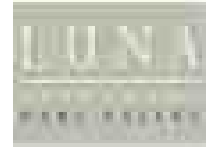


イタリア系品種に特化したナパのワイナリー ラベルのデザインもスタイリッシュで人気があります

ルナヴィンヤーズは1995年設立、ナパヴァレー シルヴァレードトレイルの南にあります。1996年にナパのトップワインメーカーの一人であるジョン・コングスガー氏をワインメーカー兼アドバイザーに迎え入れ、飛躍的な進歩と注目を集めるワイナリーとなりました。現在ワインメーカーはショウナ・ミラーに変わっていますが、ワイン作りの基本精神は「良いワインはブドウ園から」を基本にサスティナブルアグリカルチャー（農薬使用は最低限に抑える）を目指し、それぞれの品種の特徴やその年の熟成状況を見ながら細心の注意を払った作業を行っております。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Lunatic / White Wine (Set Yourself Free) ルナティック ホワイト ワイン セット・ユアセルフ・フリー California		白	2014	750	¥3,000	スクリュューキャップ Gewurztraminer 36%, Muscat Canelli28%, Roussanne25%, Viognier11% ルナティックを飲んで、様々な束縛から解放されようというメッセージ。アルザス・スタイルのブレンドにイタリア風のひねりを加えました。3つの品種の個性が良く出ています。
	Lunatic / Red Wine (Set Yourself Free) ルナティック レッド ワイン セット・ユアセルフ・フリー California		赤	2014	750	¥3,000	スクリュューキャップ Sangiovese 32%, Malbec24%, Petite Verdot 18%, Alicante Bouschet20%, Petite Sirah 6% ルナティックを飲んで、様々な束縛から解放されようというメッセージ。サンジョヴェーゼは生き生きとしたブラックベリーの味わい、マルベックとプティ・ヴェルドは複雑味と風味を、プティ・シラーはソフトでありながら、力強いタンニンと、アリカンテ・プーシェは力強い黒系果実を。
商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Pinot Grigio ピノグリージョ California		白	2015	750	¥3,000	スクリュューキャップ Pinot Grigio 86%, Viognier 14% カリフォルニア各地から調達したブドウ(自社畑も含む)は収穫した当日に梗をつけたまま優しくプレスし、ステンレスにて低温発酵。畑のロット毎に醸造は分けて行い、ボトリングの直前にブレンド。イタリアン・スタイルで新鮮できれいな酸がよくバランスし、柑橘系のフルーツのフレッシュさが引き立ち、生き生きとした酸が特徴。
	Sangiovese / Napa Valley サンジョヴェーゼ ナパ・ヴァレー Napa Valley		赤	2013	750	¥4,000	Sangiovese90%, Merlot 8%, Cabernet Sauvignon 2% (サンジョヴェーゼは自社畑のブルネロ・クローンより) ブラックチェリー、ラズベリー、白檀とほのかなバニラのアロマがあります。口中ではチェリー主体に、ラズベリーや白檀が感じられます。フィニッシュはミネラルとココア豆を抽出したスパイス感で終わります。
商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay Napa Valley (Blue Label series) シャルドネ ナパ・ヴァレー Napa Valley		白	2016	750	¥7,600	ルナの新しいナパ・ヴァレーのラインナップ。Chardonnay 100% 仏産樽醗酵・熟成(新樽40%)8か月熟成。マロラクティック発酵100%。オーク・ノール地区のナパ・リヴァー沿いにある畑のディジョン95クローンとウェンテ・クローンを使用。新鮮なレモンと蜂蜜のアロマ。爽やかなタンジェリン・オレンジと青リンゴに焦がしたアーモンドのクリーミーな味わいが広がり、樽熟成による厚み加わる。
	Cabernet Sauvignon Napa Valley (Blue Label series) カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー Napa Valley		赤	2014	750	¥9,600	ルナの新しいナパ・ヴァレーのラインナップ。Cabernet Sauvignon 85%, Petite Sirah 15% 高めの温度を保って3週間かけて発酵させ、仏産樽(新樽50%)20ヶ月熟成。カベルネ・ソーヴィニヨンはセント・ヘレナの西側にあるヴァレー・フロアの畑と斜面の畑を使用。プティ・シラーはヨントヴィルの岩が多い川床だった畑を使用。複雑味と豊かなタンニンを与えています。ブラック・チェリー、スミレ、干しブドウ、杉のアロマ。ジューシーな赤系ベリーにアニス、黒コショウの風味が加わり、しっかりとした骨格としなやかなタンニンが魅力。