

## 新着ワインのご案内

### JAX Vineyards (ジャックス・ヴィンヤード)



#### 創業者の Kimberly と Trent Jackson

#### 醸造責任者の Kirk Venge 氏

カリフォルニア州カリストーガに位置する 1996 年設立のワイナリー。世界が注目するワイン生産者トップ 26 に選ばれた Kirk Venge 氏(彼の息子 Nils Venge 氏は R.パーカー氏から 100pts を獲得した最初の生産者)とマーカムやスターリングなどで研鑽を積んだ Rob Hunter 氏の二人が醸造担当して JAX の品質を一手に引き受けています。

#### JX0307 JAX Cabernet Sauvignon 2007

##### (ジャックス・カベルネ・ソーヴィニオン)

全て手摘みで収穫され、Kirk 氏が手掛ける 100%フレンチオークを使用した熟成感漂うワインです。収斂性とスパイス、ベリー系黒果実やミネラルを感じ、コクもあり余韻も比較的長く続きます。ワイン・スペクテーター誌では 88 点の高評価を得ています。

カベルネ・ソーヴィニオン 95% プティ・ヴェルド 2% カベルネ・フラン 3%  
標準小売価格(税別) **¥5,500.-**



#### JXTR09 Y3 Taureau Red 2009

##### (Y3 トーロー・レッド)

Y3 とは Jackson 氏の祖母が 1960 年代に家畜として飼われていた牛のお尻にブランドとして焼印を押したことから由来しています。5つの品種がブレンドされており、滑らかな口当たりと複雑性が特徴的です。

ジンファンデル 46% カベルネ・ソーヴィニオン 38% プティ・シラー 9%  
カベルネ・フラン 5% プティ・ヴェルド 2%

標準小売価格(税別) **¥3,500.-**



# FIC wine

## JX0210 Y3 Chardonnay 2010

### (Y3 シャルドネ)

多くはバターやオークの香りに満ち満ちているものが多いが、Y3 シャルドネは、柑橘系の果実味が強調されており、重々しい印象ではありません。これはカーネロスという優良な産地から産出されたシャルドネ種のみを使用しているのが理由です。料理の特性を最大限に引き出すフレッシュ・アンド・フルーティーな味わいは、ワイン・スペクテーター誌で「注目すべきシャルドネのトップ10」にランクインした程です。2012年のサンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティションで金メダルを獲得しています。

シャルドネ 100%

標準小売価格(税別) **¥3,500.-**



著名な海外ドラマでも使用されています



## JX0911 Y3 Sauvignon Blanc 2011

### (Y3 ソーヴィニオン・ブラン)

カリストーガの暑い夏を涼しく過ごす為に、爽やかな味わいのワインを造ろうと思いついた Jackson 氏は、シュール・リー方式にて光沢と深みのあるソーヴィニオン・ブランを造り出すことができました。繊細でフローラル、蜂蜜や白桃のニュアンスが特徴的です。口に含むと、フレッシュな柑橘系の香りやミネラルを感じ、バランスのとれたエレガントな余韻に浸ることができます。2012年のサンフランシスコ・クロニクル・ワイン・コンペティションにおいて金メダルを受賞しています。

ソーヴィニオン・ブラン 100%

標準小売価格(税別) **¥2,800.-**



株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋 2-5-5 新橋 2 丁目 MT ビル 2F

TEL 03-3539-5415 FAX 03-3539-5412 URL : <http://ficwine.com>