

オマール海老の
クリームコロッケ
×
ルイ・レオナル
ブラン・ド・ブラン



産地 フランス ラングドッグ地方

品種 ユニブラン、シャルドネ、セミヨン

ブラン・ド・ブランとは、フランス語で「白の白」の意。
白ブドウだけで造られたスパークリングワインを指します。
青りんごや白桃、瑞々しいグレープフルーツの香りに白い小花のエレガントなフレーバー。

深味を感じるイースト（酵母）のニュアンスも。

フレッシュな果実味とバターのようななめらかさ、引き締め役となる酸やミネラル感、とてもバランスがとれたスムーズな味わい。

コロッケのクリーミーな味わいに寄り添いつつ、繊細な泡で心地よく口中をリセットさせるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

リスパル・ジュリー

2015年に設立されたばかりの女性オーナーによる造り手。
信頼のおける契約農家から購入したブドウを購入し、厳選されたワイン造りをしています。安定した品質とコストパフォーマンスで世界中から注目を集めています。