

鮮魚の石窯焼きデュグレレ風

×

『ソガ・ペール・エ・フィス
・ヌメロシス 生原酒』

原料米 美山錦

精米歩合 59%

アルコール度 16度



日本ワイン界で高名な小布施ワイナリーが、ワイン造りの閑散期となる冬に極少量だけ造る特別な日本酒。

無農薬の米、クラシカルな6号酵母を使い、江戸時代からの伝統的な生酀造りで丁寧に手間ひまかけて醸される非常にこだわりのある日本酒です。どっしりと落ち着きのある香り、ヨーグルトのような丸みのある酸味、複雑で奥深くもスーッと口中に染み入るような味わいです。

ふっくらと焼き上げられた鮮魚の旨味を底上げし、ソースと共に一皿に奥行きをだすペアリングです。

【生産者情報】

小布施ワイナリー 長野県小布施町

創業 昭和17年

もとは江戸時代から続く小さな日本酒蔵でしたが、第二次世界大戦下による米不足から廃業を余儀なくされ、ワイン造りを始めました。

ソガ・ペール・エ・フィスのシリーズは古典的な酵母（1～6号酵母）を復活させ、伝統的手法で醸される、かつて酒蔵だった実力派ワイナリーが真摯に醸す、圧巻の日本酒です。