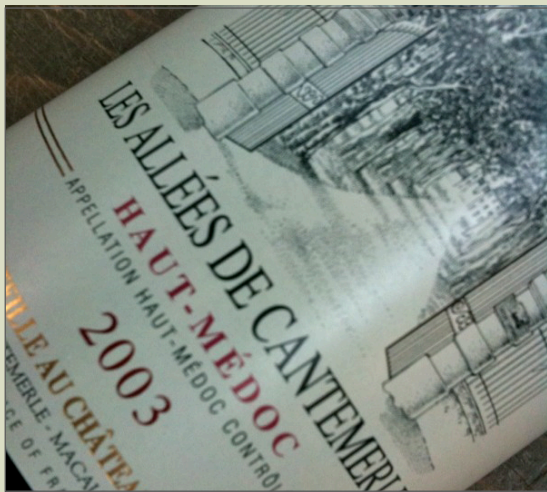


ワイン頒布会 10月

NO.144
GRAND CHEF



PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX 06

The light, fresh, sensual, round 2006 Pavillon Rouge du Chateau Margaux exhibits moderate levels of dark cherry and red currant fruit accompanied by background herb and spice characteristics. Drink it over the next 5-7 years.

86point Drink 2009-2016

Aコース ¥5,200

レザレ・ド・カントメルル 2003

LES ALLEES DE CANTEMERLE 2003

メドック5級シャトー・カントメルルのセカンドワイン。主にシャトーの若木から造られます。メドックでは珍しくメルロの比率が高く、バランスが良く、しなやかで優美なスタイルで、レッドカラントや乾燥ハーブの香りで優しくソフトなやや軽めのタイプ。味わいもしっかりとして飲み応え抜群です。カントメルル自体早熟なワインですが、セカンドラベルはメルロの比率が一層高いため、より早くからおいしく飲めます。

リュリー・ブラン・ヴィランジュ 2006

ドメヌ・フェブレイ

RULLY LES VILLERANGES 2006

軽い酸を伴うものの飲みやすい白。バターやハチミツ、ナッツの香りがほのかに香る、シャルドネの本格派。フェブレイの自社畑産。近年のフェブレイが作る白ワインは非常に美味しくコストパフォーマンスも素晴らしいです。

Bコース ¥11,000

パヴィヨンルージュ・ド・シャトーマルゴー

PAVILLON ROUGE DU CH. MARGAUX 2006

2006年は、およそ40%のメルロがブレンドされているが、大部分はカベルネ・ソーヴィニヨン55%で構成されている。タニックでパワーがあり、非常に活発な印象。この個性を引き出しているのが、4%含まれているプティ・ヴェルドである。とてもクラシックなブレンド・ワイン。パワフルであり、たっぷりのフレーヴァーとフレッシュ感、硬いフィニッシュは、今は少し単調に感じてしまうかもしれないが、リッチ感とバランスの良さは、数年後には素晴らしい発展を成し遂げると保証できる。<シャトー マルゴー公式ホームページより抜粋>

コート・デュ・ローヌ・ブラン 07 デュラス

COTES DU RHONE BLANC 07 DELAS

ゴールドがかかったイエロー。エキゾチックな白い花のブーケと熟れた洋梨のようなアロマが広がります。ぶどう由来のさわやかな甘みが感じられますが、フルーティーでフレッシュな辛口ワインです。よく合うおすすめ料理はオリエンタルなアジア料理やグリルした魚料理です。

グルナッシュブラン70%、クレレット10%、ブルブラン10%、ヴィオニエ10%

