



# 100 gram WINE CHOCOLATE BARS



100g ワイン チョコレート バー

夢のような味の結合ができました。オーストラリアワインとココア分の富んだオーストラリア産のチョコレートが 新製品として 登場しました。オーストラリアの南東に位置するビクトリア州で厳選された各ワイナリーのヴィンテージワインが チョコレートになり アルコールはちょっと苦手 とおっしゃるお客様にも楽しんでいただけるでしょう。

## 2012年ピノ・ノア

ヤラ渓谷で ワイン造りをしている著名なロックフォード ワイナリーの フランス系 ピノ・ノア ワインを使っています。ピノ・ノア種のぶどうは 3月に採集され フランス樞で作られた樽の中でワイン熟成の時を過ごします。

味わい： 完熟したぶどうの実から生まれたワインは濃いチェリーレッド色に紫の色合いを含みます。天然で独特の風味で香りとお楽しみください。



## 2013年シラズ

このチョコレートに使われているぶどうは ビクトリア州北のヒースコート地区のマウント・キャメル・リッジにある2つのワイナリーから選ばれました。岩の多い土地はシラズグレープの育つのに適切な環境です。

味わい： 2013年 ヒースコートシラズは 紫プラム、チェリー の風味をかもしだし チョコレートのかすかな苦味とよく調和しています。



## 2012年 メルロー

ヴィクトリア州 北側の ゴールバーン渓谷の ミッチェルトン ワイナリーからのワインです。この地方はフランスのボルドー地方によく似ている環境で メルロー種のぶどうがよく育ちます。このチョコレートに組み合わせるのに適していました。

味わい： 2012年の メルローは 熟したプラム、ダークベリー、にかすかな木々の香り ベイリーフ、ヒマラヤスギ 樞の木が加わり カシスジュースにも似ています。



## 2012年 カベルネ ソービニオン

カベルネ ソービニオン種のぶどうはフランス ボルドー地方の気候に似たゴールバーン渓谷にある ミッチェルトン ワイナリーで育っています。2012年のワインは 特に注意深く ぶどう園の中の一番古いぶどうの木から採れるぶどうから製造しました。

味わい： このワインは個性的で まろやかな苦味と上品な口当たりで 高級なカベルネ ソービニオンを そのままチョコレートで楽しむことができます。



梱包：100gチョコレートバーx13個 入り

