

55 ローストビーフ

×

シャトー・ラ・フルール
・モランジュ・マチルド

品種 メルロー

産地 フランス ボルドー地方
(AOCサンテミリオン
・グラン・クリュ)



1999年に彗星のごとく現れ、わずか10年の最短にして、サンテミリオンにおける格付の特別級となるグランクリュ・クラッセの称号を手にした造り手のセカンドワインです。

ブルーベリーやブラックプラム、すみれや牡丹の花々、バニラやチョコレートの甘いフレーバー、ナツメグやミントのニュアンス…ボルドーらしい複雑で精悍なアロマ。

豊かな果実味、端正で滑らかなタンニン、オーク樽による深味も感じられ、若々しい力強さと品格を感じる味わい。

ワサビ風味の赤ワインソースに華やかに調和し、ローストビーフの上品な甘味や旨味をより優雅に演出してくれるペアリングです。また、ワインの長い余韻が、料理の至福も一緒に引き延ばしてくれます。

【醸造、生産者情報】

シャトー・ラ・フルール・モランジュ

オーナー兼醸造家のジャン＝フランソワ・ジュリアン氏は、1999年の初リリースまで本業は大工という異色の経歴を持ち、瞬く間に世界的に高評価を受けてきた天才的異端児。

酸化鉄交じりの粘土石灰岩質土壌、樹齢50年のメルロー、手作業による収穫や除梗など、恵まれたテロワールと非常に丁寧な造りで最高のバランスを持つワインを生産しています。