

赤ワイン

コッテリ

リッチな樽の香りと
凝縮されたなめらかさ

角のとれた渋みとまったりと厚みのある味わい。渋みがそれほど主張せず、なめらかな舌ざわりで上品な余韻が続く。香ばしいアロマがまろやかなテイストを際立たせることも。

よく使用される表現

- ・なめらかなタンニン
- ・複雑味のある香り
- ・しっかりとしたストラクチャー
- ・凝縮感

こんな料理との相性◎

- ・鴨肉系の料理（ステーキなど）
- ・フォアグラ



藤丸さんオススメワイン
カイケン・ウルトラ・
カベルネ・ソーヴィニヨン
2750 円



複雑な香りで
厚みを感じる

飲んだ日

MEMO

/

/

/

すっきり

生き生きとした果実味と
キレのある後味

はつらつとしたタンニンと果実のみずみずしさが一気に広がり、直後にスッと落ち着く。穫れたてチェリーのような甘酸っぱさと渋みが同居しているため、トマト料理などと合う。

よく使用される表現

- ・親しみやすい
- ・ミネラルあふれる
- ・みずみずしい果実味
- ・フレッシュなアロマ

こんな料理との相性◎

- ・餃子など飲茶
- ・トマト系の煮込み



藤丸さんオススメワイン
コート・ド・ブレイ・
ビエール・ブルー
（ドメヌ・ブラン・
スール・エ・フレール）
3960 円



フレッシュな
香り

飲んだ日

MEMO

/

/

/

マッチョ

豊かに感じる渋みと
芳醇な果実の余韻

力強い渋みと豊かな果実味で飲みごたえがほしいときにピッタリのタイプ。フローラルなアロマや黒コショウなどスパイシーな香りが複雑に合わさって余韻まで続くのが特徴。

よく使用される表現

- ・パワフル
- ・重厚さ
- ・豊かな酸味
- ・ナッツやコーヒーの香ばしさ

こんな料理との相性◎

- ・仔羊のロースト
- ・ゴルゴンゾーラチーズ



藤丸さんオススメワイン
クラレンドル・ルージュ
3300 円



ずっしりと
濃い

飲んだ日

MEMO

/

/

/

バランス

渋みはやわらかく
スムーズなのごし

渋みよりもイチゴなど赤系果実やバニラのような甘みを感じられるタイプのため、赤ワインが苦手な人にも飲みやすい。やわらかく軽い口当たりで、脂身の少ない赤身肉と相性がよい。

よく使用される表現

- ・まろやかなタンニン
- ・鮮やかな赤系果実の風味
- ・バニラのような香り
- ・親しみやすい

こんな料理との相性◎

- ・フィレステーキ
- ・ガトーショコラ



藤丸さんオススメワイン
カイケン・ウルトラ・
マルベック
2750 円



スルスルと
飲める

飲んだ日

MEMO

/

/

/

トロピカル

フレッシュ感と
フルーティさの共存

一言でいうと「まさにジューシー」。渋みはやわらかく、新鮮な果実そのもののおいしさが口内に広がる。華やかな香りの余韻を長く楽しめる。サシの多い肉と合わせると、脂身がまろやかに。

よく使用される表現

- ・甘みを帯びた、やわらかなタンニン
- ・フルーティな果実味
- ・なめらかな飲み心地
- ・余韻が長く続く

こんな料理との相性◎

- ・サーロインステーキ
- ・あんこ系和菓子



藤丸さんオススメワイン
3055 メルロ・
プティ・ヴェルド
（ジャン・レオン）
2640 円



果実感が
強い

飲んだ日

MEMO

/

/

/

うまみ

熟成によって生まれた
コクのある出汁感

やさしいタンニンと、かつお出汁のようなコクがじんわり。熟成ブドウを使用したり、土壌から丁寧に作り上げられたブドウによるものが多い。あらゆる和食とペアリングを楽しめる。

よく使用される表現

- ・出汁のような味わい
- ・丸みのあるタンニン
- ・熟成
- ・和食に合う

こんな料理との相性◎

- ・とんかつ
- ・カレー



藤丸さんオススメワイン
ブルゴーニュ
ピノ・ファン
（ジャンテ・パンショ）
6050 円



渋みは
まろやか

飲んだ日

MEMO

/

/

/