

| 発売日  | New<br>2018/4/27   | New<br>2017/12/9  | 2018/4/27   | 2018/3/7   | 2018/5/26  |
|------|--|---|---|--|--|
|      | 白  | 赤   | 赤   | 赤  | 赤  |
| ワイン名 | Some people talk to animals. Not many listen though. 2017<br> | I'm crossing you in style someday 2016<br> | Experience 2017<br>  | When you hear hoofbeats, think of horses not zebras<br> | Thank you so much for encouraging me 2017<br> |
| 収穫年  | 2017   | 2016  | 2017  | 2017   | 2017   |
|      | 試飲有  | 試飲有   | 試飲有   | 試飲有  | 試飲有  |
| 税抜   | 3000円  | 3200円   | 3200円   | 3000円  | 3000円  |
| タイプ  | ドライ<br>しっかりした酸 樽   | ドライ<br>樽  | ドライ<br>樽 亜硫酸塩不使用  | ドライ<br>樽   | ドライ<br>樽   |
| コメント | 栽培:新潟市南区<br><br>いよいよ、ますますやりたいことをさせていただいております。You make me happy~~の葡萄と同じシャルドネですが、一部造りが全く違います。綺麗な感じの中に、ちょっと変な感じが潜んでいます。楽しいです。                     | 栽培:北海道余市産<br><br>深く濃い紫系。しっかりした酸と複雑な旨み。 <b>土系の香りと森のキノコのような香り。</b> 火薬を感じさせるスモーキーなニュアンスもあり、濃くてキレのある楽しいワインです。                   | 栽培:新潟市産<br>醸造:除梗破碎仕込・一部全房 野生・培養酵母 乳酸発酵あり フレンチ旧樽熟成 無清澄無濾過 亜硫酸不使用<br>ナチュラルな造りになっています。ワインとしても面白いです。亜硫酸塩を最終不使用とし「エクスペリオンズ」としてリリースです。しっとりとした優しい旨みに溢れ、それでいて癖のある面白さがあります。生産270本のみです。 | 栽培:新潟市南区<br><br>～ひづめの音が聞こえたら、シマウマではなく馬だと思え～ある程度イメージ通りだったかなと。優しい果実味に土の香り。 <b>ボタニカルにワインヴィネガーのニュアンス</b> 薄い。雨水。そしていろいろな酸が感じられる酸っぱさ。旨い。         | 栽培:新潟市南区<br><br>こちらも飲みやすい緩くてふわふわな液体です。青系の清涼感ある香りと土系の香り。伸びる旨み。キノコの土瓶蒸しのような旨み溢れる液体となりました。少し陰湿で後ろ向きですがいい子です☆                        |
| 在庫   | △  | △   | △   | △  | ○  |