



雑誌「ワイン王国」 2019年7月 111号に掲載!!



5ツ星探究ブラインド・テイasting 1000円台で見つけた 初夏のスパークリングワイン



Profile

ANAインターコンチネンタルホテル東京「ピエール・ガニャール」シェフソムリエ。2008年「パークハイアット東京」入社。その後「ニューヨークグリル&バー」、カリフォルニアワイン専門のワインバー「ワイン蔵 Tokyo」、「ジャンジョルジュ東京」を経て、18年より現職



プレスティージュ・ド・フランス NV

生産者：レ・カーヴ・ド・ランディエラ
価格：1512円(税込)
輸入元：八田

香りはフレッシュでさわやか。青リンゴ、洋ナシのコンポートにアジア、スミレなどの香りが調和。バランスが良く、酸味と果実味がまろやかに広がり、アフターにフルーツのボリューム感が。全体的になじみやすくやさしい味わい。ササミのウメシソウチーズ焼き、チキン南蛮と。

究極のお値打ちワイン!!

★★★★★ 5ツ星獲得!!

テイスター矢田部氏
(ANAホテル「ピエール・ガニャール」シェフソムリエ)
今回のベストワインに選ばれました

ヴァン・ムスー・プレスティージュ・ド・フランスNV Vin Mousseux Prestige de France Brut Cuvée Spéciale Blanc de Blancs



絶頂ベストバイワイン 1000円台の初夏のスパークリングワイン
★★★★★
プレスティージュ・ド・フランス NV
Prestige de France

生産者名 レ・カーヴ・ド・ランディエラ
産地 フランス
ブドウ品種 ユニブラン、アイレン

輸入元 八田
価格 1512円(税込)

味わいチャート
ボディ ヴォリューム
酸味 ミネラル

テイスタースコア
酸味 ★★★★★
ボディ ★★★★★
香り ★★★★★
全体的 ★★★★★

主な香り
青リンゴ、洋ナシ、スミレ、白ひばり、ライム、レモン、パイナップル

テイスターコメント
爽やかな酸味、フレッシュな酸味が爽やかで伸び、爽やかな飲み心地。余韻にはフルーツのボリューム感が表れ、全体にまろやかながらメリハリのある印象となる。暑い夏にグラスが進む味わい。

ワイン王国 No.111 ブラインド・テイasting

生産者：レ・カーヴ・ド・ランディエラ
産地：フランス/ボルドー地方
葡萄品種：ユニブラン、アイレン

伸びやかでスムーズな飲み心地

グレープフルーツや青リンゴ、白い花とミネラルの風味が調和し、フレッシュな酸がスーツと伸び、爽やかな飲み心地。余韻にはフルーツのボリューム感が表れ、全体にまろやかながらメリハリのある印象となる。暑い夏にグラスが進む味わい。

(ワイン王国 111号より抜粋)

希望小売価格 1,400円(税別)

JAN 3561070006950

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
八田ホームページ <http://hatta-wine.com/>