

WINE × TRAVEL (9/27 フランス・ロワール編)

① (泡) シャトー・ド・ロレ クレマン・ド・ロワール 税込 2,585 円

- ・シュナン・ブラン 100%
- ・現在の醸造家はシャンパーニュ地方の出身で、あのシャンパーニュ・ボランジェでもワイン造りに携わった。
- ・法定期間 2 倍の長期熟成とシャンパン並みの高いガス圧により、きめ細やかな泡が長く続く。
- ・リンゴや洋ナシのふくよかな香り。リッチな果実が細かな酸とミネラルに支えられたふくよかな味わいには、長期熟成による複雑さも備わっている。
- ・山羊(シェーヴル)チーズのブルスケッタなどと



② (白) ドメヌ・マンシャン ヴァランセ・ブラン ル・クロ・ドローム 税込 2,640 円

- ・ソーヴィニヨン・ブラン 100%
- ・レモンやライム、ハーブを想わせるきりりと爽やかな味わいが、新鮮な魚介類の旨味をいっそう引き立てるので、お寿司屋さん取扱率 No1！
- ・柔らかな果実味がしっかりとした酸を包み込み、フレッシュさとボリューム感のバランスが非常に良い。華やかな余韻には心地よいホロ苦さも感じられる。
- ・山羊(シェーヴル)チーズとリンゴとクレソンのサラダなどとも相性がいい。



③ (赤) シャルル・ジョゲ シノン・シレーヌ 税込 3,080 円

- ・カベルネ・フラン種 100%
- ・ビオロジック栽培と、ブドウの収穫量を極限まで少量に落とす栽培方法により、クリアで凝縮感溢れるブドウになっている。
- ・摘みたてのサクランボのように甘酸っぱく、渋みが控え目のスタイル。
- ・豚肉や白身肉に合う。シンプルな豚肉料理はもちろん、キノコのソテーをそえたり、ベリー系のソースを使ったりすると、ワインの果実味+旨味が更に広がる。



(スパークリングブドウジュース・ノンアルコール)

④ リューボー ジュ・ド・レザン・プチ・ピエロ 税込 1,848 円

- ・ムロン・ド・ブルゴーニュ (ロワール地方のワイン用の土着ブドウ品種) 100%
- ・ロワール地方で 1816 年から 6 代続く 200 年の歴史を誇るワイナリーで作られたブドウジュース。
- ・程よい泡と心地よい酸味と甘さのバランスが絶妙。

