

鴨のタルトタタン仕立て

×

ブラン・ド・ノワール樽熟成

産地 日本 山形県上山市

品種 マスカット・ベリーA



『ブラン・ド・ノワール』とは、黒葡萄から白ワインを造ることの意味。

こちらは、日本を代表する黒葡萄であるマスカット・ベリーAで造られた白ワインです。発酵の段階からフレンチオーク樽を使用する事により、香りや味わいに融和した優しい深味を生み出しています。

淡いチェリーピンクの外観、ラズベリーや林檎の甘いフレーバー、爽やかなハーブ、さらに香ばしいアーモンドがほのかに溶け込んだ華やかなアロマ。瑞々しい果実味や繊細な酸味、ほのかに感じるタンニンが非常にバランス良く、フレッシュかつ深味のある上品な味わい。リンゴやフランボワーズと香りが重なり合い、味わいの深みが鴨の旨味をより引き立てる…鮮やかに皿全体と調和したペアリングです。

【醸造、生産者情報】

タケダワイナリー

大正時代から続く、山形を代表する老舗のワイナリー。

自社畑では無化学肥料による減農薬栽培、またビオディナミも取り入れるなど、サステイナブルな取り組みを実施しています。