



自然と心が通じあう

～日本人の繊細な味覚を満足させるワインを求め続けていきます～



テイスティングリスト						
NO	ラベル	産地/AOC/ワイン名	品種	コメント	参考小売	MEMO
35792		スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 D.O.カヴァ	2021 白泡	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスの SINプロジェクトで、チャレツロをプレス後ステン レスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし ルミアーージュしながら瓶内発酵・熟成しました。	¥2,500	
1		アモス・パニェレス/ シン カヴァ チャレツロ	チャレツロ100%			
33874		フランス/アルザス クレマン・ダルザス	NV 白泡	テンペが日本の皆様にセレクトしたとおきの クレマン・ダルザスです。ブドウ3種を直接圧 搾後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティ ラージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を 行いました。	¥3,000	
2		セレクトショネ パー マルク・テンペ/ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル	ピノワール ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ			
35888		フランス/ラングドック IGPベイ・ドック	2022 白	装い新たにお目見えしたエチケツトはデザイ ナー・momom/植村胡桃さんが地球温暖化で注 目される存在のクジラをメインに、ブドウと美し い星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大 地の繋がり表現しています。シャルドネをス テンレスタンクで発酵・熟成しました。	¥2,400	
3		リヴィングアース/シャルドネ	シャルドネ100%			
44043		フランス/ラングドック 酸化防止剤無添加 ヴァン・ド・フランス	2022 白	モンペリエのネゴシアンが供給する無農薬ブド ウ且つSO2無添加でこの価格、環境保全と生 物多様性の象徴ハリネズミをラベルに冠しまし た。	¥2,300	
4		ジャック・フレラン/ エリソン マラン シャルドネ ブラン	シャルドネ100%			
35882		フランス/ラングドック ヴァン・ド・フランス	2022 白	花崗岩・片麻岩・石灰岩土壌で育ったシャルド ネをプレスしステンレスと228Lの木樽で発酵し ステンレスとセメント、木樽で熟成しました。	¥2,600	
5		ドメヌ・ド・ラ・ガランス/ 風 シャルドネ	シャルドネ100%			
44042		フランス/ロワール ヴァン・ド・フランス	2022 白	2022年はとても暑く乾燥した年でLe Gersで手 摘みで収穫したブドウとLoir-et-Cherで育った ブドウをプレスし、ステンレスタンクで5ヶ月発 酵・熟成しました。	¥3,000	
6		フランツ・ソーモン/ ソーヴィニヨン	ソーヴィニヨンブラン 100%			
35834		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 ライニツシャー・ラントヴァイン	2021 白	フクセルレーベ30% ミュラートウルガウ 30% ショイレーベ15% ヴュルツァー15%シ ルヴァーナー10%	¥3,100	
7		WGマン/ヴァイス				
35842		ドイツ/ラインヘッセン ライニツシャー・ラントヴァイン	2021 白	ミュラートウルガウ 100%	¥3,100	
8		WGマン/ミュラートウルガウ				
35800		フランス/コート・デュ・ローヌ ヴァン・ド・フランス	2022 オレンジ	グルナッシュブラン 30% ローラ25% ヴィオニエ20% ミュスカブティグラン 15% ルーサンヌ 10%	¥2,700	
9		ヘリオセントリック/ セイム リヴァートワイス オレンジ				
35875		フランス/アルザス 酸化防止剤無添加 NV(22) ヴァン・ド・フランス	オレンジ	ピノグリー55% ピノオーセロワ45%	¥3,600	
10		セレクトショネ パー マルク・テンペ/ MT ヴァン L.06 クルール キャブシーヌ				
35873		フランス/アルザス 酸化防止剤無添加 NV(22) ヴァン・ド・フランス	ロゼ	ピノブラン、ピノグ リ、ピノオーセロワ、 ピノワール、オー セロワ	¥3,200	
11		セレクトショネ パー マルク・テンペ/ MT ヴァン L.01 クルール コライユ				



自然と心が通じあう

～日本人の繊細な味覚を満足させるワインを求め続けていきます～



テイスティングリスト						
NO	ラベル	産地/AOC/ワイン名	品種	コメント	参考小売	MEMO
44019		フランス/ロワール 酸化防止剤無添加 サンセール	2010 白	リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで1年間発酵、古樽で1年寝かせSO2無添加で瓶詰めしました。	¥4,500	
12		セバスチャン・リフォー／アクメニネ	ソーヴィニヨン ブラン100%			
35664		ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 ラントヴァイン	2021 ロゼ微泡	別名ピノマドレーヌというフリュールブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。	¥4,000	
13		ヤン・マティアス・クライン / キス キス マディーズ リップス ペットナット	ピノ・マドレーヌ80% ピノノワール20%			
35841		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 ドイッチャーヴァイン	NV ロゼ	斑岩で育つドルンフェルダールを主体にヴァイスブルグンダー、バックス、ゲヴェルツトラミネール、シルヴァナーを直接圧搾、12～36hlのフードルで発酵・熟成しました。	¥3,100	
14		WGマン/ローザイクス	ドルンフェルダール45% ヴァイスブルグン ダー20% バックスと ゲヴェルツトラミネ ール20% シルヴァ ナー 15%			
35840		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 ドイッチャーヴァイン	2021 赤	ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。	¥3,100	
15		WGマン/ロートリヒ	カベルネ・ドルサとポ ルトギーザール45% ドルンフェルダール 30%メルロー12.5% バックス12.5%			
35720		ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 ライニッシャー・ラントヴァイン	2021 赤	『超美味しい』という味のキュヴェ名で、ピノノワールは全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、レгентとザンクト・ラウレントは全房でプレスし、ステンレスタンク・木樽・フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。	¥3,300	
16		WGベルククロシュター/ スーパーレッカ	レгент50% ピノノワール30% ザンクト・ラウレン 20%			
33685		フランス/ルーション IGPベイ・ドック	2015 赤	南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社ピオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。	¥1,500	
17		ジャン・プラ セレクション/ ソレイユ デュ シュッド	グルナッシュ50% シラー50%			
44044		フランス/ラングドック 酸化防止剤無添加 ヴァン・ド・フランス	2022 赤	環境保全と生物多様性の象徴ハリネズミをラベルに冠しました。モンペリエのネゴシアンが供給する無農薬のメルローを除梗し、ステンレスタンクで発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。	¥2,300	
18		ジャック・フレラン/ エリソン マラン メルロー ルージュ	メルロー100%			
44086		フランス/コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 IGPヴォクリューズ	2022 赤	新井順子のお墨付きローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共にピオロジック栽培で育てたシラーをセメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で仕上げました。	¥2,500	
19		ドメヌ・ベネデッティ/ メール ナチュール シラー	シラー100%			
35654		フランス/アルディッシュ ヴァン・ド・フランス	2021 赤	アルルボスク村、ラストウロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸し後プレスし50%はステンレスタンク、50%は木樽で発酵・熟成しました。	¥5,000	
20		ドメヌ・ロマン・デストウゼ/ ガメイ ラストウロンヌ	ガメイ100%			
35653		フランス/アルディッシュ ヴァン・ド・フランス	2021 赤	ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。	¥5,000	
21		ドメヌ・ロマン・デストウゼ/ シラー	シラー100%			
35784		フランス/ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ	2021 赤	アルスナン村に1971年から所有する区画ル・ブリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノノワールを除梗し、スミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で15ヶ月熟成しました。	¥5,800	
22		オレリアン・ヴェルデ/ オート・コート・ド・ニュイ ルブリュレ	ピノノワール100%			

試飲会 ご注文書

コード	商 品 名	VN	色	容量	入数	参考上代	ご注文数
1	35792 アモス・バニエレス／シン カヴァ チャレツロ	2021	白泡	750	12	¥2,500	本
2	33874 セレクショネ パー マルク・テンペ／クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル	NV	白泡	750	12	¥3,000	本
3	35888 リヴィングアース／シャルドネ	2022	白	750	12	¥2,400	本
4	44043 ジャック・フレラン／エリソン マラン シャルドネ ブラン	2022	白	750	12	¥2,300	本
5	35882 ドメーヌ・ド・ラ・ガランス／風 シャルドネ	2022	白	750	12	¥2,600	本
6	44042 フランツ・ソーモン／ソーヴィニヨン	2022	白	750	12	¥3,000	本
7	35834 WGマン／ヴァイス	2021	白	750	12	¥3,100	本
8	35842 WGマン／ミュラートウルガウ	2021	白	1000	12	¥3,100	本
9	35800 ヘリオセントリック／セイム リヴァー トワイス オレンジ	2022	オレンジ	750	12	¥2,700	本
10	35875 セレクショネ パー マルク・テンペ／MT ヴァン L.06 クルール キャプシーヌ	NV(22)	オレンジ	750	12	¥3,600	本
11	35873 セレクショネ パー マルク・テンペ／MT ヴァンL.01 クルール コライユ	NV(22)	ロゼ	750	12	¥3,200	本
12	44019 セバスチャン・リフォー／アクメニネ	2010	白	750	12	¥4,500	本
13	35664 ヤン・マティアス・クライン /キス キス マディーズ リップス ペットナット	2021	ロゼ微泡	750	12	¥4,000	本
14	35841 WGマン／ローザイクス	NV	ロゼ	1000	12	¥3,100	本
15	35840 WGマン／ロートリヒ	2021	赤	750	12	¥3,100	本
16	35720 WGベルククロシュター／スーパーレッカ	2021	赤	750	6×2	¥3,300	本
17	33685 ジャン・プラ セレクション／ソレイユ デュ シュッド	2015	赤	750	12	¥1,500	本
18	44044 ジャック・フレラン／エリソン マラン メルロー ルージュ	2022	赤	750	12	¥2,300	本
19	44086 ドメーヌ・ベネデッティ／メール ナチュラル シラー	2022	赤	750	6×2	¥2,500	本
20	35654 ドメーヌ・ロマノー・デストウゼ／ガメイ ラ ストゥロンヌ	2021	赤	750	12	¥5,000	本
21	35653 ドメーヌ・ロマノー・デストウゼ／シラー	2021	赤	750	12	¥5,000	本
22	35784 オレリアン・ヴェルデ／オート・コート・ド・ニューイ ル プリュレ	2021	赤	750	12	¥5,800	本

上記以外のアイテムをご注文のお客様はこちらにご記入下さい。

	本
	本
	本

※新着限定アイテムに関しましては、お早めにご予約下さい。皆様からのご予約が殺到した場合、混乱を避けるため新着ワイン案内に掲載しない可能性がございます。また、誠に勝手ながら予定されていた出荷日より前に、出荷調整開始する場合もございます。何卒ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

納品ご希望日	／	()	合計	本
--------	---	-----	----	---

貴社(店)名		TEL	
ご住所			
料飲店様の場合はお取引の酒販店様名をご記入下さい。			

送信先 FAX フリーダイヤル 0120-822-330

ディオニー株式会社 ■ 京都本社 TEL(075)622-0850 FAX(075)-601-5744 ■ 東京オフィス TEL(03)5778-0170 FAX(03)5778-0278
 URL <http://www.diony.com> E-MAIL info@diony.com ⑤ www.facebook.com/diony_wine/ Instagram www.instagram.com/diony_wine/