



Dreamia

WINE LIST

WHITE WINE



RED WINE



ROSE WINE



CHAMPAGNE



<辛口>

ドウェル家／プロヴァンス地方



ヴァール白

グレープフルーツやライムなどの柑橘系の香り。心地良い酸味があり、すっきりとした辛口の飲みやすいワイン。

品種:ヴェルメンティーノ

<おすすめのお料理>

冷製パスタ、焼きなす、いわしのマリネ、野菜をたくさん使った軽めのお料理

<ミディアムフルボディ>

ドウェル家／プロヴァンス地方



ヴァール赤

カシスの濃厚な香りに白胡椒のニュアンス。しっかりとしたタンニンで時間とともに広がる素晴らしい果実味を楽しめる赤ワイン。

品種:カベルネソーヴィニヨン、グルナッシュシラー、メルロー

<おすすめのお料理>

ハンバーグ、ステーキ、とんかつなどの肉料理

<辛口>

ドウェル家／プロヴァンス地方



ヴァールロゼ

摘みたてのいちごの香りにハーブのニュアンス。
ロゼに期待していなかった人にこそ飲んで
欲しい自慢の1本。躍動感に溢れバランス抜群。

品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、グルナッシュ、シラー、サンソー

<おすすめのお料理>

アサリのパスタ、和食のお惣菜、ラタトゥイユ
様々なお料理と合います

<やや甘口・微発泡>

ロヴェロ家／ピエモンテ州



ブラケット赤 微発泡

うっとりするようなブルガリアンローズの香り。
果実を口いっぱい頬張ったかのような
みずみずしい味わい。アルコール度数 6%。

品種：ブラケット ダックイ

<おすすめのお料理>

食前酒、食後酒、デザートと一緒に

<辛口>

コティーノ家／バレンシア州

モン白

香りは華やかで柑橘系果実と香ばしさを感じ、
まろやかな中に力強い酸味ある味わい。
飲み応えのあるこのワイナリー最上の白。

品種:マカベオ

<おすすめのお料理>

脂がのった魚料理、ブイヤベース、
鶏肉のハーブソテー、鶏肉と蟹のパエリアなど



<フルボディ>

コティーノ家／バレンシア州

モン赤

果実を煮詰めた中にリコリスやラベンダーなど
様々な要素が重なる複雑な香り。
口当たりも滑らかで濃厚&エレガント。

品種:ボバル

<おすすめのお料理>

ミートシチューや肉を使った煮込み料理、
チョコレートを使ったデザート



<辛口>

コティーノ家／バレンシア州

ソロ白

グレープフルーツや桃などの果実の香りに微かなトーストのニュアンス。まろやかな果実味と酸味のバランスが良く、長い余韻を感じる。

品種：マカベオ、ソーヴィニヨンブラン

<おすすめのお料理>

サラダ、魚のフライ、寿司、セヴィーチェ、魚介類



<フルボディ>

コティーノ家／バレンシア州

ソロ赤

ベリー系果実にラベンダーやミネラルも混ざる複雑な香り。味わいにも樽からくるヴァニラや豊かな果実味。余韻には柔らかな渋み。

品種：ボバル、シラー

<おすすめのお料理>

牛肉料理、ハードタイプのチーズ、ソーセージなど



<辛口>

マニョーニ家／トスカーナ州

スパレット ビアンコ

熟した林檎やカリン、月桂樹に蜂蜜、松脂など様々な要素が混じり合う複雑な香り。たっぷりとした果実味でドライな飲み口の白ワイン。

品種：シャルドネ、マルヴァジアビアンカ

<おすすめのお料理>

オリーブオイルを使ったパスタや野菜料理



<ミディアムボディ>

マニョーニ家／トスカーナ州

キャンティ

クランベリーやプラム、ダークチェリーの香りにシナモンや紅茶、ややスモーキーな香りも。優しい飲み口が魅力の昔ながらのキャンティ。

品種：サンジョベーゼ、トレビアーノ、チリエジョーロ、アブリュスチーネ

<おすすめのお料理>

パスタ、温野菜、チーズ、お肉料理全般



<辛口・発泡>

メイエー家／アルザス地方

クレマン ダルザス

上品な白い花や爽やかな果実味。ふくよかで味わいに広がりがあり、気泡はきめ細やか。シャンパーニュと同じ製法。ハーフボトルも

品種:ピノブラン、ピノグリ

<おすすめのお料理>

繊細な野菜料理や中華料理、
天ぷら、豚しゃぶ



<辛口・発泡>

メイエー家／アルザス地方

クレマン ダルザス ロゼ

野イチゴの可憐な香り。程よく飲み応えがあり、これ1本で前菜からメインまで対応可。シャンパーニュと同じ製法。

品種:ピノノワール

<おすすめのお料理>

蟹、天心、豆腐料理、厚揚げの煮しめなど



<辛口・発泡>

メイエー家／アルザス地方

クレマン ダルザス ブランドノワール

オレンジや白桃のコンポートにレモンバームやアカシアの花、蜂蜜の香り。酸味、果実味ともに柔らかく広がる。シャンパーニュと同じ製法。

品種:ピノノワール

<おすすめのお料理>

ローストチキンや白身魚のソテーなど



<やや甘口・発泡>

ベリュウ家／ラングドック地方

ラ ボエーム(リムー古代製法)

一切加糖しない古代製法で造られた貴重な泡。白い花や青林檎を思わせる香り。アルコール8%と低いため食前酒に最適。SO2 無添加。

品種:モーザック

<おすすめのお料理>

カナッペやサブレ、パネトーネ、いちごのタルト、ロックフォールチーズなど

