

# さあ、旅に出よう

## 「おいしさの冒険、オーストラリアワイン。」



**ANGOVE**

SINCE 1886

FAMILY WINEMAKERS

\*価格はお見積にて御案内させていただきます。

### CHALK HILL BLUE

135年以上の歴史を持つアンゴヴ社が自信を持ってお届けする  
**チョーク・ヒル・ブルー シリーズ**

香りが華やかで  
ライトタイプの  
均整のとれた味わいの白

チョーク・ヒル・ブルー  
セミヨン/ソーヴィニオン・ブラン

甘 ●●●●● 辛 ●

産地 南オーストラリア

品種 セミヨン  
ソーヴィニオンブラン

荷姿 750ml × 12本

緑色がかった淡い麦わら色。ソーヴィニオン・ブラン特有の草の香りに、完熟したトロピカルフルーツの香りや、セミヨンの繊細なシトラスの香りが感じられます。爽やかなトロピカルフルーツの味わいと、清涼感のあるフィニッシュを感じられます。

料理との相性 ビーフサラダ

果実味が豊かで  
フルーティー  
爽やかな飲み口の泡

チョーク・ヒル・ブルー  
スパークリング バブルス

甘 ●●●●● 辛 ●

産地 南オーストラリア

品種 コロンバール  
シャルドネ

荷姿 750ml × 12本

淡い黄金色。イースト香やフルーティな香りに、熟したストロベリーの果実の甘さが感じられます。持続力のある泡は、様々なシチュエーションの祝い酒としても最適です。

料理との相性

前菜、生牡蠣、スモークサーモン、キャビア

渋味は控えめで  
果実味が豊かな  
爽やかな飲み口の赤

チョーク・ヒル・ブルー  
シリーズ/カベルネ

軽 ●●●●● 重 ●

産地 南オーストラリア

品種 シラズ  
カベルネソーヴィニオン

荷姿 750ml × 12本

紫色がかった明るく輝く赤色。レッド・ベリー、プラム、木の香り、チェリーやプラムの果実の味わいが口いっぱいに広がり、程よい余韻が感じられ、木のニュアンスと滑らかでフルボディな味わいがフィニッシュに感じられます。

料理との相性

スパゲッティ・ポロネーゼ

**持続可能なワイン造りを掲げ5世代に渡り進化し続ける  
家族経営ワイナリー「アンゴヴ社」**



アンゴヴ社では、環境への取り組みとして様々なことに挑戦しています。

水の使用を減らし、ソーラーパネルを使用した自家発電やリサイクル可能な包材に変更といった取り組みを積極的に行っています。全ては次世界の子供たちへ引き継ぐ為の取り組みです。5世代にわたる活動と、さらに多くの活動が期待されていることから、すべての活動は現在も将来も持続可能でなければならないという強い信念があります。アンゴヴ社はオーガニック認定を受けており、サステナブル・ワインディング・オーストラリア(Sustainable Winegrowing Australia)とオーストラリアン・パッケージング・コベナント(Australian Packaging Covenant)のメンバーです。