

アメリカ国内で大人気のワインがいに日本に初上陸！超高級ワインを難しく飲むのではなく、少しプレミアムなワインを楽しく飲む！

ナパ・ヴァレーでプレミアム・ワインを10数年間に渡り造り続けてきた「ジョンとミッシェル」は、超高級ワインではなく、もう少しカジュアルに、でも廉価版のワインではなく、誰かの記念日に、人が集まる時に、腕を振るった料理と一緒に、あるいは自分へご褒美に、楽しく、元気になるようなワインを作ろうとジャム・セラーズを始めました。コンセプトは明確！泡、白、赤の3種類。名前も、泡＝トースト（乾杯の意味）、白＝バター（樽熟成させたシャルドネ）、赤＝ジャム（果実味が凝縮した飲みごたえのあるカベルネ・ソーヴィニオン）。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	<b>Toast BRUT Sparkling</b> トースト プリュット・スパークリング	California	泡白	NV	750	¥4,800	
	Chardonnay 100%、カリフォルニア各地の厳選された畑から、シャンパーニュ方式（瓶内2次醗酵）で造る。ハニーデューメロン、白桃、オレンジの花のアロマが満載。味わいは果実味が華やかで、トロピカル・フルーツのような（パイナップルやメロン）ニュアンスが楽しめる。名前の由来は「乾杯」の意味から。						
	<b>Butter Chardonnay</b> バター シャルドネ	California	白	2016	750	¥3,500	スクリュューキャップ
	Chardonnay 100%、カリフォルニア各地の厳選された畑から、低温マセラシオンの後醗酵、樽熟成（新樽と数年使いの樽をヴィンテージによって使い分ける）味わいはリッチで樽のニュアンスが心地良く、口当たりはクリーミーでしなやか。カリフォルニアのシャルドネらしい、しっかりした味わいとトロピカルなマンゴーや砂糖づけのレモン、梨、白桃など完熟したフルーツのニュアンスが満載。						
	<b>JaM Cabernet Sauvignon</b> ジャム カベルネ・ソーヴィニオン	California	赤	2015	750	¥4,300	スクリュューキャップ
	Cabernet Sauvignon 100% カリフォルニア各地の厳選された畑から。樽熟成（新樽と数年使いの樽をヴィンテージによって使い分ける）完熟した黒系ベリー、プラムのニュアンスが口中に広がり、リッチで、華やか、甘美な味わい、しなやかで飲みやすいこなれたタンニン。楽しい仲間と会話があれば言うことなし。楽しくて、リッチな気分を盛り上げてくれるワインです。						