

フランス 飲み頃のヴィンテージを 楽しむワイン会

— MENU —

熟成される年月とともに旨味が増すワイン。
フランス銘醸地の飲み頃を迎えた熟成ワインと
ワインに合わせたフルコースをお愉しみください。

コース料理 + ワイン 5種類

シャンパーニュ 1種類
白ワイン 1種類 / 赤ワイン 3種類

Champagne
Bourgogne
Bordeaux
Côtes du Rhône



シャトー・シマル

サン・テミリオン 2003

メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

ボルドー最高級シャトーの手掛ける極上ワイン。滑らかな渋味と美しい酸味。上品な熟成。

Champagne



ペルトワ・モリゼ

ブリュット・ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ
NV シャルドネ100%

栽培から熟成まで家族で行うメゾン。特級畑のぶどうを使用し、ほんのり熟成した程よい厚み。

Côtes du Rhône



ドメヌ・ピエール・ガイヤール

サン・ジョセフ・ルージュ・レ・ピエール
2005 シラー100%

少量生産・高品質ワインを生産するローヌの先駆者。繊細、エレガントで濃縮感あるワイン。

Bourgogne



ドメヌ・オリヴィエ・メールラン

マコン・ラ・ロシュ・ヴィヌーズ・ブラン・レクラ 2006

シャルドネ100%

マコネ地区の第一人者といわれるトップ・ドメヌ。ラ・ロシュ・ヴィヌーズ最高の畑。

Côtes du Rhône



ドメヌ・ド・ラ・シャルボニエール

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュ・ムール・ド・ペルドリ 2005

グルナッシュ80%、シラー10%、他

シャトーヌフ・デュ・パプの中心に位置し、特別な畑ペルドリ。熟成され洗練された旨み。

会場； 中目黒BBSダイニング

会費； ￥7,500 税・サービス料込み



日時； 10/16 (Thu)

19:00 start
(18:30 ~ 受付開始)