

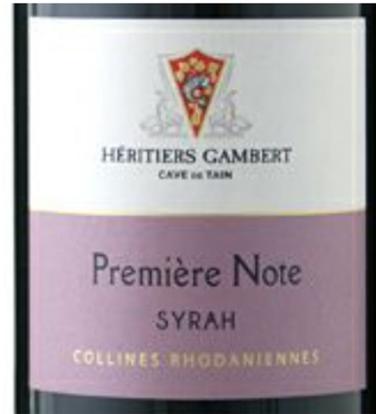
赤の一皿 蝦夷鹿とビーツ

×

カーヴ・ド・タン シラー

産地 コート・デュ・ローヌ地方

品種 シラー



特有の黒コショウのフレーバーが印象的な、シラー種。

とりわけ原産地となるフランス、コート・デュ・ローヌ地方のシラー種で造られるワインには、独特な野性味を感じる香りやハーブのニュアンスも含まれます。赤スグリやブラックチェリーなど赤・黒系果実にすみれの花の上品なフレーバー、ジビエを感じる野生的で雄々しい香りに黒コショウのスパイシーなニュアンス、ほのかにタイムやセージなどのハーブも感じられる複雑なフレーバー。香りに比べアタックは穏やかで、落ち着きのある果実味と滑らかなタンニンがバランスよく、深味ある味わいが心地よい余韻へと続きます。

「赤」と「酸味」がテーマの一皿に、色彩と蝦夷鹿やハーブと香りが融合しつつも味わいはあえて異質のキャラクターを持つワインが、料理に「深みとスパイス」を与えることで全体に立体感が生まれ、口中で新たな風味を完成させるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

カーヴ・ド・タン

1933年設立、フランスで最も優れた協同組合の一つ。

北ローヌを代表する銘醸地「エルミタージュ」を拠点に、妥協のない丁寧な造りでテロワールを見事に表現した高品質のワインを生み出しています。