


マックマニスは全米でも「この価格でこの美味しさ！」と評価の高いワイナリーです。

北カリフォルニア、サン・フランシスコから内陸へ車で約1時間半入ったリボンの地で1938年から葡萄栽培農家として創業し有名ワイナリーに葡萄を供給してきました。4世代目にあたるロン&ジェイミー・マックマニス夫妻が1990年に自社畑からワイン造りを始め、現在は5世代目の家族と共に認証された環境保全型ワイングロウイング（栽培とワイナリーの両方が認証された）で、コストパフォーマンスに溢れた全米でも評価の高いワインを造っています。自社畑はリボンに約1,000ha、ロダイに約1,000haを所有し、白系葡萄はリボンにあるリヴァー・ジャンクション(二つの川が合流し涼しい風が吹き込む)から、赤系葡萄は温暖で果実が十分に熟しながらかつバランスと取れた葡萄となるロダイの自社畑と一部買収葡萄で造り、品種により適地で栽培されており、全ての畑が環境保全型農法の認証が取得しています。ワイナリーはリボンの自社畑に囲まれ1998年に新設され、十分な生産量に対応できますが、小さなタンクも備え、様々な醸酵、熟成方法のヴァリエーションに富み、ブレンドイングにより毎年ブレのない高品質なワインが造られます。**ロダイ・ルールズ（サーティファイド・グリーン認証）：カリフォルニア・ロダイ地区における葡萄栽培・ワイン造りの環境保全認証を受けております。**



McMANIS
FAMILY VINEYARDS



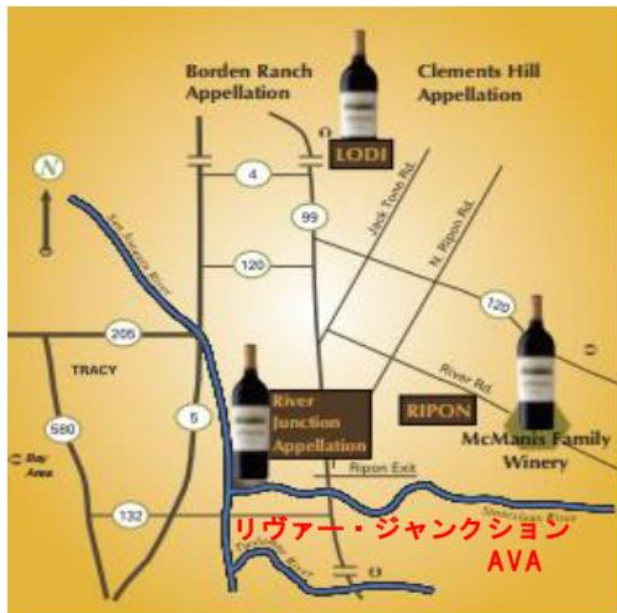
商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量 (ml)	希望小売価格	摘要
	California Sparkling Wine Méthede Champenois カリフォルニア・スパークリング・ワイン メソード・シャンブノワ River Junction, California		泡白	NV	750	¥2,980	新商品
	初めてのスパークリングワインのリリース Chardonnay リボンにある自社畑、AVAリヴァー・ジャンクション(二つの川が合流し涼しい風が吹き込む)から。8月初旬に収穫し、隣接するワイナリーにすぐに持ち込みプレスし、生き生きとしたクリーンな果汁を醸酵に回す。ステンレス・タンクにて発酵。ティラージュ後澱と共に16ヶ月瓶熟成(瓶内2次発酵を行う、シャンパーニュ方式) ジャイロバレットにて動瓶後ドサージュは2.5g/l 生き生きとしたフレッシュなスパークリングに仕上がっている。						
	Viognier River Junction, California ヴィオニエ リヴァー・ジャンクション カリフォルニア River Junction, California		白	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Viognier辛口。ステンレス・タンクにて低温醸酵、澱と共に熟成。品種の特徴・桃、梨、アブリコットのアロマが香り、リッチでしなやかな口当たり余韻には鉱物的なミネラル感も感じられるが、決して苦みを伴わない爽快感がある。甲殻類の炭火焼、ピリ辛系の中華やエスニック料理、ブルーチーズなどの少しクセのある食材などと良い相性。サクラ・アワーズにて2020VTGがゴールド・メダル受賞						
	Chardonnay River Junction, California シャルドネ リヴァー・ジャンクション カリフォルニア River Junction, California		白	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Chardonnay 仏産十米産(新と数年使い)の樽材にて約4-6ヵ月熟成、2/3はマロラクティック醸酵を終わらせ複雑さを加味する。メロン、桃などのトロピカルフルーツ系のアロマと、樽熟成からくるヴァニラ、ヘーゼルナッツ、バターポップコーンのニュアンスが加わる。味わいはリッチでクリーミー、樽の香ばしさが心地よい。白身魚、甲殻類、豚のロースト。クリーム・ソースなどと良い相性。サクラ・アワーズにて2020VTGがゴールド・メダル受賞						
	Pinot Noir Lodi, California ピノ・ノワール カリフォルニア Lodi, California		赤	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Pinot Noir ステンレス・タンク醸酵、仏産(新+数年使い)樽材にて約6ヵ月間熟成。新鮮なチェリー、ストロベリー、ラズベリーの風味が顕著に現れ、のど越しが非常に滑らか。樽熟成からくるヴァニラのニュアンスが鮮やかで、味わいには熟したベリーがミックスして口中に広がる。スモーク・サーモン、サーモンの炭火焼、赤味の肉(鴨ロースト、牛ロースト・ビーフ)と軽やかな酸味が効いたソースなどと良い相性。						
	Merlot Lodi California メルロ ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ 
	Merlot約80%、残りはPetit Verdot, Teroldego, Petite Sirah ステンレス・タンク醸酵後プレスし、もう一度タンクに戻し醸酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる)。その後、仏産十米産(新と数年使い)の樽材にて約6ヵ月熟成。果実味がたっぷりとした豊潤な仕上がり。ブラック・ベリーとスパイスが混ざり合い、凝縮しながらも滑らかな口当たりで、心地よい樽のニュアンスが余韻となる。ハンバーグやロールキャベツのトマト煮込み、仔羊の香草焼き、ミートパイなどと良い相性。サクラ・アワーズにて2020VTGがゴールド・メダル受賞						
	Petite Sirah, Lodi California プティ・シラー ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Petite Sirah 76%, Tannat 17%, Teroldego 6% 畑はロダイが主体。ステンレス・タンク醸酵後、プレスし、もう一度タンクに戻し醸酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる)。仏産十米産(数年使い)の樽材にて7ヵ月熟成。鮮やかな紫色、ブラック・ベリー、ブルーベリーのアロマがあり、樽熟成によるキャラメル、トフィー、チョコの風味が華やかさを加え、渋みは穏やかで心地よい余韻が長く残る。肉料理全般、八丁味噌、中華料理など濃い味系と良い相性。サクラ・アワーズにて2020VTGがゴールド・メダル受賞						
	Zinfandel Lodi, California ジンファンデル ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Zinfandel 75%, Petit Verdot 15%, Teroldego 6%, Petite Sirah 4% ステンレス・タンク醸酵後、プレスしたタンクに戻し醸酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる)。仏産十米産(新と数年使い)の樽材にて約4-6ヵ月熟成。ジュージーで熟したブルーベリーやストロベリーの赤いニュアンスがたっぷり、タンニンはソフト。ロダイの濃厚なジンファンデルの特徴を表現。肉料理全般、赤ワインやデミグラスソースの煮込み料理、パーベキュー、スパイスの効いた料理と良い相性。						
	Cabernet Sauvignon Lodi California カベルネ・ソーヴィニオン ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2021	750	¥1,980	スクリュー・キャップ
	Cabernet Sauvignon 75%, Petite Sirah 10%, Petit Verdot 10%, Teroldego 5% ステンレス・タンク醸酵後、プレスしたタンクに戻し醸酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる)。その後、仏産十米産(新と数年使い)の樽材にて約4-6ヵ月熟成。ブラック・ベリーのアロマがあり、ブラック・チェリー、ブルーベリー、カシスの様な味わいが印象的。樽熟成によるほのかな香ばしさが有り、舌触りはまるやかで、クリーミー。渋みも穏やかで心地よい。肉料理全般、チーズ、トマト系の料理と良い相性。						
	Reserve Cabernet Sauvignon Lodi California リザーブ カベルネ・ソーヴィニオン ロダイ カリフォルニア Lodi, California		赤	2020	750	¥2,980	新商品
	初めての格上リザーブワインのリリース Cabernet Sauvignon 77%, Petite Sirah 9%, Petit Verdot 8%, Teroldego 6% ロダイのオーガニック認証の畑から(ロダイ・ルールズ) 収穫は8月から10月にかけて様々なキュヴェをブレンド。プレスしたタンクに戻し醸酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる) 仏産十米産樽(新と数年使い)にて約4-6ヵ月熟成。鮮やかで濃厚なダーク・チェリー、コーヒー、カシスのアロマが続く。ジュシーな黒系果実、クリーミーな口当たり、まるやかなタンニン、余韻のモカ・コーヒーのニュアンスが印象的。肉料理全般、ステーキ、焼肉、パーベキューと良い相性。						

マックマニス・ファミリー・ヴィンヤーズ
McMANIS FAMILY VINEYARDS



マックマニスは全米でも「この価格でこの美味しさ！」と評価の高いワイナリーです。

北カリフォルニア、サン・フランシスコから内陸へ車で約1時間半入ったリポンの地で1938年から葡萄栽培農家として創業し有名ワイナリーに葡萄を供給してきました。4世代目にあたるロン&ジェイミー・マックマニス夫妻が1990年に自社畑からワイン造りを始め、現在は5世代目の家族と共に認証された環境保全型ワイングローイング（栽培とワイナリーの両方が認証された）で、コストパフォーマンスに溢れた全米でも評価の高いワインを造っています。自社畑はリボンに約1,000ha、ロダイに約1,000haを所有し、白系葡萄はリボンにあるリヴァー・ジャンクション(二つの川が合流し涼しい風が吹き込む)から、赤系葡萄は温暖で果実が十分熟しながらバランスと取れた葡萄となるロダイの自社畑と一部買い葡萄で造り、品種により適地で栽培されており、全ての畑が環境保全型農法の認証が取れています。ワイナリーはリポンの自社畑に囲まれ1998年に新設され、十分な生産量に対応できますが、小さなタンクも備え、様々な醗酵、熟成方法のヴァリエーションに富み、ブレンドングにより毎年ブレのない高品質なワインが造られます。年産45万ケース、白25%、赤75%の割合で、全米と世界20か国で販売され、世界中で愛されています。



カリフォルニア・ロダイ地区における
葡萄栽培・ワイン造りの環境保全認証
を受けております。



カリフォルニア スパークリング ワイン メトード シャンブノワーズ
NV California Sparkling Wine Méthode Champenoise

希望小売価格 (税別)
2,980 円

**マックマニスより
 初めてのスパークリングワインのリリース!**

タイプ : スパークリング、辛口

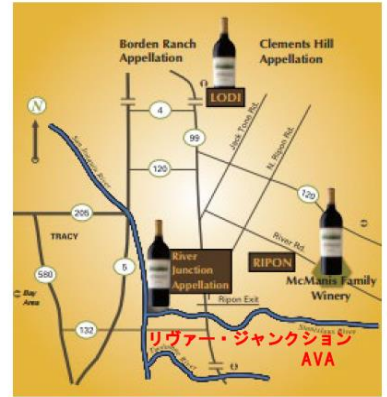
品種 : シャルドネ

産地(AVA) : リヴァー・ジャンクション(サン・フランシスコより内陸へ約1時間、
 本拠地リボンより西側、二つの川が合流するコーナー、風が吹き涼しい)

栽培・醸造 : 8月初旬に収穫し、隣接するワイナリーにすぐに持ち込みプレスし、生き生きとしたクリーンな果汁を発酵に回す。ステンレス・タンクにて発酵。ティラー・ジュ後澱と共に16ヶ月瓶熟成(瓶内2次発酵を行う、シャンパーニュ方式) ジャイロパレットにて動瓶後ドサージュは2.5g/l

味わい : 生き生きとしたフレッシュなスパークリングに仕上がっている。

輸入・販売 : 株式会社中川ワイン TEL : 03-5829-8161



カリフォルニア・ロダイ地区における
 葡萄栽培・ワイン造りの環境保全認証
 を受けております。



リザーブ カベルネ・ソーヴィニヨン ロダイ カリフォルニア
2020 Reserve Cabernet Sauvignon Lodi California

希望小売価格 (税別)
2,980 円

**マックマニスより初めての
 リザーブ・カベルネ・ソーヴィニヨンのリリース!**

タイプ : 赤ワイン、ミディアム・ボディ (コルク栓)

品種 : 77%カベルネ・ソーヴィニヨン、

9%ブティ・シラー、8%ブティ・ヴェルド、6%テロルデゴ(*テロルデゴ=イタリア・
 トレンディーノ州で使われる黒ぶどう、酸味とサクランボのような果実と黒胡椒風味が特徴)

産地(AVA) : ロダイ、カリフォルニア (100%自社畑)

栽培・醸造 : 9-10月に完熟を見極めて収穫、ステンレスタンクにて7-9日間の醗酵後、プレスし、もう一度ステンレスタンクに戻し醗酵を最後まで終わらせる(最後まで果皮と一緒にしない為穏やかな味わいとなる)。様々なキュヴェをブレンドし、仏産+米産の樽(新と数年使い)で4-6か月熟成。

味わい : 鮮やかで濃厚なダーク・チェリー、コーヒー、カシスのアロマが続く。ジューシーな黒系果実、クリーミーな口当たり、まろやかなタンニン、余韻のモカ・コーヒーのニュアンスが印象的。

肉料理全般、ステーキ、焼肉、バーベキューと良い相性。

輸入・販売 : 株式会社中川ワイン TEL : 03-5829-8161



カリフォルニア・ロダイ地区における
 葡萄栽培・ワイン造りの環境保全認証
 を受けております。