



「WINE-WHAT!?!」2019年3月号掲載

3,000 円以下バリュー・ワイン・コンクール
春の花見にもってこいのワイン金賞受賞!

ひとりでうきうき
金賞



八田 01

ドメヌ・ラ・ボーム
ヴァン・ド・ペイ・ドック・ピノ・ノワール・ロゼ 2017 [ロゼ]

- 生産国/地域: フランス/ラングドック
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 希望小売価格: 1,900円

19 世紀、フィロキセラで荒廃した畑を入手したオーナーが丁寧に手入れをした結果、いち早く海外輸出を行うまでに成長。その後所有権が数回移り、2003 年からは大手企業のル・グラン・シェ・ド・フランス傘下へ。ワインも本物志向の消費者に好まれる品質となり、ここ 5 年で獲得したメダルは 50 を超える。安藤/色、香、味の三拍子揃い、これは旨い。酒井/インスタ映えするキレイな色で、味はフルーティ。芝生の上でピクニックするときに。縫/フローラルな香りで酸のスッキリした味。桜なら屋の上野へ、菜の花ならキャンプ場へ。宮本/ラズベリー、ブルーベリーなどの香りが力強い。青椒肉絲とともに、ひとりで楽しみみたい。



Domaine La Baume Vin de Pays d'Oc Pinot Noir Rosé 2017

ヴァン ド ペイ ドック ピノ・ノワール ロゼ

ドメヌ ラ ボームはフランスの大手ワインメーカー、ルグラン シェ ド フランスが所有。ラングドック地方では革命的ともいえる最新技術を用いてフランスの伝統的なぶどう品種による優れたヴァラエタルワインを生み出し、毎年インターナショナルワインチャレンジを始め数々のコンクールで受賞しています。

<ヴァン ド ペイ ドック ピノ・ノワール ロゼ>

ブドウをプレス後、事前の醸しはせずに、16℃の温度でステンレスタンク発酵させる。タンクで熟成。たいへん淡いローズウッド色で、強烈な桃やブドウ、柑橘の香り。フレッシュさが溢れ、完璧なバランスがとれた味わい。料理との相性は、香りの良いオリーブやトマトのコンフィと共にアペリティフとして。季節のサラダ、鰯のマリネ、ラムチョップのグリルなどの料理と合わせて。イチゴの風味のデザートと合わせるとたいへん美味しい。

【サービス温度】8℃

【受賞歴】2018 ラングドック・ルーション・グランヴァン・コンクール金賞受賞

ラ・ボーム シリーズのワイン 価格は希望小売価格(税別)です

- ヴァン・ド・ペイ・ドック・シャルドネ 2017 (白) 1,800 円
- ヴァン・ド・ペイ・ドック・ソーヴィニオン・ブラン 2017 (白) 1,900 円
- ヴァン・ド・ペイ・ドック・ヴィオニエ 2017 (白) 1,900 円
- ヴァン・ド・ペイ・ドック・カベルネ・ソーヴィニオン 2016 (赤) 1,900 円
- ヴァン・ド・ペイ・ドック・シラー 2017 (赤) 1,800 円
- クレマン・ド・リム-NV (泡 白) 希望小売 2,000 円

希望小売価格 1,900 円(税別)
JAN コード : 4528963450985

株式会社 八 田

〒143-0016 東京都大田区大森北 6-25-18
TEL 03-3762-3121 FAX 03-3762-3270