

## 鮮魚の石窯焼き

×

ル・ジェ・ド・シャトー・ギロー

産地 フランス ボルドー地方  
(AOC ボルドー)

品種 ソーヴィニヨンブラン、セミヨン

BIO認証 カリテフランス



---

甘口貴腐ワインで名高いボルドー地方ソーテルヌ地区の1級格付シャトーが造る、辛口の白ワインです。

貴腐ワインの熟成に使われたオーク樽を用いて発酵から熟成まで行う事で、奥深く複雑なアロマと味わいを表現しています。第一印象は、グレープフルーツやハーブの爽やかな香り、凝縮した力強い果実の味わい。しかし時間と共に少しずつ温度が上がっていくと、黄桃や蜂蜜、香ばしいブリオッシュのフレーバーも現れ、味わいにもふくよかなコクが出てきます。似たもの同士であるソースとワインが同調し、ワインの変化がソースの印象をも変えていく…変遷のハーモニーを楽しんで頂けるペアリングです。ぜひ、途中でグラスを回しながらお楽しみください。

### 【醸造、生産者情報】

シャトー・ギロー

ボルドー格付シャトーの中で最も早く全ブドウ畑において有機認証を取得し、生物多様性の保護、補糖禁止や酸化防止剤最小限といった、一貫して自然に近い造りをしています。

また、ボルドー辛口白ワインで初めて、オーク樽で発酵させた事でも有名です。1855年の格付以降も、高品質と保つだけでなく更なる向上が素晴らしいシャトーです。