

『物腰は穏やかなのに、濃密な味わい
完熟フルーツやスパイスの香りも豊かなフルボディ』

…スタバも一目置く！アメリカやオーストラリアの高品質ワインとも見紛う出来

③ 『スカイライン・オブ・ゴビ マルスラン 2014 天塞酒庄』
天塞精選馬瑟蘭干紅葡萄酒 2014 天塞酒庄

※ゴビ砂漠、シルクロードに程近い所で、太陽の恵みを存分に受けたブドウで作られたこのワインのふくよかで濃厚な香りや味わいは、世界の様々なフルボディ赤ワインに引けを取りません。

しっかりとした酸が濃厚ながら厳しすぎない、飲み疲れない味わいを下支えています。“マルスラン”は

フランス産の交配品種ブドウで、新疆をはじめ中国の気候風土にとっても適応しており、中国ワインを代表するブドウとしての可能性が開花し始めています。

《おすすめ料理》

ふかひれ姿煮、牛肉料理、豚バラの腐乳煮込み

中国/新疆ウイグル自治区

マルスラン

(お試しグラス 70ml)
¥1,250

(ボトル)
¥15,000 ⇒ ¥12,500



新疆ウイグル自治区

寧夏回族自治区

山西省

北京

上海

香港



※フランス・ボルドーのシャトー
“カロン・セギュール”で共に働き

出会ったオーナー夫妻中心にワインを作る

家族経営のブティックワイナリーです。世界的にも見ても

条件に恵まれたワイン産地のひとつである『賀蘭山東麓』で造るこちらのワインは、まさに“天・地・人”の育ち賜物で、多くの人の中国ワインへの印象を激変させています。

『エレガントなボルドースタイルのミディアムフルボディ』

② 『“サミット” 2014 シルバーハイツ・ヴィンヤード』
阙歌紅葡萄酒 2014 银色高地酒庄

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー 中国/寧夏自治区

(お試しグラス 70ml) ¥800 (ボトル) ¥9,500 ⇒ ¥8,000

《おすすめのお料理》

海老のトマト炒め煮、青椒肉絲
油淋鶏、五目焼きそば

『スムーズでバランスのいい味わいのミディアムボディ』

① 『“ディープブルー” 2013』 グレース・ヴィンヤード

深蓝 2013 怡园酒庄

中国/山西省 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー etc.

(お試しグラス 70ml) ¥650

(ボトル) ¥8,000 ⇒ ¥6,500

※中国で初めての家族経営のワイナリーとして知られ、20年に渡り、世界から評価の高いワインを作り続けています。

『ディープブルー』というワイン名は、経営学の“ブルーオーシャン戦略”に由来し、中国で今までにないレベルで安全かつ高品質なワインを作ることに全力を尽くすワイナリーの方針を体現するワインを皆様にお届けするという想いを込めて名づけられています。

《おすすめのお料理》

八宝菜、春巻、唐揚げ、五目焼きそば、小籠包



『中華に合わせたいお酒は？

ビール!? 紹興酒!?’

第3の選択肢に是非!

中国のおすすめ
赤ワイン

