



# サクラアワード2024 ダブルゴールド受賞商品

サクラアワードとは、2014年から始まり、今年で11回目を迎えた女性が審査する国際的なワインコンペティションです。今回は、世界27カ国から4,023アイテムのエントリーがありました。審査は女性ワインプロフェッショナル(ソムリエ、ワイン醸造家、ワインスクール講師、ワインジャーナリスト、ワインインポーター、流通、ワインの販売員)がブラインドテイastingにて行います。ダブルゴールドは4,023アイテムの中から324アイテムが選ばれました。



タンヌピアンコ  
オーガニック 2023



イタリア  
シチリア

現行  
ヴィンテージ:2021  
上代:1,700円

味わい:白・辛口  
品種:グリッコ70%、シャルドネ30%  
生産者:オリオン・ワインズ

澄んで輝きのある明るい黄金色の色調。印象的な白い花を思わせる香り、洋ナシなどの白い果実やアプリコット、桃を思わせる豊かな果実味と滑らかでコクのある味わいが楽しめます。

★白身の肉、魚、パスタ、ホワイトソースとの相性がいいです。



ルイマッサン  
レゼルヴ プリュエット



フランス  
シャンパーニュ

現行  
ヴィンテージ:NV  
上代:6,000円

味わい:白・泡・辛口  
品種:シャルドネ33%、  
ピノ・ノワール33%、ピノ・ムニエ33%  
生産者:ルイ・マッサン

飲み心地を重視しており、酸味に丸みを持たせ、更なる旨みを引き出し、熟成感と複雑味を得るため瓶内二次熟成期間は、24ヶ月間行います。またリザーヴワインを約30%使用し、味わいに深みを持たせています。コクと旨みによるしっかりとした飲みごたえのあるボディと、何よりも調和のとれた優れたバランス感が特徴的です。

★食前酒にもよし、前菜から幅広いお料理とも相性よし。和食なら出汁がきいたものと楽しむと旨みが倍増します。



ロングバーン  
シャルドネ 2022



アメリカ  
カリフォルニア

現行  
ヴィンテージ:2021  
上代:1,950円

味わい:白・辛口  
品種:シャルドネ100%  
生産者:フィオール・ディ・ソール

カリフォルニアの太陽の光を連想させるシャルドネは、明るい柑橘類とトロピカルなアロマを放ち、グラスから立ち上がってきます。ミディアム〜フルボディのバランスのとれた爽やかなワインで、クリーミーな口当たりが青りんご、太陽の光を浴びたオレンジの花、トーストしたパンのフレーバーを引き立てています。

★ワイナリーおすすめ料理は、野菜の串焼きとローズマリーチキンのローストです。

\* 受賞ヴィンテージと弊社在庫のヴィンテージに違いのあるものがございます。  
\* 掲載しております価格は、全て税抜きです。