

Domaine Beau  
ドメヌ・ボー ルージュ  
樽熟成  
Domaine Beau ROUGE barrel aging 2021  
ガーネットのような濃い赤。カシスやチェリーの果実のニュアンス。オーク樽由来のトースト香、なめらかなタンニンの余韻を感じることが出来ます。シェリーのような個性的な香りが特長です。



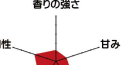

小売希望価格 ¥3,500 (税抜)  
香り： カシス 樽香

Domaine Beau  
ドメヌ・ボー メルロー  
Domaine Beau MERLOT 2022  
安曇野市明科天王原産メルロー使用。カシスやナッツを思わせる香りで、やや酸が強く、タンニンは穏やか。渋みが控えて飲みやすいタイプのミディアムボディ。家庭料理との相性が良いワインです。




小売希望価格 ¥3,000 (税抜)  
香り： カシス ナッツ

産地シリーズ  
高山 メルロー  
Takayama Wakui MERLOT 2022  
長野県高山村たかやまワイン農園産メルローを使用。チェリーやベリーの赤い果実の香りにイチゴのアロママ。オーク由来の甘みのあるトースト香が感じられます。

小売希望価格 ¥3,300 (税抜)  
香り： カカオ バニラ

TATENOGAHARA  
立野原 ゲヴェルトトラミネール & リースリング  
Tatenogahara GEWURZTRAMINER & RIESLING 2023  
ライチや白いバラに続き、柑橘やハーブやオレンジピールと華やかで複雑なアロマ。口中では穏やかな酸と柑橘の皮のほろ苦さでスッキリとした味わいです。フードフレンドリーで魚介類の前菜や生春巻などと合います。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： ライチ 白薔薇

TATENOGAHARA  
立野原 ルージュ  
Tatenogahara ROUGE 2022  
自社農園で収穫したプティヴェルド・カベルネフラン・カベルネソーヴィニオンをアッサンブラージュ。ベリーを主体に、腐葉土やスパイスさを感じるアロマ。コクのある長い余韻をお楽しみいただけます。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： ベリー 腐葉土

TATENOGAHARA  
立野原 メルロー 樽熟成  
Tatenogahara MERLOT barrel aging 2022  
自社農園で栽培したメルローを使用。ミディアムローストしたオーク新樽で8ヶ月間熟成。樽由来の甘いバニラやトーストの複雑なアロマがあります。穏やかな酸と、存在感のあるしっかりとしたタンニンが特長です。




小売希望価格 ¥5,000 (税抜)  
香り： トースト バニラ

TATENOGAHARA  
立野原 プリムール  
Tatenogahara PRIMEUR 2023  
自園のシャルドネに香り立ちを狙い、日本酒用1401酵母(通称金沢酵母)で醸した実験的なワイン。パイナップルや桃のような華やかな香り。軽めの酸とやわらかな甘味でボリューム感のある味わいです。




小売希望価格 ¥4,200 (税抜)  
香り： 桃 パイナップル

TATENOGAHARA  
立野原 ピノグリ&リースリング  
Tatenogahara PINOT GRIS & RIESLING 2023  
ピノグリとリースリングを混醸。淡いライトイエロー、メロンや桃のアタックに和梨の印象。優しく繊細な酸と柑橘のほろ苦さ。ピノ・グリ由来のコクと蜂蜜を感じさせる余韻をお楽しみ下さい。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： りんご はちみつ

TATENOGAHARA  
立野原 メルロー  
Tatenogahara MERLOT 2022  
自社農園で栽培。メルローは高温多湿な条件でも生育がよく、富山県の環境にあった品種です。奥行ある芳香と穏やかなタンニンで料理にあわせても単体でも美味しく楽しめる商品です。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： コーヒー プルーン

産地シリーズ  
安曇野  
カベルネソーヴィニオン&メルロー  
Azumino Cabernet Sauvignon & MERLOT 2022  
長野県安曇野市産カベルネソーヴィニオン&メルローを使用。干しぶどうやコーヒーのようなアロマが混ざり複雑な印象。やさしい酸と豊かなタンニンが感じられます。




小売希望価格 ¥3,300 (税抜)  
香り： 干しぶどう コーヒー

TATENOGAHARA  
立野原 シャルドネ  
Tatenogahara CHARDONNAY 2022  
自社農園で栽培したシャルドネを使用。温度による香りの変化をお楽しみいただけます。ドライで淡麗、ほろ苦い後味はナッツ類や魚料理など、淡白な料理に合わせやすいタイプです。香港和酒アワード2023 銀賞受賞酒。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： パイナップル りんご

TATENOGAHARA  
立野原 シャルドネ 樽熟成  
Tatenogahara CHARDONNAY barrel aging 2022  
自社農園で栽培したシャルドネを使用。ミディアムローストしたオーク新樽で8ヶ月間熟成。バナナとトースト香が立ち上ります。丸くしなやかな酸とローストナッツのような口あたり。調和のとれた長い余韻を感じていただけます。




小売希望価格 ¥5,000 (税抜)  
香り： バナナ バニラ

産地シリーズ  
サンジョベーゼ  
SANGIOVESE 2022  
日本ワインとして、単一ではあまり無い商品の提案。淡い赤色でイチゴのような香り。軽妙な口あたりの中に、青みがかった味わいが感じられる、飲みやすいライトボディ。




小売希望価格 ¥3,000 (税抜)  
香り： いちごジャム すみれ

産地シリーズ  
須坂 メルロー  
Suzaka MERLOT 2022  
長野県須坂市滝沢産メルロー使用。穏やかな酸と柔らかなタンニン、ややベジタブルな印象で若々しい味わい。また、1~2年後の瓶内での熟成にも期待が持てる商品です。




小売希望価格 ¥3,300 (税抜)  
香り： ベジタブル さくらんぼ

TATENOGAHARA  
立野原 ソーヴィニオンブ  
Tatenogahara SAUVIGNON BLANC 2023  
やや青みがかった早摘みと黄色みを帯びた適熟の2本を仕込みブレンド。グアバやパイナップル、桃や柑橘を思わせる熟した豊かな果実味。軽やかでいきいきとした酸。ほろ苦い柑橘の皮の苦みとミネラルが口いっぱいに広がります。




小売希望価格 ¥4,500 (税抜)  
香り： グレープフルーツ

産地シリーズ  
シャルドネ D47  
CHARDONNAY D47 2022  
素材の良さを活かすとされるD47酵母を使用して醸造。香りはやさしいニュアンスですがやや強めで、味わいはライムのような酸と苦味のインパクトを感じます。シャープで強めの余韻を残します。






小売希望価格 ¥3,300 (税抜)  
香り： グレープフルーツ 青りんご

産地シリーズ

**安曇野 シャルドネ**  
Azumino CHARDONNAY 2022

アロマシャルドネとは真逆のコンセプトで、落ち着いた香りがお好みのお客様向けに開発。

味わいも穏やかな、色々な料理に合わせやすいドライなタイプです。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感



小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: パイナップル ライム

産地シリーズ

**明野 ソーヴィニヨンブラン**  
Akeno SAUVIGNON BLANC 2022

桃やパッションフルーツのアロマ。ライムなどの柑橘類のような酸。やや甘味を含んだ、シャープなフィニッシュです。飲みやすく、食前酒としてもおすすめです。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感



小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: りんご 桃

スポットシリーズ

**ピノノワール→ブラン**  
PINOT NOIR→BLANC 2021

非常に強い個性で、シェリー酒のような酢酸の香り。ジビエや発酵料理に合わせることで真価を發揮します。多くの个性的な飲食店様にご愛用頂いています。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感


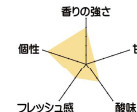
小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: シェリー ナッツ

スポットシリーズ

**ヘンシン**  
HENSIN 2022

赤ワイン用品種ピノ・ノワールで白ワインを醸造。ややメロンのような香りは、穏やかながら口あたりは強めの個性。香りの強いチーズや発酵食品との相性を お楽しみ頂けます。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感


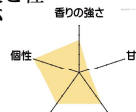
小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: メロン 桃

TATENOGAHARA

**立野原 ヒネリ オレンジ**  
Tatenogahara HINERI ORANGE 2023

シャルドネ、リースリング、ピノグリゲヴェルツトラミネール、ヴィオニエの5種類を混醸したオレンジワイン。土の香り、紅茶のニュアンス。ドライな口当たりながら、果皮と種由来の苦みやタンニンが複雑実のある余韻を演出します。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感


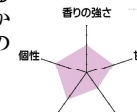
小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: オレンジ キャンディ

TATENOGAHARA

**立野原 ナンサンブル**  
Tatenogahara NANSAMBLE 2023

メルロー、シラー、シャルドネ、ソーヴィニヨンブランを混醸。メロンとシトラスの後に煮詰めた砂糖やイチゴジャムの甘い香り。口中では穏やかで丸い酸とボリュームのある果実味。白品種の華やかなアロマと赤品種由来のココのハーモニー。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感


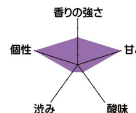
小売希望価格 ¥3,300 (税抜)

香り: メロン シトラス

ジュース

**テンドロップス メルロー**  
Ten Drops MERLOT

糖度20度のワイン用ぶどう品種のメルローを100%使用し、メルロー種本来の甘みと酸味、そして赤ワインらしい苦みも少し感じられる贅沢なストレートジュース。紅茶などで割っても。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, 渋み


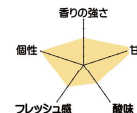
小売希望価格 ¥2,500 (税抜)

香り: トマト 完熟ぶどう

ジュース

**テンドロップス シャルドネ**  
Ten Drops CHARDONNAY

濃いりんごや桃のジュースのニュアンスで、シャルドネ特有の酸味もほのかに感じられます。糖度20度を越えるぶどうは非常に甘くソーダで割ったり、カクテル材にしたりと、色々な楽しみ方が出来ます。

個性: 香りの強さ, 甘み, 酸味, フレッシュ感

小売希望価格 ¥2,500 (税抜)

香り: りんご 桃



Domaine Beau

# トレボー株式会社 商品カタログ

富山県南砺市で2018年～ぶどうの栽培、2020年～ワイン醸造を開始。国産品種は問わず、欧州原産品種のみを栽培。

メルロー / カベルネ・ソーヴィニヨン / ピノ・ノワール / シラー / カベルネフラン プティ・ヴェルド / タナー ソーヴィニヨン・ブラン / シャルドネ / リースリング / ゲヴェルツトラミネール ヴィオニエ / ピノグリ

エレガントで、飲みやすいタイプのワインを醸造しています。



## ブランド一覧



**TATENOGAHARA**-立野原-  
当ワイナリーの農場で自社栽培したぶどうを100%使用。3,300円～



**産地シリーズ**  
山梨や長野の協力農家の産地を冠したシリーズ。3,000円～



**Domaine Beau**  
長野・山梨県の農園から買付けた欧州品種を当ワイナリーで醸造。2,700円～



**スポットシリーズ**  
「ヘンシン」のような変則的な挑戦やこだわりを重視したスポット商品。3,000円～



**Ten Drops** -テンドロップス ジュース-  
ワイン用ぶどうを使用したジュース。無補糖で20度前後の糖度が特長。2,500円

## 受賞歴

- ・日本ワインコンクール 2023 金賞 銅賞
- ・INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 銀賞 銅賞 推奨賞
- ・サクラアワード ダブルゴールド賞 金賞 銀賞 特別賞4賞
- ・香港和酒アワード 2023 プラチナ賞 金賞 銀賞
- ・第15回景観広告とやま賞 大賞 県知事賞



## 赤・白 定番ワイン

Domaine Beau



**ドメヌ・ボー ルージュ**  
Domaine Beau ROUGE 2021

ほのかにフレッシュな野菜のニュアンス。なめらかなタンニン。少し残った酸の余韻。サンジョベーゼ、マルスランが、メルローに心地よいアクセントを加えています。日本ワインコンクール2023 銅賞受賞、香港和酒アワード2023プラチナ賞受賞酒。

ハーフボトルサイズもご用意しております。(コルク栓タイプ)

香り: 木苺 ブルーベリー



Domaine Beau



**ドメヌ・ボー ブラン**  
Domaine Beau BLANC 2021

クリアなレモンイエロー。熟れた南国フルーツ、白桃、洋桃、アプリコットの香り。若々しくキリッと締った酸。ナッツやオイリーな余韻。スタンダードなタイプで、酸と糖分のバランスが良く、すっきりとした飲み口です。

ハーフボトルサイズもご用意しております。(コルク栓タイプ)

香り: グレープフルーツ りんご

