



Winc, vin & vino, wines of the world, with you!  
ワインをめぐる冒険を一緒に！

株式会社 W（ダブリュー）  
<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL [winc.order@gmail.com](mailto:winc.order@gmail.com) FAX 050-6877-5242

＜リストの見方＞  
◎少・・・60本以下 ◎僅少・・・30本以下  
＊造り手の情報は、造り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

Craft Spirits List <クラフトスピリッツ リスト> 12th, April, 2024

| 商品コード                                 | アイテム名 | 品種 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他備考 |
|---------------------------------------|-------|----|----|------------------|---------------|
| Lista de RUM y MEZCAL <ラム & メスカル リスト> |       |    |    |                  |               |

<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2023/01/19-SHIPMENT-04-CATALOGUE-21.pdf>  
<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2021/06/ED-RELEASE-21-V2.pdf>  
<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2020/06/翻訳版-1st-CATALOGUE-1920-ED-1-8-2.pdf>  
<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2020/06/翻訳版-1st-CATALOGUE-1920-ED-9-13-1.pdf>

Mexico - London

<https://www.satedonline.com/drink/sager-wilde-and-east-london-liquor-company-launch-new-spirits-brand-el-destilado/>

El. Destilado エル・デスティラード

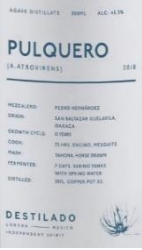
<https://www.instagram.com/destiladolondon/>

《 スモールバッチの個性あふれるアガヴェ・スピリッツ！ 》  
2020年2月 ロワールのディーブ・ブティユで出会ったエル・デスティラード。  
中心人物はマイケル・シーガー。ロンドンで人気のバー・レストランを運営しつつ、世界を飛び回っている。  
バーテンダーだった彼は、ワインに興味を持ち、世界中でも数少ないマスター・オブ・ワインに。  
その彼が仲間とともにメキシコの小規模、家族経営のメスカルの造り手を訪問し、見つけ出した一期一会のラインナップ。  
リュウゼツランの品種、環境、作業工程により、まったく違った個性が生まれたメスカルを造り手から分けてもらい、ロンドンで瓶詰めしている。  
まさにテロワール、土地の個性、造り手の個性が詰まった風味豊かで繊細さも併せ持った珠玉のメスカル ラインナップ！

news記事

<https://www.satedonline.com/drink/sager-wilde-and-east-london-liquor-company-launch-new-spirits-brand-el-destilado/>

|                                                                                     |       |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |        |      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|--|
|  | E0401 | SIERRA NEGRA (2018)<br>500ml 48.2%<br>シエラ・ネグラ         | メスカル (A.Americana)<br>造り手：Pedro Hernández<br>生育サイクル15年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 木製の開放醗酵樽で7日間醸造、300L入りの銅製の蒸留機で2度蒸留<br><br>やわらかい華やかなアロマ、馥郁と香るブーケ、控えめな香ばしさ、フルーティ、エレガント、硬派でまろやかだがピリピリと強い口当たり、しっかり辛口のうまみ、複雑味、口の中央でグググと広がる宇宙、存在感、ほんのり甘やか、そしてビターな余韻、まろやかな香りが鼻に抜ける、メキシコの山脈が出現するような壮大な世界観を秘めた1本！！           | 透明 | 12,000 | 2 cs |  |
|  | E0402 | TEPEXTATE (2021)<br>500ml 48.9%<br>テペスタテ              | メスカル (A.Marmorata)<br>造り手：Alejandro Ramirez<br>生育サイクル18年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え8日間タンクで醸造、3000L入りの銅製蒸留機で2度蒸留<br><br>まろやかに広がるアロマ、アルコール度数を感じさせないまろやかな口当たり、徐々に現れる中盤の豊かな風味と力強さ、舌の上でピリピリと自己主張するアルコール度数、まろやかなのに噛めるような充実の旨み、落ち着いた心地良さと軟着地、個性がしっかりあるのにエレガント、これだけ上質なスピリッツに出会うことは稀有だろう！！                    | 透明 | 12,000 | 30本  |  |
|  | E0403 | Mexicano (2021)<br>500ml 45.5%<br>メヒカーノ               | メスカル (A.Rhodacantha)<br>造り手：Alejandro Ramirez<br>生育サイクル7年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え8日間タンクで醸造、252L入り銅製蒸留機で1回、粘土の蒸留機で1回蒸留<br><br>温かみと爽やかさのある豊かなアロマ、延々と遠くから押し寄せる馥郁としたブーケ、控えめな香ばしさと複雑なアロマ、いつまでもかいていたいエレガントなブーケ、しっとりした口当たり、口の中で立体化する旨みとビタークッキー的風味、鼻から抜ける複雑な風味、そして再び繊細で可憐なアロマと味わいでフィニッシュ、初めて出会った個性、魅惑の1本！ | 透明 | 12,000 | 15本  |  |
|  | E0404 | Pierna de Borrego (2021)<br>500ml 45.8%<br>ピエルナ・デ・ボレゴ | メスカル (A.Angustifolia)<br>造り手：Lucio Bautista<br>生育サイクル6年、72時間地中で蒸し焼き、家畜を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え6日間タンクで醸造、538L入り銅製蒸留機で1回蒸留<br><br>清涼感のあるさわやかなアロマ、熟した果実、ほんのりトロピカルな香ばしさ、しっとりした口当たり、じわじわ現れる旨み、セミドライトマト、サラミ、チーズ、あくまでも控えめに秘めたポテンシャル、2口、3口と口にすると様々な表情を見せてくれる、付き合い甲斐のある1本！                                               | 透明 | 12,000 | 3 cs |  |

|                                                                                   |       |                                    |                                                                                                                                                                                                                                           |    |        |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----|--|
|  | EO405 | Pulquero (2018)<br>500ml 45.3%プルケロ | メスカル (A.Atrovirens)<br>造り手：Pedro Hernández<br>生育サイクル12年、72時間地中で蒸し焼き、<br>馬を引いて石臼ですり潰す、<br>湧水を加え7日間タンクで醸造、<br>297L入り銅製蒸留機で2回蒸留<br><br>まろやかで豊かなアロマ、セミドライトマト、穀物、舌の上で転がせるテクスチャー、ビターな香りと徐々に現れる力強さ、鼻に抜けるさわやかな香り、チーズ、キラキラとした余韻、じっくり浸れる奥行きとポテンシャル！ | 透明 | 12,000 | 15本 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----|--|

| Whisky <ウイスキー> |       |    |    |                  |               |  |  |
|----------------|-------|----|----|------------------|---------------|--|--|
| 商品コード          | アイテム名 | 品種 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他備考 |  |  |

|                              |  |                                                                                                     |  |  |  |  |  |
|------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
| Scotland & Bourgogne, Beaune |  | <a href="https://goo.gl/photos/6LQevpiWS589QPWw6">https://goo.gl/photos/6LQevpiWS589QPWw6</a>       |  |  |  |  |  |
| Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー   |  | <a href="http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur">http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur</a> |  |  |  |  |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |        |     |                  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|------------------|--|
| 《熟成の魔術師》<br>ミシェル・クーヴルーの哲学「ウイスキー造りの95%は熟成による樽で決まる」ことから、すべてのウイスキーはスコットランドで醸造・蒸留された後に、フランス、ブルゴーニュ地方ボヌーにあるミシェル・クーヴルーのカーヴに運ばれ、厳選されたシェリー樽で熟成してリリースされる。「味わいを決定づける要因は蒸留所ではなく、樽そのものが決める」という信念から、熟成に使用する樽は自らが吟味し、蒸留所とは異なる個性の商品に仕上げる現代の名手である。それ故に商品ラベルには、一切「蒸留所名」は刻まれていない。） |       |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |        |     |                  |  |
|                                                                                                                                                                                | WCC22 | Couvreur's Clearach 2019-2022 43% 700ml<br>クーヴルーズ・クリアラック                                      | シングルモルト・ウイスキーを年代物のシェリー樽で3年熟成<br>スコットランドの水でゆっくりと43%まで加水<br>明るい琥珀色、若々しく華やかなアロマと<br>ピュアで軽やかな味わいが魅力<br>アーモンド、ドライフルーツ、スパイス、フレッシュさとあたたかみ                                                                                                                             | 8,000  | 完売  |                  |  |
|                                                                                                                                                                               | W0009 | Pale Single - Single Alc.45%<br>700ml<br>パール・シングル - シングル                                      | シングルカスク。12年間オーク樽熟成。<br>オパールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるデリケートな香り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント！                                                                                                                                                                                     | 14,000 |     |                  |  |
|                                                                                                                                                                               | W0011 | Special Vatting 45% 700ml<br>スペシャル・バッチング                                                      | 3つのシングルカスクを大樽で混ぜ合わせて（ヴァッティング）、オーク樽で12年間熟成。加水してアルコール度数45%に調整する。<br>濃い琥珀色、しっかりとしたピート香、シェリー、レザー、タバコのニュアンス。<br>正統派シングルモルトの気品を感じる1本。                                                                                                                                | 22,000 | 5本  |                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | WVLNT | Voile Not Single Cask 2022 edition Alc.49%<br>ヴォワルノット 500ml                                   | 大麦はゴールデンブロミス種、ドミニク・デュランの Voile Not 樽で2010年ー2022年の12年熟成、生産430本<br>淡めの麦わら色、アンバーカラー、豊かに香るアロマ、口に含むといきなり充実の旨み、甘やかなブーケと引き締まった余韻、強くもやわらか、硬派な1本！                                                                                                                       | 18,000 |     |                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | WUEF2 | The Unexpected II French Single Cask Whisky 50%<br>700ml<br>ザ・アンエクスpekテドⅡ フレンチ・シングルカスク・ウイスキー  | 2011年11月フランス（サヴォワ地方）にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、<br>2022年2月9日重力を利用して瓶詰め、<br>ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産<br>明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとはぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、<br>まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本！ | 20,000 |     |                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | WUEF3 | The Unexpected III French Single Cask Whisky 50%<br>700ml<br>ザ・アンエクスpekテドⅢ フレンチ・シングルカスク・ウイスキー | 2012年12月フランス（サヴォワ地方）にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2023年2月重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産<br>明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとはぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、<br>まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本！           | 24,000 |     |                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | WALB2 | ALBA 2002 Chapter II 20 years 46% 500ml<br>アルバ 20年熟成 木箱入り<br>※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。   | 2002年アイルランドで蒸留、19年PX樽熟成、カスクストレングス<br>深みのあるアンバーカラー、まろやかな口当たり、<br>複雑に広がるアロマと味わい、<br>19年間ペドロヒメネス樽で熟成を経たと思えないほど非常に細やかで繊細、エレガント！                                                                                                                                    | 50,000 | 5本  | 1cs<br>2本<br>木箱入 |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                  | WAL08 | ALEKSE 2008 53.80%<br>500ml<br>アレクセ 15年 木箱入り<br>※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。                | 2008年1月14日蒸留 オロロソ樽熟成、シングルカスク、<br>ナチュラルストレングス 702本生産<br><br>忍耐とかけた時間の長さは強さを凌駕する。このボトルはいい例だ。フィネスとエレガンスがアモンティリヤードの深い香りと溶け合っている。ピートや燻煙なしで仕上げたこのボトルには、産膜酵母、酸化熟成ワインの味わいやタバコ、ドライフラワーのニュアンスが詰まっている。ピュアな揺らぎと美しい複雑味に身を委ねてほしい。                                            | 50,000 | 12本 | 1cs<br>2本<br>木箱入 |  |

【クーヴルー木箱入りについてのご注意点】  
※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。

\*ノン・フィルターのため、にごりや少量の澱がある場合があります。  
\*コルク栓のため、ボトルは立てて保管してください。（アルコール度数が高いため、コルクの風味を抽出してしまう恐れがあります。）

＊ワインほど厳密な温度管理の必要はないが、提供温度は赤ワイン程度で、チューリップグラスで楽しんでほしいというのが造り手からのメッセージです。  
(ぬるくアルコール感が高い状態では、エレガントさや個々のボトルの個性、余韻を表現するのが難しいとの考えです。)

| Eau de Vie オードヴィー |       |  |    |    |                  |               |  |
|-------------------|-------|--|----|----|------------------|---------------|--|
| 商品コード             | アイテム名 |  | 品種 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他備考 |  |

FRANCE / Normandie  
Cyril Zangs シリル・ザンク

|                                                                                                                                                                                                                                                       |       |                                                                |                                                                                                |         |       |     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|-----|--|
| 《 Cidre 2 Table !!! 》<br>数年に一度しか出てこないシリル・ザンク！久々の入荷です！！<br>度数3％から4％のシードルが主流な中、彼のシードルはアルコール度数5％から6％の 仕上がりで、りんごの熟度と醸造しきったことが分かります。りんご、シードルとの向き合い方はまさに職人氣質。妥協のない手作業の質の高さが味わいにでた、苦みがうまいシードルです（繊細な泡立ちも流石です。←手作業でルミアージュ）。遊び心のあるラベルと思いっきり本気の中身。温度高めでお楽しみください！ |       |                                                                |                                                                                                |         |       |     |  |
|                                                                                                                                                                      | F6705 | Double Zero 700ml<br>50%<br>ドゥーブルゼロ<br><br>Eau de vie de Cidre | シリル・ザンクのシードルを蒸留して仕込むオードヴィー！<br>原料はシードルのみ！！<br>無色透明、豊かな果実香、カリン、マルメロ、<br>熟した果実、やわらかい口当たり、充実の味わい！ | spirits | 9,500 | 15本 |  |

Gin <ジン>

France / Bourgogne,Dijon  
BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

<https://photos.app.goo.gl/m8udSRPhwJhAXzB1A>

<http://winc.asia/vignerons/293>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |                                              |                                                                                         |  |       |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|--|--|
| 《ブルゴーニュのグルマンが手がけるボタニカル薫るジン》<br>ノルマンディー上陸後、フランスに駐留していたアメリカ軍主催ジンコンテストで1番になったのがディプロム・ドライ・ジン。<br>1945年当時のレシピを守り、フランス、ブルゴーニュ地方で造り続けられているクラフト・ジンです。高品質のビートシュガー・アルコール（98度）にジュニパー・ベリー以外にも欧州、中東産のボタニカルを漬け込み、1945年当初から使われていた単式蒸留機でじっくりと蒸留。その後、じっくり加水してAlc44％に。ボタニカルの豊かな風味が感じられる他に無い味わいです。飲み方は、柔らかな飲み口や複雑な風味を味わえるように、ワインセラーの温度でストレートがおすすめですが、上品なカクテルにアレンジしても格別です。 |       |                                              |                                                                                         |  |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | BG001 | Diplôme Dry Gin<br>44% 700ml<br>ディプロム・ドライ・ジン | ビートシュガー・アルコール（98度）、ジュニパー・ベリー、<br>コリアンダー、レモン、オレンジ・ピール、<br>アンジェリカの根、サフラン、アイリスの根、フェネル／単式蒸留 |  | 4,500 |  |  |

Pastis <パスティス>

France / Languedoc

<https://photos.app.goo.gl/e3VpspCk7b82a96p9>

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

<https://www.instagram.com/quentinbouilleur/>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                                                           |       |         |       |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------|-------|---------|-------|--|--|
| 《造り手たちも絶賛のナチュラル・パスティス！》<br>南仏の試飲会で出会ったカンタン。<br>独自路線でナチュラル・パスティス他 スピリッツをリリースしている造り手です。<br><br>ナチュラルワインを蒸留してベースのスピリッツ（70度）とし、そこに各種ハーブを漬け込んで風味を引き出していきます。<br>スターアニス、グリーンアニス、甘草を3週間マセラシオン<br>フェネル、ニガヨモギ、レモンバーム、タイム、ローズマリー、オレガノ、セイボリーを2日間マセラシオン<br>仕上げに全てをアッサンブラージュし、45度になるまでゆっくりと加水します<br>結果、飲み心地が良く、素材の風味、複雑味が渾然一体となったパスティスが生まれます<br>水で1：1で伸ばしても美味しいですし、飲み心地がいいのでちょっと濃いめにするのもオススメです！ お好みでロックでも。<br>コロナ明けにペタンク&パスティス、やっつけたいですねー！ |       |                                                           |       |         |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | F6322 | Pastiche - Saint Quent&in<br>45% 500ml<br>パスティシュ - サンカンタン | パスティス | Liqueur | 6,000 |  |  |

ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

Bas Armagnac  
CASTARÈDE カスタレード

<https://goo.gl/photos/XXfwa33chzkqHfpL6>

<http://winc.asia/vignerons/castarede>

|                                                                                                                                                                                                     |       |                                                                                            |                                                                                               |  |        |     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|-----|--|
| 《アルマニャックの伝統を守る最古の蔵》<br>アルマニャックの最重要地 Bas-Armagnac（バ・アルマニャック）の中心部にセラーを構えるカスタレードは、1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた、現存する最古のアルマニャック・ハウス。その長い伝統を真摯に守り抜き、熟成期間も通常よりも長くとるため、良質の蒸留酒のみが持つ華やかな香りと澄んだ味わい、しなやかな質感が特徴です。 |       |                                                                                            |                                                                                               |  |        |     |  |
|                                                                                                                                                                                                     | ARM01 | Armagnac Blanche Alc.40%<br>700ml<br>アルマニャック ブランシュ                                         | 樽熟成なしで瓶詰め。透明。<br>ハーブっぽい青っぽい香りと、しっかりしたコク                                                       |  | 4,800  | 4本  |  |
|                                                                                                                                                                                                     | ARM25 | Armagnac 25 ans d'âge -<br>Cigar Collection Alc.44%<br>500ml<br>アルマニャック 25年熟成<br>シガーコレクション | アルマニャックとシガーは昔から切っても切れない存在。<br>キューバのLa Vuelta Abajoのような<br>最上のシガーと楽しめる贅沢な1本。<br>葉巻型のギフトボックス入り。 |  | 15,000 | 15本 |  |



|  |       |                                        |                                                                                                       |         |        |      |  |
|--|-------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------|--|
|  | F5831 | Jaune 40% 700ml<br>ジョーヌ                | 1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 700ml ボトル<br>深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。 | Liqueur | 6,000  | 4 cs |  |
|  | F5832 | Jaune 40% Jeroboam 3.7L<br>ジョーヌ ジェロボアム | 1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 1 ガロンボトル<br>深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。  | Liqueur | 36,000 | 5本   |  |
|  | F5834 | Verte 48% 700ml<br>ヴェール                | 1年熟成のスタンダード 緑ラベル 700ml ボトル<br>スパイス&胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス！                        | Liqueur | 6,000  | 11本  |  |
|  | F5835 | Verte 40% Jeroboam 3.7L<br>ヴェール ジェロボアム | 1年熟成のスタンダード 緑ラベル 1 ガロンボトル<br>スパイス&胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス！                         | Liqueur | 36,000 | 5本   |  |

|           |       |  |    |    |                  |               |  |
|-----------|-------|--|----|----|------------------|---------------|--|
| Rhum <ラム> |       |  |    |    |                  |               |  |
| 商品コード     | アイテム名 |  | 品種 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他備考 |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                                                                       |                                                                                                                                                                            |                                                                                       |     |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|
| French Caribbean, Martinique Island<br>Rhum J.M ラム ジェイ・エム                                                                                                                                                                                                   |       |                                                                                       | <a href="https://goo.gl/photos/E8uHcstRpGCLvXmu5">https://goo.gl/photos/E8uHcstRpGCLvXmu5</a>                                                                              | <a href="http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m">http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m</a> |     |          |
| 《フランスのエスプリを感じる、しっとり上質なアグリコール・ラム》<br>カリブ海に浮かぶフランス領の美しい島、マルティニーク島で伝統的に作られるアグリコール・ラム（農業的製法のラム）なかでも100%自社農園を守るのはこのラムJ.Mだけ。恵まれた気候条件と土壌、年一度ぎりの収穫。そして収穫後1時間以内の圧搾、醸造。蒸留は70%まで、とその素材の良さを最大限に生かしたフレンチ・ラムのトップ・メーカーです。                                                  |       |                                                                                       |                                                                                                                                                                            |                                                                                       |     |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | RJM02 | Blanc Alc.50% 700ml<br>ブロン                                                            | 樽熟成なしのホワイト・ラム。<br>ピュア、上品な旨みとココナッツ風味。<br><br>ラムJMの個性や特徴、テロワールが表れている。<br>度数は51.8%。サトウキビの花の甘やかな香り。<br>蜂蜜やライム、白胡椒や花々のアロマ。<br>そしてアニスや花々を想わせる味わい。ティーパンチにもぜひ！                     | 3,800                                                                                 |     |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | RJM03 | E.S.B GOLD RUM<br>Alc.50% 700ml<br>(EL ÉVE SOUS BOIS)<br>エレヴェ・スー・ボワ ゴールド・ラム           | 内側をローストし直したバーボン樽で12ヶ月熟成。<br>Rhum J.Mの定番ライン。<br>ハイトーンでバランス良し。バナナリーフのニュアンス。                                                                                                  | 4,000                                                                                 |     |          |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | R2VOP | V.S.O.P avec 2 Verres<br>Alc.43% 700ml<br>(グラス2個付き)<br>※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。 | 内側をローストし直したバーボン樽で3年、新樽で1年熟成。<br>豊かなスパイスのアロマ、スムーズで繊細な余韻。                                                                                                                    | 7,000                                                                                 | 11本 | 1cs=6set |
|                                                                                                                                                                                                                                                             | R2003 | Hors d'Age Millesime<br>2003 Alc.41.8%<br>700ml<br>オル・ダーシュ ミレジメ<br>2003               | 単一ヴィンテージ/15年以上樽熟成したトップ・キュヴェ<br>カスクストレングス！スーパートロピカル&なめらかな液体。<br>深み、ずば抜けた存在感。10年樽熟成した特別キュヴェ。<br>カスクストレングス！ 2004年は非常に強い年。<br>ドライフルーツ、シナモンやクローヴを想わせる<br>はっきりとした香りと味わい。長く力強い余韻。 | 24,000                                                                                | 17本 |          |
| ●アグリコール・ラムとは<br><br>アグリコール＝農業的製法で造られたラム酒のことで、現在の主流となっているインダストリアル製法（工業的製法）はサトウキビから砂糖を作り出した後に残った糖蜜を発酵・蒸留してラム酒を造るのに対して、サトウキビを絞ったジュースをそのまま発酵・熟成して造られる、とても贅沢なものです。アグリコール・ラムがアルマニャックやその他の良質な蒸留酒と同様に「繊細かつ豊かな風味を持つ」と賞賛されるのは、何と言ってもこの素材（糖蜜か、サトウキビジュース）の違いによるものといえます。 |       |                                                                                       |                                                                                                                                                                            |                                                                                       |     |          |

|                      |       |  |    |    |                  |               |  |
|----------------------|-------|--|----|----|------------------|---------------|--|
| Limoncello <リモンチェッロ> |       |  |    |    |                  |               |  |
| 商品コード                | アイテム名 |  | 品種 | 種別 | 希望小売価格<br>(円・税別) | 在庫情報<br>その他備考 |  |

|                                                                                                                                                                  |       |                                                      |                                                                                       |     |       |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|--|--|
| Italia / Campania<br>Terra di Limoni テッラ・ディ・リモーニ                                                                                                                 |       |                                                      |                                                                                       |     |       |  |  |
| 《Limoni ! Limoni ! Limoni !》<br>アマルフィの太陽を浴びた伝統的製法のリモンチェッロ！<br><br>お待たせしました！<br>本場アマルフィの大振りのレモンの皮を、甜菜のルートスピリッツに浸し仕込むリモンチェッロ。<br>昔ながらのシンプルな製法です。毎回好評で問い合わせの多い1本です。 |       |                                                      |                                                                                       |     |       |  |  |
|                                                                                                                                                                  | I2701 | Liquore di Limone<br>リクオーレ・ディ・リモーネ<br>500ml alc. 30% | 本場アマルフィの大振りのレモンの皮を、甜菜のルートスピリッツに浸し仕込むリモンチェッロ。<br>昔ながらのシンプルな製法です。<br>毎回好評で問い合わせの多い1本です。 | Liq | 3,300 |  |  |

酒精強化、バーアイテム、Carta de vinos
 <スペインワインリスト>

Spain / Montilla-Moriles

<https://goo.gl/photos/HknsMbCEum1kSmd69>

Bodegas Toro Albala

<http://winc.asia/vignerons/bodegas-toro-albala>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |                                                                             |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|---------|-------|--|
| 《 スペインの至宝 》<br>1922年設立。モンティーリャ・モリレスで確立された伝統的な手法を頑なに守り最高のペドロ・ヒメネスでワイン造り続ける。大陸性の乾燥した土地で作られたペドロ・ヒメネスは糖度が非常に高い状態で収穫され、代名詞DON P.X.（ドン・ペーエクス）用のものは、さらに丹念に麦わらの上に並べられて約2週間を太陽の下で干すことで、さらに糖度を上昇させる。そうして干し葡萄状態になったものを圧搾し（4 k gの葡萄から1Lの果汁しか得られない）5ヶ月の発酵の後、P.X. ワインを蒸留したスピリッツで酒精強化を施して、長い熟成の期間を経て瓶詰め。 |       |                                                                             |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S1001 | Dos Claveles 2020<br>12%<br>ドス・クラベレス                                        | ペドロヒメネス 白<br>花々の豊かなアロマ、スイカや果物、フルーツ感、<br>みずみずしさと華やかさ！<br>Dos Claveles = 2本のカーネーション                        | 白         | 2,200   |         |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0703 | Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22%<br>パロ・コルタド - マルケス・デ・ボレイ        | フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成<br>オロロソとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、<br>薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。                         | 褐色<br>辛口  | 20,000  | 13本     |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0606 | DON P.X. 2014<br>Alc.17%<br>ドン・ペーエクス                                        | 完熟した P.X.を天日干し、醸造、<br>酒精強化してタンクで6ヶ月熟成<br>樽熟成なしの甘口タイプ。天日干しにより濃密な風味が。<br>デザート、シロップ代わりにも。                   | 黄金色<br>甘口 | 5,000   |         |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0704 | DON P.X. Gran Reserva 1990 Alc.17%<br>ドン・ペーエクス グラン・レセルバ                     | DON P.X.を25年以上単一樽熟成<br>優良年の単一ヴィンテージ。限定品<br>熟成バルサミコの薫り高さ、濃密な味わい                                           | 濃褐色<br>甘口 | 7,500   | 2本      |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0518 | DON P.X. Convento Selección 1946 750ml<br>Alc.17%<br>ドン・ペーエクス コンベント・セレクション  | DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成<br>超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産<br>モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！<br>熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。 | 濃褐色<br>甘口 | 60,000  | 1本      |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0519 | DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17%<br>ドン・ペーエクス コンベント・セレクション MG | DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成<br>超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産<br>モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！<br>熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。 | 濃褐色<br>甘口 | 129,000 | 3本      |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0522 | El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A)<br>トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (A)   | トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》                                                                                |           |         | 120,000 | 5set  |  |
| Amontillado - Selección 1951                                                                                                                                                                                                                                                              |       | / アモンティリャード セレクション                                                          |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Selección 1965                                                                                                                                                                                                                                                                   |       | / ドン・ペーエクス セレクション                                                           |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Convento Selección 1955                                                                                                                                                                                                                                                          |       | / ドン・ペーエクス コンベント・セレクション                                                     |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                           | S0523 | El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S)<br>トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (S)   | トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》                                                                                |           |         | 240,000 | 1 set |  |
| Amontillado - Selección 1951                                                                                                                                                                                                                                                              |       | / アモンティリャード セレクション                                                          |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Gran Reserva 1986                                                                                                                                                                                                                                                                |       | / ドン・ペーエクス グラン・レセルバ                                                         |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Selección 1965                                                                                                                                                                                                                                                                   |       | / ドン・ペーエクス セレクション                                                           |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Convento Selección 1955                                                                                                                                                                                                                                                          |       | / ドン・ペーエクス コンベント・セレクション                                                     |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Convento Selección 1931                                                                                                                                                                                                                                                          |       | / ドン・ペーエクス コンベント・セレクション                                                     |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
| DON P.X. Convento Selección 1929                                                                                                                                                                                                                                                          |       | / ドン・ペーエクス コンベント・セレクション                                                     |                                                                                                          |           |         |         |       |  |