

調理法の違う同じ牛肉

×

『シャトー・ヌフ・デュ・パプ』

産地 フランス ローヌ地方南部

品種 グルナッシュ、シラー、サンソー



シャトー・ヌフ・デュ・パプとは、「教皇の新しい館」という意味。

ローヌ地方で最も歴史と由緒あるAOCワイン。

最大13品種をもブレンドする事がフランスのワイン法で許されている、特殊なワインです。

ブラックチェリーやフランボワーズの果実香、バニラやカカオの甘い香りにシナモンやナツメグのスパイシーなニュアンスも感じる華やかなフレーバー。味わいは果実味、酸、渋みのバランスが非常に良く、しっかりとした骨格ながらもエレガントな佇まい。

つくば牛のポテンシャルを最大限に活かしたCOLKのメインディッシュに、寄り添いながら華を添えられるワインです。また、付け合わせの甘酸っぱいビーツとも好相性。

【醸造、生産者情報】

タルデュー ローラン

南ローヌでトップレベルの高名な造り手。

厳選した契約農家から、樹齢50年～100年以上のブドウのみを使い、大きなスケールとエレガンスさを兼ね備えた、美しいワインを醸します。