

フォアグラと自家製パンデピス

×

『エリターージュ』

産地 フランス ローヌ地方
品種 グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル



エリターージュ=「遺産」という意味の名のワイン。天候に恵まれず難しい年だった2002年。ローヌ地方の小さなドメヌが存続をかけ、銘柄や規定にこだわらず、独自のスタイルで品質を追求した新しいワインを造るという試みから生まれました。後にこのワインは世界中で親しまれ、多くの専門家からも高い称賛を受ける事となります。

熟したチェリーやスマイルの花のフレーバー、シナモンのスパイシーなニュアンス、また土っぽさや野性味を感じる深い香りも。味わいは豊かな果実味と品のある酸、まろやかながらも存在感のあるタンニンが絶妙で、完成度の高いバランスを描いています。

フルーティーかつコクのあるワインが、深みのあるソースとフレッシュな葡萄を繋ぐような存在となり、料理全体の一体感を高め、まとめ上げるペアリングです。

綺麗な酸味を活かす為、冷やしてご提供させていただきます。

【醸造、生産者情報】

ドメヌ サンタ デュック

1874年創設。1980年代から自社畑では有機農法、平均樹齢40年の葡萄は100%手摘みで収穫しています。熟成にテラコッタの壺も使用するなど独自の醸造スタイルで、エレガントな酸となめらかなテクスチャーを貴重としたワイン造りをしています。

専門誌において五ツ星生産者との高い評価を受け続ける、南ローヌ地方を代表する素晴らしい造り手です。