

# 和食に良く合うワインです。



## ① プランス デグラヴィエール ソーヴィニヨンブラン 白

品種：ソーヴィニヨン・ブラン タイプ：辛口



柑橘や南国のフルーツの香り華やかな酸味の心地よい辛口白ワインに仕上がっています。程良いふくらみもあり食事と一緒に楽しみたいワイン。淡白な魚介のカルパッチョや、柑橘類をアクセントにした前菜、塩で味わう天ぷらなどがおすすめです。

## ③ プランス・デ・グラヴィエール VDP カベルネ・ソーヴィニヨン 赤

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン タイプ：ミディアム



カベルネの特性が見事に表現されたワイン。骨格のある果実味と爽やかなタンニン、酸味が上手くバランスしたワインに仕上がっています。低めの温度帯でも楽しめるシャープで心地よい余韻が楽しめます。グリル野菜や、お刺身にもよく合います。

## ② プティ・モンド シャルドネ 2015 白

品種：シャルドネ タイプ：辛口



1620年から続く元貴族ワイナリーで10代に渡りワイン造りを継承している伝統ある生産者です。現オーナーは、環境に配慮した保全農法に徹し、ブドウの収穫は全て手摘みというこだわりをもっています。口に含むとシラスやアプリコットのような果実味、爽やかな酸味を持っています。トロピカルな印象のシャルドネです。カバルデスの豊かな自然をイメージしています。是非、南仏を想像しながらお楽しみください。

## ④ ドメーヌ・ド・グールガゾー カベルネ・ソーヴィニヨン 2014 赤

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン タイプ：ミディアム



樹齢平均35年、ステンレスタンク発酵・熟成。シャトーの目の前の畑から収穫されたブドウを使った、果実味がたっぷりでもろやかなタンニンを持つ、親しみやすい味わいのワインです。コクも有り南フランスらしくとってもジューシー。赤身のお肉やスパイシーなお料理とも相性が良いです。