ、シャルドネ



濃厚な色。熟した果実と僅かに感じるミネラルに加え、熟成時に樽から移るオークがアクセントとなる芳醇な香り。

## チペーリャ ティント

参考上代: 3,080円(税込)/750ml

[赤ワイン/フルボディ]

ぶどう品種: カリエナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー



琥珀色のストロークイエロー。強く長く続くアロマ、白い果実とスモーキーな風味。丸みのある、ボリュームミーな白ワイン。

## ウニック シャルドネ

参考上代: 4,290円(税込)/750ml

[白ワイン/辛口]

ぶどう品種: シャルドネ