

AGRI

AGRI

NEW
ARRIVAL

catalog

新商品カタログ2022.12



アグリ株式会社

新商品

Dai Dai

ワイン名はDai Dai (ダイダイ)
イタリア語の「Dai」は、「さあ！」といった呼びかけに
使われる言葉です。
これに日本語の「だいたい(色)」を掛け合わせました！

New



■ダイダイ・オレンジワイン

産地：イタリア / IGP プーリア

品種：パンパヌート60%、マルヴァジア40%

JAN：8336226703190

鮮やかなオレンジ色。花やフルーツの香り。適度な酸味が心地よい
オレンジワインです。魚介料理、特にエビやカニなどの相性◎
ブドウを圧搾し、ステンレスタンクで醸造後、
フレンチオークの古樽で2ヶ月間熟成
オーガニック栽培※無認証（有機肥料使用、除草剤殺虫剤不使用）
醸造中の酸化防止剤無添加。ノンフィルターのため澱があります。

参考上代 2,300円



Cantine Imperatore / カンティーネ・インペラトローレ

新世代のワイン・メーカー 自然と植物を何よりも尊重し、過去から学びながらも未来を見据えた
自然農法によりワイン造りを行うイタリアの卓越した小規模ワイン・メーカー。
アデルフィア(Doc Gioia del Colle)の近郊で自然農法を取り入れオーガニックに転換した小さな
ブドウ畑から5つのプリミティーボのクリュ・ワインを生産する他、オレンジワインやアンセスト
ラル製法のスプマンテ、パッシートを生産しています。



旨味濃縮 アパッシメント製法



ワイン名のアプレーゼとは、プーリア地方とアパッシメントの技法を組み合わせた造語。

この幸福な組み合わせは2500年以上も前から続く伝統です。プーリア州は、樹上でブドウを完璧に乾燥させることができる特異な気象条件に恵まれています。

この乾燥のプロセスは「アパッシメント」と呼ばれます。ブドウは長い間、太陽の下で乾燥させられ、水分が抜けて糖分がギュッと凝縮されます。

CASA GIRELLI
Italian wines since 1899

カーサ・ジレリ アプレーゼ・アパッシメント ロッシ

品種 : プーリア産黒ブドウ 100%
産地 : イタリア IGT プーリア・パッシート
JAN : 8003545806559 入数 : ケース 6 本入
タイプ : 赤・やや辛口 参考上代 : 2,200 円

奥深く濃厚なレッドカラー。レッドカラント、チェリー、プラムのドライフルーツを思わせる豊かな香りには心地よいバニラのニュアンスも感じられます。ソフトなタンニンと酸味のバランスが抜群のフルボディで、余韻も長く続きます。

赤身肉のローストや熟成したチーズとの相性◎



CASA GIRELLI APULESE APPASSIMENTO ROSSO



WANTED

限定輸入

ウォンテッド カベルネ・ソーヴィニヨン

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地 : プーリア州、シチリア州
JAN : 8052432831860 入数 : 6 入 /cs
参考上代 : 2,600 円

ブラックベリー、ブラックチェリー、
バニラ、チョコレートの風味が散りばめ
られた心地よいアロマ。エレガントな
オーク樽の風味が漂う
リッチでジューシーな口当たり。
スパイシーで長い余韻もたっぷりと
楽しめるフルボディの赤ワインです。
合う料理 : ハンバーガー、トマトソース
の Pasta、ミートボール

ウォンテッド シャルドネ

品種 : シャルドネ 100%
産地 : プーリア州、シチリア州
JAN : 8052432832348 入数 : 6 入 /cs
参考上代 : 2,600 円

シトラスやトロピカルフルーツのエレガ
ントなアロマ、複雑な樽の風味、リッチで
クリーミーな味わいと長い余韻が楽しめる
満足感あふれるワインです。
合う料理 : サーモンのグリル、エビやカニ
アンコウなど濃厚な魚介の料理、
シーザーサラダ



イタリア生まれ
アメリカンオーク育ち

アメリカのパワーとイタリアのエレガンスが結び付いて生まれた
新しいニューワールド・スタイルのブランド。
イタリア産のブドウをアメリカ産のオーク樽で丁寧に熟成。
大らかで大胆、ジューシーなワイン！

BBQ

WINE

ラ・バルバコア ヴェルデホ

産地：ヴィノ・デ・エスパーニャ
品種：ヴェルデホ100%
JAN:8413060751799

柑橘フルーツの皮のさわやかな刺激にモモやアズ、アーモンドのニュアンスが混じる活気に満ちた風味。リフレッシュタイムに最適の辛口白ワインです。魚介類との相性◎。特に、マイルドな味わいの甲殻類や貝類、スモークサーモンと相性抜群です。

参考上代1,200円



ラ・バルバコア テンプラニーリョ

産地：ヴィノ・デ・エスパーニャ
品種：テンプラニーリョ100%
JAN:8413060751782

濃厚な紫の色合い。チェリー、ラズベリー、ブルーベリーの豊かなアロマ。ソフトで果実味にあふれ、まろやかな味わいの、飲みごたえたっぷりの赤ワインです。肉(ビーフやラム)のグリルやロースト、シチュー、ソーセージ、チーズ、ミートソース系のパスタと。

参考上代1,200円



ラ・バルバコア

LA BARBACOA = ザ・バーベキューの意味

スペインの家族経営のワイナリーが造る、
BBQにピッタリなワイン！
休日のウキウキ気分の時や、
リラックスしたゆとりのひと時にぜひどうぞ！





いいね♡

安心でおいしい食卓

カスターニョ ヴェルティス ティント・オーガニック



品種 : ガルナッチャ50%、シラー 20%、メルロー 20%、モナストレル 10%
産地 : スペイン DO イエクラ
タイプ : 赤 辛口 ミディアム〜フルボディ

程よい濃さと輝きを持つ、澄みきったルビーレッドの色合い。
チェリーなどのレッドフルーツや、ブラックペッパー、クローブといった
スパイスの香り。バランスが良くソフトなタンニンを含む繊細でまろやかな
味わいの、オーガニックワインです。

パエリア、リゾット、青魚のグリルや鶏肉など白身肉の料理との相性◎
「ムルシア州有機認証協議会」認証オーガニック

参考上代 **1,500円**



このカベルネは

肉に合う！

カスターニョ・カーサ・カルメラ カベルネ・ソーヴィニオン

品種 : カベルネ・ソーヴィニオン 100%
産地 : スペイン DO イエクラ
タイプ : 赤 辛口 ミディアム〜フルボディ

収穫量を低く制限され厳しく選別されたブドウから生まれる、
素晴らしい果実味。ベリーの深い香り、カベルネらしい
しっかりとしたタンニンが感じられる飲みごたえのあるワイン。
ハムやパテ、ソーセージ、焼肉などの肉料理との相性◎

参考上代 **1,300円**



老舗ワイナリーの協力で 産み出された確かな品質

Puig Solivella Brut Nature

/ プーチ・デ・ソリベリャブリュット・ナチュレ

品種 : マカベオ 40%、チャレ・ロ 30%、パレリャーダ 30%

産地 : スペイン DOカバ タイプ : 白泡 辛口

きめ細やかで豊かな泡立ちが連なって液面に立ち昇ります。
熟成による複雑なアロマ、熟した白い果実の風味にあふれた味わい。
口当たりはフレッシュで力強く、良く溶け込んだ泡がエレガント。
熟した果実味と見事に調和し、素晴らしい後味につながっていきます。
どのようなシチュエーションにもピッタリの理想的なスパークリングワイン。
食前酒として。または食中酒として魚介や白身肉の料理との相性◎

参考上代 1,800 円



厳選された最高品質の マカベオ種のみを使用

Marques de Plata Cava Brut

/ マルケス デ・プラタ・カバ・ブリュット

品種 : マカベオ 100%

産地 : スペイン DOカバ タイプ : 白泡 辛口

瓶内シュール・リーで12ヶ月熟成。フレッシュフルーツや白い花の華やかなアロマに、ドライフルーツ、焼き立てのペストリーの甘く香ばしい濃厚な風味が漂います。エレガントな風味に富み、フレッシュでナチュラルな味わいは、バランスが見事です。

魚介料理を最高に引き立てます。特にオイスターとは相性抜群。
パエリアなどスパイシーで味わい深い料理との相性も◎

参考上代 1,600 円



さあ、特別な日がやってくる

おめでたいこと、ワクワクすること。
エル・ミラクルは、あなたを主人公にするワイン。

El Miracle No 3 Blanco

エルミラクル NO.3 ブランコ

品種：マカベオ 60%、メルセグラ 20%、マルバジア 15%、モスカテル 5%
産地：スペイン パレンシア タイプ：白 辛口

緑がかった淡い黄色の鮮やかなきらめき。
トロピカルフルーツや白桃の濃厚なアロマが広がります。
フレッシュでエレガントな酸味が楽しめる豊かな味わいの白ワインです。
魚介料理全般、パエリアやリゾット、チーズとの相性◎

参考上代 **未定**



2023年1月発売予定

さあ、特別な日がやってくる

おめでたいこと、ワクワクすること。
エル・ミラクルは、あなたを主人公にするワイン。

El Miracle No 1 Tinto

エルミラクル NO.1 ティント

品種：ボバル 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%
産地：スペイン パレンシア タイプ：赤 辛口 ミディアム～フルボディ

紫色の輝きを持つ濃厚なチェリー・レッド。熟したレッドフルーツのアロマに
繊細なキャラメル風味が混じり合っています。柔らかなタンニンとバランス
の取れた素晴らしい構成、長い余韻が楽しめる赤ワインです。
肉料理全般、ハム、魚のソテー、チーズを使った料理との相性◎

参考上代 **未定**



豪快で情熱的なアロマ 海賊のブドウと呼ばれたワイン

ウバ・ピラタは海賊のブドウを意味します。
並みのワインに飽きたら、新しい味覚の世界へ漕ぎ出そう！

ウバ ピラタ ブランコ

品種 : ガルナッチャ・ブランカ 100% 産地 : スペイン バレンシア
タイプ : 白 辛口

緑のきらめきのある麦わら色。熟したリンゴや洋ナシの濃厚なアロマには、
花束、トロピカルフルーツのニュアンスも感じられます。
フレッシュで活気に満ち、生き生きとした酸味とリンゴやジャスミンの
心地よい余韻が楽しめる白ワインです。
自身肉、魚、チーズ(特にセミハードタイプ)、パスタとの相性◎

参考上代 **未定**



2023年1月発売予定

豪快で情熱的なアロマ 海賊のブドウと呼ばれたワイン

ウバ・ピラタは海賊のブドウを意味します。
並みのワインに飽きたら、新しい味覚の世界へ漕ぎ出そう！

ウバ ピラタ テイント

品種 : ガルナッチャ・ティントレラ 100% 産地 : スペイン バレンシア
タイプ : 赤 辛口 フルボディ

ブラックフルーツのアロマに、樽発酵によるトースト香とタフィー(※バターや
砂糖・水あめなどを高温で煮詰めナッツなどを加えて固めたキャンディ)の
甘く香ばしい風味が感じられます。フルボディで口いっぱい広がる味わい。
スパイスの効いた長くエレガントな余韻が残ります。フレンチオーク樽(新樽及
び1年物の古樽半分ずつ)で3ヶ月間熟成。
肉料理、チーズ(特にセミハードタイプ)、パスタとの相性◎

参考上代 **未定**



コクのあるシャルドネ パスタ、ピザとの相性◎



ドメーヌ・ボヤール クオントム・シャルドネ

品種 : シャルドネ 100%
産地 : ブルガリア、トラキアン・ヴァレー
味わい : 白 辛口

熟したイエロー・フルーツのアロマとオーク樽のニュアンス。イエロープラム、ネクタリン、パッションフルーツ、シトラスのフルーティーな風味に、ほのかなバニラの香りが混じり合っています。

参考上代 **1,500 円**



オーク香る カベルネ 100% BBQ、赤身肉との相性◎



ドメーヌ・ボヤール クオントム カベルネ・ソーヴィニヨン

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地 : ブルガリア、トラキアン・ヴァレー
味わい : 赤 辛口 フルボディ

いきいきとした深いルビー色。熟したレッド&ブラックフルーツのアロマとほのかなオークの香りがきれいに融合しています。しっかりとした構成とボリューム感、余韻の長い味わい。

参考上代 **1,500 円**





果物とワインでココロにご褒美 フルティーン



白ワインに
マンゴーとピーチの果汁を
ミックスしました

■フルティーン シャルドネ

完璧な相性のブレンド。トロピカルフルーツのアロマ、調和のとれたフレッシュさ、豊かな後味。スライスしたレモンやペパーミントの葉を添えて、氷を浮かべたりソーダ割にしたり。良く冷やしてお楽しみください。

JAN:3800008164882 参考上代 1,400 円



#女子会



白ワインに
パッションフルーツとキウイの
果汁をミックスしました

■フルティーン ソーヴィニヨン・ブラン

美しく豊かなゴールドの色合い。エキゾチックな香り、ピチピチと活気にあふれる味わい。トロピカルフルーツのアロマとエレガントな植物の香り、際立つフレッシュさ。スライスしたレモンやペパーミントの葉を添えて、氷を浮かべたりソーダ割にしたり。

JAN:3800008166411 参考上代 1,400 円



#昼飲み





カベルネの 可能性。

モルドバ × 日本
ワイナリー × インポーター
信頼のコラボによる世界初の試み
赤ワイン品種のぶどうから生まれた
白泡、赤泡、白、赤 4種のバリエーション
“黒ブドウの王”カベルネ・ソーヴィニヨンの
「核心」を追究した、常識を覆す「革新」



赤

ラダチーニ
カベルネ・ソーヴィニヨン



赤泡

ラダチーニ
ルージュ・ド・カベルネ
スパークリング



白泡

ラダチーニ
ブラン・ド・カベルネ
スパークリング



白

ラダチーニ
ブラン・ド・カベルネ



「カベルネの可能性」のストーリーはこちら



カベルネの可能性。

モルドバ × 日本
 ワイナリー × インポーター
 信頼のコラボによる世界初の試み
 赤ワイン品種のぶどうから生まれた
 白泡、赤泡、白、赤
 4種のバリエーション

“黒ブドウの王”
 カベルネ・ソーヴィニヨンの
 「核心」を追究した、
 常識を覆す「革新」

赤泡



白泡



ラダチーニ ルージュ・ド・カベルネ・スパークリング

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
 産地 : モルドバ共和国、シュテファン・ヴォダ

ルビー・レッドの色合い。ブラックチェリー、レッドベリー、プラムの贅沢なアロマ。しっかりとした泡立ち、心地よい口当たり、ジュシーな味わいは酸味も程よく気品があり、長い余韻が楽しめます。

ラダチーニ ブラン・ド・カベルネ・スパークリング

品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
 産地 : モルドバ共和国、シュテファン・ヴォダ

淡い麦わら色。レモン、グアバ、パッションフルーツの心地よいアロマ。トロピカルフルーツの豊かな風味とさわやかな酸味の絶妙なバランス。ワイン王国お勧め「神スパ」(＝スパークリング)として掲載(2020年1月 No.114)

モルドバ共和国



東ヨーロッパ、黒海の西に位置し、紀元前3,000年前から続く歴史あるワイン産地。フランスのワイン産地と同じ緯度から生まれる高品質なワインは、今ワイン業界で注目の的となっています。

参考上代 ¥1,650 (税別)



Chateau Purcari
シャトー・プルカリ
 Stefan voda
 モルドバ / シュテファン・ヴォダ



創業1827年の老舗生産者【シャトー・プルカリ】
 モルドバ共和国、ルーマニアを拠点に、約1,300haのブドウ畑と4つのワイナリーを統括。



1827年、ロシア皇帝ニコライ1世は、ベッサラビア地方で最初の御用達ワイナリーの地位をプルカリに与える特別法令を出しました。この法令にはプルカリ創設者の一人であるドイツ出身のハルミジンの名が記されています。その後、プルカリの所有者にはモルドバのボヤール（貴族）であるダンチラ、クロットだけでなく、ドイツ人、ロシア人、フランス人などの外国人も名を連ねました。

20年後、ベッサラビアの農業フェアで、プルカリは初の金メダルを獲得しました。そして1878年、プルカリのあるワインがパリ万博でのブラインド・テイスティングで大評判になります。フランスの専門家たちは濃いルビー色の辛口赤ワインに感銘を受け、新しいボルドーワインであると信じ込んでしまったのです。それがドニエストル川のほとりの小さな村で造られたワインと知ったとき、彼らはどれほど驚いたことでしょう！

そして“ネグル・デ・プルカリ”Negru de Purcariは、国際展示会で初の金メダルを勝ち取ったのです！ プルカリのワインはボルドーやブルゴーニュのワインと同等の人気を得て、ニコライ2世、ジョージ5世、ヴィクトリア女王にも献上されました。またデンマーク、オランダ、スウェーデン、ドイツ、フランス各国で販売され、国際的な賞賛を浴び続けました。その後現在に至るまで、デキャンタ、IWCS、チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン、ボルドーやブリュッセル・コンクールなど権威ある国際コンクールで100個以上のメダルを獲得しています。

Stefan-Voda シュテファン・ヴォダ

腐植土と微量元素が豊かな”土の皇帝”チェルノーゼムと褐色ポドゾル性土壌。シュテファン・ヴォダはモルドバ南東部のやや低地のワイン生産地域。ニストル川沿いには台地があり、やや起伏も見られます。黒海とニストル川の影響を受けた程よい大陸性気候で、川沿いは特に赤ワイン品種に最適な条件となっています。10,000haの広大なブドウ畑から、芳醇な香りとテロワールを反映した独自の個性を持つ、調和のとれたワインが生産されています。ララ・ネアグラは、この土地を代表する地元品種です。



Rara Neagra (ララ・ネアグラ) = 黒い貴婦人

紀元前5世紀ごろからダキア人によって栽培されてきたと言われるララ・ネアグラ。隣国ルーマニアではバベアスカ・ネアグラと呼ばれています。イチゴやサクランボを思わせるフレッシュな果実の香りが特徴で、酸味が鮮やかで華やかな印象のワインを生み出します。チャーミングな果実の香りや風味はボルドー系品種との相性が良く、ブレンドワインとして仕上げられることが多いですが、プルカリではララ・ネアグラ100%のワインも生産しており、大きな注目を集めています。



パリ万博の栄光～伝説の“ネグル・デ・プルカリ”復活

第二次世界大戦後の1950年、一人の醸造家が”伝説のワイン”のクラシックな生産技術を復活させ、プルカリは新しい歴史の幕開けを迎えました。当時を代表する醸造家ピメン・カプセアPimenCupceaが、あのパリ万博で金賞に輝いた“ネグル・デ・プルカリ”を復活させたのです！

その後イオン・ウングレアヌIon Ungureanuが新たな傑作“プルプリュ・デ・プルカリ”Purpuriu de Purcariを世に送り出し、プルカリ・ワインは再び高い名声を博し、モルドバワインの代名詞ともいべき存在感を不動のものにしました。2010年には、“アルブ・デ・プルカリ”Alb de Purcariをリリース。このワインも多くの国際的なコンクールで高い評価を受け、確固たる地位を築き上げています。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214530	プルカリ 1827コレクション・シャルドネ Purcari 1827 Collection Chardonnay	白	2021	モルドバ / シュテファン・ウグラ 4840472005563	750	¥2,900	
<p>ブドウ品種: シャルドネ100% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。</p> <p>強烈なインパクトを持つ、極めてゴージャスな“白ワインの王” ゴールドの輝きを放つ濃いレモン・イエロー。花束、アプリコット、モモ、エキゾチック・フルーツの濃厚なアロマとジューシーな酸味との絶妙なバランス。モモやアンズ、パイナップル、スターフルーツの風味豊かな味わいは、アーモンドやバニラの香り漂う長い余韻を残します。完熟ブドウからつくられる調和のとれた白ワインです。</p>							
214540	プルカリ 1827コレクション・カベルネ・ソーヴィニオン Purcari 1827 Collection Cabernet Sauvignon	赤	2020	モルドバ / シュテファン・ウグラ 4840472005549	750	¥2,900	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン100% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。</p> <p>活気にあふれる香り、がっしりと力強いフルボディアの赤ワイン 紫がかった濃いルビー色。ブラックチェリーのアロマをメインに、ブラックカラント、完熟プラム、レッド・ベリー、エキゾチックなスパイスの香りが引ききたつ豊かなアロマ。完熟フルーツ、チョコレート、バニラ、レーズンの風味漂う濃厚で複雑な味わい。穏やかな酸味と良く熟したソフトなタンニンが、後味のまろやかさと柔らかさをもたらしています。</p>							
214545	プルカリ 1827コレクション・ピノ・ノワール Purcari 1827 Collection Pinot Noir	赤	2020	モルドバ / シュテファン・ウグラ 4840472005556	750	¥2,900	
<p>ブドウ品種: ピノ・ノワール100% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。</p> <p>きめ細やかなシルクのように軽やかに繊細な赤ワイン。 紫がかったレッド・カラー。イチゴ、ラズベリー、スマイルの複雑な香り。口当たりはピロードのようになめらかでコクがあり、繊細な熟成のニュアンスを漂わせる余韻が長く続きます。</p>							
214535	プルカリ 1827コレクション・ララ・ネアグラ Purcari 1827 Collection Rara Neagra	赤	2020	モルドバ / シュテファン・ウグラ 4840472013551	750	¥3,000	
<p>ブドウ品種: ララ・ネアグラ100% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。</p> <p>日常生活からの解放してくれる、優雅さと気品あふれるワイン ザクロのシロップのような美しいルビー色。チェリー、レッドベリーの甘酸っぱい香りにチョコレートやプラムの香りがアクセントとなった複雑なアロマ。口当たりはピロードのようになめらかで、ブラックベリーやザクロ、スパイスの繊細な風味に満ち、洗練されたタンニンとジューシーな酸味とのバランスが絶妙です。ドライフルーツとバニラの甘く芳醇な味わいは、上質な樽香を漂わせる余韻を残します。</p>							
214550	プルカリ リザーヴ・コレクション・アルブ・デ・プルカリ Purcari Reserve Collection Alb de Purcari	白	2019	モルドバ / IGPシュテファン・ウグラ 4840472012745	750	¥6,000	
<p>ブドウ品種: シャルドネ50%、ピノ・グリージョ45%、ピノ・ブラン5% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。</p> <p>ピロードのようにソフト、淡い初恋の思い出のように繊細な白ワイン 淡く美しい金色に輝く色合い。モモやアンズの甘く複雑なアロマに続く、上等なハチミツとスパイスの風味。たっぷりとした果実味に繊細な樽香がアクセントとなり、鮮やかでジューシーな酸味も加わった絶妙のバランス。長い余韻も素晴らしい広がりを見せます。</p>							
214555	プルカリ リザーヴ・コレクション・ネグル・デ・プルカリ Purcari Reserve Collection Negru de Purcari	赤	2019	モルドバ / IGPシュテファン・ウグラ 4840472009141	750	¥6,000	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン70%、サペラヴィ25%、ララ・ネアグラ5% 入り数: ケース6本入 収穫: 手作業で摘み取り&選別 醸造: 伝統的醸造法。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。</p> <p>豊かな構成と完璧なブーケを備えた、高貴な赤ワインの王 鮮やかなルビー・レッドの色合い。複雑で濃厚なブーケが特徴で、ザクロやブルーベリー、完熟プラムやイチジクの甘くフルーティーな香りは、時間の経過とともにスパイス、サフランの繊細な風味を帯びてきます。ピロードのように艶やかで深みのある味わいは香り同様フルーティーで、きめ細やかなタンニンの凝縮感と長く豊かな余韻が楽しめます。</p>							

AGRI

YOKOHAMA WINE COLLECTION

アグリ株式会社

本社 〒231-0015
横浜支店 神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1
関内マークビル1階
TEL:045-212-5588
FAX:045-212-5568
E-mail:info@ywc.co.jp

名古屋支店 〒460-0008
愛知県名古屋市中区栄2-3-16
アーク栄広小路ビル2階
TEL:052-265-7887
FAX:052-265-7819

大阪支店 〒532-0011
大阪府大阪市淀川区西中島6-1-1
新大阪プライムタワー2階

※仕入れ価格高騰のため、ヴィンテージ変更の際、
価格改定を実施する場合があります。

*カタログに掲載されている価格(参考上代)は全て税抜です。

*価格は2022年12月時点の参考上代です。

*表示されているヴィンテージ、価格、ラベルデザイン、受賞シール等
については、入荷時期によっては変更等がある場合がございます
ので予めご了承ください。

*輸入品のため欠品・終売になる場合がございます。

*20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されております。