

TORREON NEWS 5月号



株式会社日智トレーディング
〒569-1123
大阪府高槻市芥川町1丁目2番 A-2106
TEL:072-681-8624
FAX:072-681-8625
http://www.niche-trading.co.jp



銀座トレオン16区
〒104-0061
東京都中央区銀座4-14-15 2F
TEL&FAX:03-6264-2078
東京メトロ日比谷線 東銀座駅
5番出口より徒歩3分



Torreón de Paredes Report

トレオン・デ・パレデス
～ 遂に5月入荷! ～



醸造家
イザベル・パレデス・アスピラガ



『Sparkling Delight』
スパークリング・ディライト



使用品種：シャルドネ 100%
製法：シャルマ方式
アルコール度数：12%
容量：750ml
エレガントな白のスパークリング
ワインです。
色は黄金がかった淡い黄色。
きめ細やかな泡が続きます。
香りは青リンゴと柑橘系で酵母の
ニュアンスも感じられます。
味わいは非常にさわやかで軽やか
。生き生きとした心地よい後味が
あります。フレッシュで酸もしっ
かりありコクのあるスパークリン
グワインで余韻も長く続きます。

待望のトレオン・デ・パレデス スパークリング ディライトが入荷します！
これからの季節、はじける泡を皆様にお届け出来る日を楽しみにしています。

～2022年 カベルネ・ソーヴィニヨン収穫～



Autumn has already begun and the days are a little colder, we have already finished the harvest and the leaves are beginning to change color. On the cellar side, the white wines have already finished their fermentation and are fresh and highly aromatic wines. As for the reds, they have very intense colors, very good structure and aromas.

木々の葉は色づき始め、秋の訪れとともに肌寒い季節になりました。2022年度の収穫は全て完了しました。セラーでは白ワインは既に発酵が終了し、フレッシュで非常に香り高いワインになりそうです。赤ワインは色が非常に素晴らしく、骨格があり、香り高いワインになりそうです。

トレオン社では葡萄の収穫が完了し、ワイン醸造の真っ最中。2022年の白ワインも赤ワインもチリワインの特徴である香り高く豊かな果実味のワインに仕上がりに、テイストを心待ちにしています。またワイナリーツアーも再開し、連日多くのお客様にトレオンワインの魅力をお伝えしています。



—お知らせ—

現在チリではコロナ禍の影響を受けガラス工場での製造に問題があり、ワイナリー各社でボトルの入手が大変困難な状況が続いております。弊社では昨年11月中の輸入を予定しておりましたが、今年2月末までボトリングが出来ない状況でございました。また、世界各地の港湾状況も報道されております通り、輸送船の間引き、抜港、及びコンテナの港湾待機の為、商品の入荷遅延が発生しております。現在のところ商品の入荷は5月中旬を予定しております。また、これ以上の遅延を防ぐ為、弊社の発注数に満たない数量での入荷予定となっております。一部商品に欠品が生じ、大変ご迷惑をお掛けしております。入荷日が確定次第、皆様にご案内させていただきます。ご理解賜りますようお願い申し上げます。



Hervé Kerlann Report

～ エルヴェ・ケルラン 有機栽培へ～



オーナー
エルヴェ・ケルラン



Did you know that Château de Laborde is now officially in conversion to organic farming? This year we're working the soil (labour) of our plot for Blanc de Pinot Noir.

シャトー・デ・ラボルドは正式に有機農業に転換しようとしていることをご存じですか？今年にはブラン・ド・ノワールを栽培する畑の土壌改良に着手しています。



～ Chambolle-Musigny 2017～

シャンボール・ミュジニイ 2017

年間生産本数：2,000本
葡萄品種：ピノ・ノワール
土壌：粘土質と石灰質
樹齢：40年

畑の位置：シャンボール・ミュジニイの神髓を味わう為、村内の異なった畑の葡萄を使用。主な区画はプルミエ・クリュのオー・ドワの下にあるバー・ドワ。
香り：スマイル、ラズベリーやイチゴの赤い果実、乾燥したバラの花びら。
味わい：リッチ。豊潤で複雑な風味。エレガントでありながら重厚。
非常にバランスが良く長期熟成が楽しめるワイン。
ペアリング：野鳥のソース煮込み、ラム肉のグリル、仔牛のロースト、チーズ



Happy Easter Monday everyone.
Chambolle-Musigny is a perfect pairing with easter lamb!

シャンボール・ミュジニイはイースターに頂くラムにベストペアリング！！

From Instagram



UCHINOMI WINE おうちで楽しむ日智ワイン



日智トレーディングのスタッフが薦める
ワインとお料理のペアリング



～バーベキューにぴったり！～

アンデス・コレクション
カベルネ・ソーヴィニヨン



春はアウトドアの季節。バーベキューにはアンデス・コレクション カベルネ・ソーヴィニヨンがおすすめ！ブルーベリー等のジューシーさとまろやかなタンニンのスムーズな口当たり。炭火で焼くお肉やソーセージにベストペアリング。
便利なスクリュエキャップで取り扱いが簡単！！

Event Guide Spring 2022



大丸京都店 販売プロモーション

【会期】2022年4月20日(水)～5月3日(火)
【会場】大丸京都店 地下1階和洋酒売場
チリ「トレオン・デ・パレデス」、フランス「ミッシェル・ゴネ」
「エルヴェ・ケルラン」等のワインより、ご自宅でお楽しみ頂けるワインからご贈答用ワインまで幅広く販売致します。
皆様のお越しをお待ちしております。



バイザグラス神戸

【会期】2022年5月22日(日) 11:00～17:00
【会場】北野工房のまち 3階講堂
神戸市中央区中山手通3丁目17番地1号
【入場料】2,000円(税込)(グラス代金、1,000円分金券引換券付き)
【定員】300名(先着順)
約100種類のワインが100円～3000円でお楽しみ頂ける、ワイン好きには堪らないイベント。弊社もトレオンワイン中心に約10種類用意してお待ちしております。

※現時点(2022年4月)での予定です。感染症拡大による影響で中止や変更となる場合もございます。