

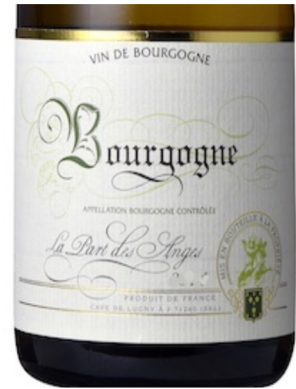
鮮魚の石窯焼き ソースムクラード

×

『ブルゴーニュ シャルドネ
ラ・パール・デ・ザンジュ』

産地 フランス ブルゴーニュ地方
(AOCブルゴーニュ)

品種 シャルドネ



柑橘系果実や白薔薇のアロマに、オーク樽熟成によるバニラやヘーゼルナッツ、蜂蜜などの甘く香ばしいフレーバーが混ざり合う、魅惑的な香り。

果実味のフレッシュ感とバターのような滑らかな風味がバランスよく調和した味わいです。

シャルドネ種の白ワイン最高峰であるブルゴーニュらしい、エレガントかつリッチでふくよかなワインです。

クリーミーな味わいのソースムクラードと同調し、石窯で香ばしくふっくらと焼き上げられた鮮魚の旨味をさらに引き立てる、料理に華を添えるペアリングです。

【醸造、生産者情報】

カーヴ・ド・リュニー

19276年に創設以降、ポリシーをともにする生産者たちと統合し、現在では1400haもの膨大な畑を擁するブルゴーニュ地方最大級の生産者組合。

ピュアでバランスのとれた美しいブルゴーニュワインを数多く輩出しています。