

SELECTION 50 BORDEAUX 2025 受賞

日本に輸入されている層の厚いボルドーワインより、221 アイテムの中から、
日本を代表するワイン業界の専門家により
「2025年の顔となる50本」に当社のワインが4本選ばれました。

高級や伝統というイメージが持たれがちな産地であるボルドーの
多様な面に光を当てるプロモーション「Re BORDEAUX (リ・ボルドー)」。
その一環として「SELECTION 50 BORDEAUX 2025」ワインが選定をされております。



「Re BORDEAUX」の定義

革新的な試みにより造られたワイン / 若い造り手の挑戦が見られるワイン / 環境に配慮されたワイン
伝統と革新が融合されたワイン / 1500 ~ 5000 円 (税込) でコストパフォーマンスに優れたワイン



ヴィニョーブル・ド・トゥルヌフィュー ロザルシー

輝く濃いルビー色。爽やかなラズベリーやカシスの香りに、ブラックペッパーなどの力強いスパイスの香味。しなやかなタンニンが特徴のミディアムボディのワインです。

格付

AOC ラランド・ド・ポムロール

合う料理

前菜(テリーヌ・パテ、チーズ)、肉料理(特にグリルした白身肉)、パスタ(トマト系、ミート系)等

参考上代：¥3,800



シャトー・ポワトヴァン

ラモス・ポンタック ルージュ

紫がかかったルビー色。黒い果実の非常に豊かな香り。すっきりした味わいのアタック、口の中でも果実味がはじけ適度な酸味がフルーティーさを際立たせます。長い余韻を感じる赤ワインです。

格付

AOC メドック

合う料理

前菜(カルパッチョ、チーズ)、肉類の前菜、軽めの肉料理、トマトソースを使ったピザ、パスタ等

参考上代：¥2,700



シャトー・チューレイ

サンタンヌ ブラン

グリーンがかかった黄色。爽やかな柑橘類や洋梨のフルーティーな果実の香りと、ハチミツなどの濃厚な香りが複雑さを感じさせる。豊富な酸味とキレのよい口当たりの辛口白ワインです。

格付

AOC ボルドー

合う料理

前菜(カルパッチョ、チーズ)、魚介類・甲殻類、鍋料理、パスタ・ピザ、天ぷら等

参考上代：¥3,300



シャトー・ピレ

シャトー・ピレ ロゼ

明るいピンク色の色調。イチゴや赤スグリなどの新鮮な赤系果実の香りが感じられます。丸く優しい口当たりで、心地よい酸味とわずかな甘み、ほのかなタンニンがとてもバランス良く仕上がっています。

格付

AOC ボルドー

合う料理

前菜(ハム・サラミ、チーズ)、魚介類・甲殻類、中国料理、デザート、フルーツ等

参考上代：¥2,200

★数量に限りがございますので、品切れの際は
予めご了承下さい。
★基本1本単位からご注文いただけます。

高瀬物産株式会社

Instagram
企業アカウントはこちら

