2025年5月10日・11日
RAW WINE TOKYO 2025
Vins Nus（ビンス・ヌス）ワインリスト

＊表示価格は税込みです

1　産地:D.O.Ca.プリオラート　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	インスタビレ・ペット・ナット 2023
タイプ	白・微発泡（アンセストラル方式）
品種	ガルナッチャ・ブランカ 90%、ガルナッチャ・グリ10%
アルコール	12.5%
	希望小売価格 ￥6160
コメント	SO2含有量 10mg/L未満 天然酵母でアルコール発酵。快活なシトラスの香り。軽やかな口当たりに上品な泡沫。フレッシュで辛口。レモンを思わせる味わいも。余韻に塩味。

2　産地:D.O.モンサン　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	キュベ・カルメン 2022
タイプ	オレンジ
品種	ガルナッチャ・ブランカ100%
アルコール	13.0%
	希望小売価格 ￥4620
コメント	SO2含有量 10mg/L未満 天然酵母，100%全房発酵。熟した柑橘類の香り。味わいにはフレッシュさ、ミネラル感、更には穏やかなタンニンも感じるオレンジワイン。

3　産地:D.O.モンサン　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	ジュ・ド・ルージュ 2021
タイプ	赤
品種	ガルナッチャ80%、トレパット10%、カリニェナ10%
アルコール	13.0%
	希望小売価格 ￥4620
コメント	SO2含有量 10mg/L未満 フレッシュで快活なストロベリーの香り。きれいな酸味、心地良く明るい印象の赤系果実味はとてもジューシー。とても新鮮で飲みやすい。

4　産地:D.O.Ca.プリオラート　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	インスタビレ・ブリサット 2021
タイプ	オレンジ
品種	ガルナッチャ・ブランカ40%、マカベオ30%、チャレッロ20%、モスカテル10%
アルコール	13.0%
	希望小売価格 ￥6160
コメント	SO2含有量 10mg/L未満 アンフォラで天然酵母による発酵。18日間のスキンコンタクト。アンフォラにて6ヶ月間熟成。グレープフルーツを連想させる味わい。ほんのりタンニンも。

5　産地:D.O.Ca.プリオラート　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	インスタビレ・クラレテ 2021
タイプ	ロゼ
品種	ガルナッチャ・ブランカ90%、ガルナッチャ・ティント10%
アルコール	14.0%
	希望小売価格 ￥6160
コメント	SO2含有量 32mg/L 混醸法。600L古樽、アンフォラ、デミジョンにて12ヶ月間熟成。酵母香、花やかさ。複雑さもあり控えめなタンニンも感じる。

6　産地:D.O.Ca.プリオラート　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	インスタビレ・ベルメーユ 2019
タイプ	赤
品種	ガルナッチャ・ペルーダ100%
アルコール	14.0%
	希望小売価格 ￥6160
コメント	SO2含有量 17mg/L 50%全房発酵。アンフォラにて10ヶ月間熟成。淡いチェリーレッド色。フレッシュな赤系果実の香り。やさしく伸びてくる酸味と穏やかな渋味のバランスはエレガント。

7　産地:D.O.Ca.プリオラート　生産者:ビンス・ヌス

ワイン名	インスタビレ・グラナット 2019
タイプ	赤
品種	ガルナッチャ100%
アルコール	14.0%
	希望小売価格 ￥6160
コメント	SO2含有量 28mg/L 天然酵母でアルコール発酵。600Lフレンチオーク古樽にて12ヶ月間熟成。レッドプラム、レッドチェリーの香り。凝縮された赤系果実味は余韻が長い。

ワインのご購入は、こちら　☛

1本からでもご購入OK！

Facebook, Instagram, Twitterで新入荷のご案内やイベント情報、スペインやポルトガルについての記事などを日々投稿しています♪ フォロー宜しくお願い致します！

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

お問い合わせ先：　輸入元　㈱正光社ワイン事業部　TEL:03-3683-2811　info@sunseikowines.com　www.sunseikowines.com

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

スペイン ・D.O.モンサン/D.O.Ca.プリオラート

ビンス・ヌス
Vins Nus

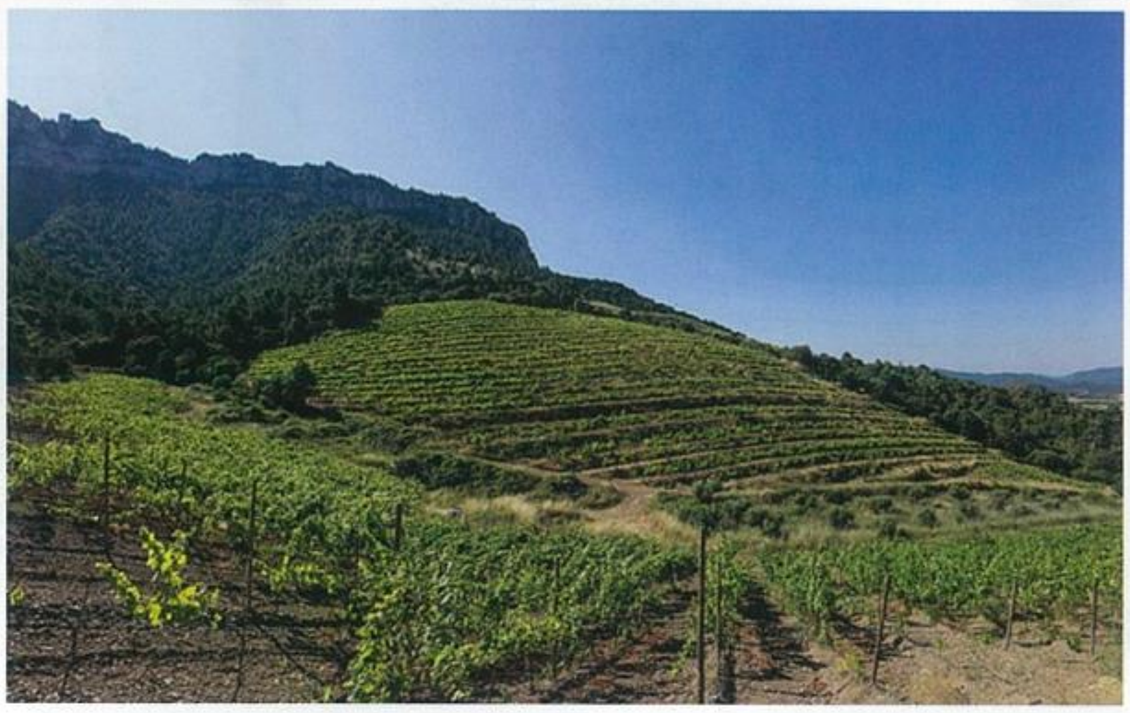
VINSNUS

設立年：2001年/ビンス・ヌスは2013年
原産地呼称：D.O.モンサン/D.O.Ca.プリオラート
気候：地中海性気候
土壌：リコレリャ（粘板岩）、花崗岩、石灰質、粘土質
畑所有面積：40ha / ビンス・ヌス12ha (有機栽培)

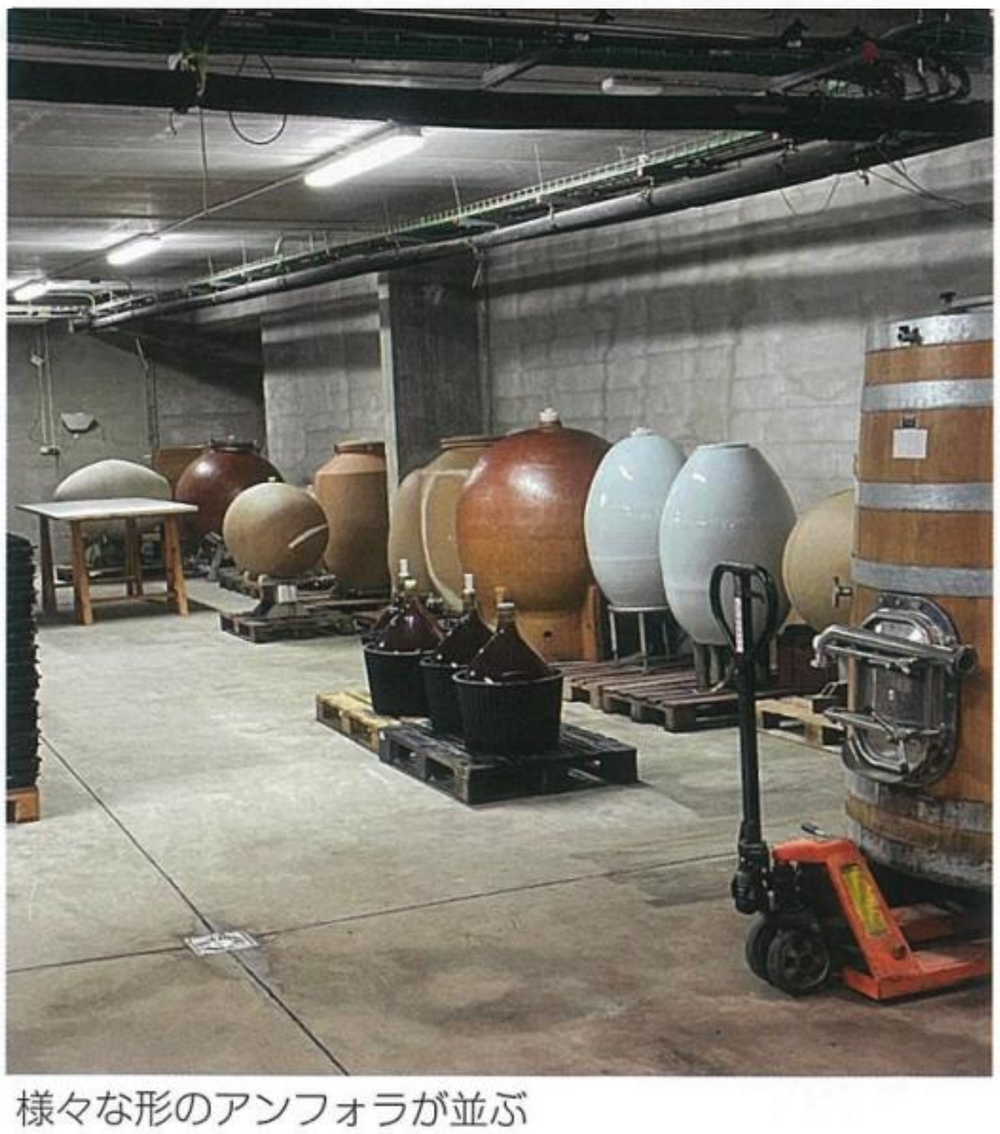
建築家としてワールドワイドに活躍していたバルセロナ出身のアルフレッド・アリーバス氏。そんな彼のワインの冒険は2001年に始まる。ワイン愛好家である彼の憧れの地であったプリオラートにあるワイナリーClos del Portalを購入し、長年誰も手をつけていなかった古木ブドウ畑を回復させた。そしてそれまで建築家として築き上げた独特の創造性をワイン造りにリンクさせる。ブドウが育つ環境、つまりテロワールを形造ること。ブドウの色や特徴を直感的に理解し、その素材をそのままワインで表現している。自然の恵みを尊重しブドウを育て上げ、醸造過程においても、人的介入、添加物は最小限に抑えブドウそのものの力で、自由に、そして自然にワインへとなっていくような。このようなアルフレッドのワイン造りの世界観を基に、「ビンス・ヌス」プロジェクトは2013年より始まった。

創造性溢れ、自由で自然体。それは「裸のワイン」ビンス・ヌス

醸造家 アルフレッド・アリーバス氏



所有するすべての畑では有機栽培を実施



様々な形のアンフォラが並ぶ

リコレリャ(粘板岩) 土壌が特徴
保熱性抜群、ミネラル豊富

お問い合わせ先： 輸入元 ㈱正光社ワイン事業部 TEL:03-3683-2811 info@sunseikowines.com www.sunseikowines.com