



7月号

この夏、飲みたい。

冷やして旨いワイン

ドメーヌ・マス・ロー



あおきでもここ数年人気が上がっている蔵元。オーナーは元ソムリエ。現代の工業的なワイン作りではなく、昔ながらのワイン造りにこだわる蔵元。栽培は無農薬。昔ながらの物を村びとから借りて造っている。農薬も、培養酵母も使わないナチュラルなワイン。2013年からは冷蔵トラックを使い収穫後、すぐに葡萄を冷やしている。一気に設備投資できないので少しずつ環境を整えている段階。今後まだまだレベルが上がる期待の蔵元。あおき沼津店にも2016年に訪問してくれました!!



(750ml)

1,980 (本体)
円
(税込 2,138 円)

フランス ラングドック地方「ドメーヌ・マス・ロー」
マス・ロー・ブラン 葡萄品種 **グルナッシュ・ブラン**
香りはトロピカル。爽やかで旨味たっぷり。グイグイ飲める白ワイン。程よく感じるミネラルが爽やかさを引き立てています。和食にもOK。白ワインは生産量も少なく入荷する数量も非常に少ない、貴重なワインです。



(750ml)

1,480 (本体)
円
(税込 1,598 円)

フランス ラングドック地方「ドメーヌ・マス・ロー」
キユベレ 葡萄品種 **カリニャン**
Lの意味は「leger」(軽い)の頭文字のL。カリニャン特有のフレッシュさ。酸に旨味がのっついてスイスイ飲めます。彼が求める、昔の「本当に自然で飲み飽きしない地ワイン」

お待たせしました!! あおき夏の限定酒入荷!! 数量限定7月14日入荷

大村屋酒造所

特別純米 蒼鷺 火入れ

(720ml)

1,270 (本体)
円
(税込 1,371 円)

(1,800ml)

2,460 (本体)
円
(税込 2,656 円)



毎年11月に限定入荷し、即完売してしまう静岡の銘酒「女なかせ」を造る大村屋酒造所さんに、特別にあおきオリジナルの食中酒として抜群に美味しいお酒を造っていただきました。キレがよく爽やかな香りのお酒。鮮度抜群の魚貝類など、当店自慢の食材と一緒に是非お楽しみください。