



# Wine Menu

## BESSA VALLEY WINERY PETIT ENIRA

### プティ エニーラ



#### 原産地呼称

#### 品種

メルロー50% シラー40% プティ・  
ヴェルド8% カベルネ・ソーヴィニヨ  
ン2%

#### 醸造

コンクリート・タンクにて低温浸漬と  
約10日間の醗酵、MLF。旧フレンチ・  
バリック（2年樽30%、3年樽70%）  
にて10-12ヶ月間熟成。



### ブルガリア

#### 世界的有名評論家も大絶賛のワイン！

魅力的なメルローのフレッシュな味わい。ベッ  
サ・ヴァレーで栽培されているメルローの品質と  
畑仕事の質の高さがよく理解できる、完熟した果  
実の心地よいアロマと口当たり。チャーミングな  
ラズベリーやミント、心地よいオークの風味が広  
がりなめらかなタンニンの舌触り。

#### 生産者

ベッサ・ヴァレー・ワイナリー

**BESSA VALLEY WINERY**

話題のブルガリア・ワイン「エニーラ」を手がけ  
たのは、欧州一の名門ハプスブルク家の末裔ステ  
ファン・フォン・ナイペルグ伯爵です。

ナイペルグ伯爵が、ボルドーにおけるワイン造り  
と同様の哲学をもって、ブルガリアで手掛けたワ  
インがエニーラです。

---

グラス ￥

---

ボトル ￥

---