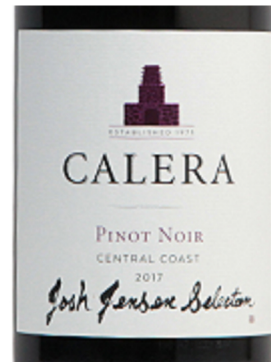


55°C ローストビーフ

×

『カレラ ジョジュ・ジェンセン
・セレクション ピノ・ノワール』

産地 アメリカ合衆国
カリフォルニア州セントラルコースト
品種 ピノ・ノワール



カリフォルニアのロマネコンティと称される「カレラ」。
こちらはオーナーであるジョジュ・ジェンセン氏の名を冠した、日本限定のスペシャル・キュベです。日本の食文化に合わせ、さらに洗練されたエレガントな仕上がりとなっています。フランボワーズやブラックチェリーのフレッシュな果実、シナモンやリコリスのスパイシーなニュアンス、野薔薇のような官能的な香りが複雑に絡み合う甘美なフレーバー。
繊細な骨格ながらもとても奥深い味わいで、果実味や酸味、タンニンが最高のバランスを描いたまま長い余韻を紡ぎます。素材の旨味を最高に表現したCOLKのスペシャリテとなる55ローストビーフに、淡く美しいベールを纏わせるような、艶美に料理を引き立てるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

カレラ：オーナーであるジョジュ・ジェンセン氏はかつてワイン造りを学ぶ為に渡仏し、世界最高峰のワイン「ロマネコンティ」を生み出すドメヌ・ド・ロマネコンティの元で修業しました。帰国後、カリフォルニアの地でロマネコンティの味わいを表現すべく、長い年月をかけ土壌から醸造まで徹底した探求を貫き、唯一無二のワイン造りに辿り着きました。不可能を可能にした、今や世界的な称賛と不動の人気を誇る、伝説的な造り手です。