

# Les Vignerons Parisiens

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニエロン・パリジャン
名称	Les Templiers Grenache レ・タンプリエ グルナッシュ
タイプ	赤ワイン
産地	仏パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Grenache 100%
コード	FR04PAR01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 4,300円
会員価格	2015年 3,500円

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニエロン・パリジャン
名称	Hausmann Syrah オスマン シラー
タイプ	赤ワイン
産地	仏パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Syrah 100%
コード	FR04PAR02-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 4,300円
会員価格	2015年 3,500円



## 自社輸入ワイン

南仏を代表するブドウ品種グルナッシュ種による赤ワインです。濃い色合いで、甘く熟れた果実とスパイスの香りが楽しめ、腰のあるしっかりとしたワインです。タンプリエとはパリに古くからある建造物で、名前はテンプル騎士団に由来しています。

このワインは「鶏肉のレッドカレー」や「タジン鍋」などのスパイシーな料理と相性が良いと思います。



## 自社輸入ワイン

コート・デュ・ローヌ地方を代表するブドウ品種シラー種による赤ワインです。オスマンは19世紀、セーヌ県知事の地位にあり、在任中に皇帝ナポレオン3世と共に、現在のパリ市街の原型ともなった改造計画(行政区再編)を推進した人物。フランスの近代化に大きく貢献し、通りの名前にもなっています。

「仔羊ロースタイム風味」と相性が良いですが、「酢豚」や「チンジャオロース」など味の強い中華料理に合わせても美味しいワインです。

# Les Vignerons Parisiens

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニエロン・パリジャン
名称	Turbigo Cinsault チュルビゴ サンソー
タイプ	赤ワイン
産地	仏/パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Cinsault 100%
コード	FR04PAR03-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 3,200円
会員価格	2016年 3,000円



## 自社輸入ワイン

地中海沿岸で広く栽培されているブドウ品種サンソー種による赤ワインです。ワインは26℃で2週間の浸漬を行い、十分な色素を抽出しているため、濃い色調があり、スパイシーでしっかりとした腰を感じる味わいです。

「クスクス」などのアリッサ(唐辛子)を使ったモロッコ料理に相性が良いですが、「ジנגスカン」や「豚肉のキムチ炒め」などの辛い味付けの料理とも試してみてください。

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニエロン・パリジャン
名称	AN 508 Grenache Blanc アン508 グルナッシュ・ブラン
タイプ	白ワイン
産地	仏/パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Grenache Blanc 100%
コード	FR04PAW04-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 3,600円
会員価格	2015年 3,000円



## 自社輸入ワイン

地中海沿岸で広く栽培されているブドウ品種グルナッシュ・ブラン種によるワインです。やわらかく、まろやかな口当たりですが、後味に甘酸っぱいフルーツの酸味が残ります。

「ブランドード(タラのコロケ)」など地中海料理に向いていますが「チーズをたっぷりかけたシーザーサラダ」や「蒸し鶏の冷やし中華」などの冷製家庭料理にも合わせてください。

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニェロン・パリジャン
名称	Lutèce Blanc リュテス ブラン
タイプ	白ワイン
産地	仏パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Viognier, Roussanne, Marsanne
コード	FR04PAW05-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 3,200円
会員価格	2016年 2,900円



自社輸入ワイン

コート・デュ・ローヌ地方を代表するブドウ品種のブレンドによる白ワイン。華やかでフローラルな香りを感じます。名称は、前ローマ時代およびローマ時代のガリア地方にあった町、現代のパリの起源となった町の名に由来します。

デリケートでまろやかな味わいは「ビストースープ(バジル風味の野菜スープ)」にぴったりですが「トムヤムクン」や「ベトナム風生春巻き」などパクチーが入った料理ともお試しください。

生産者	Les Vignerons Parisiens レ・ヴィニェロン・パリジャン
名称	Sequana Rosé セクアナ ロゼ
タイプ	ロゼワイン
産地	仏パリ (ブドウ栽培地はコート・デュ・ローヌ地方)
品種	Cinsault 70%, Grenache 30%
コード	FR04PARO06-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 3,500円
会員価格	2016年 2,500円



自社輸入ワイン

地中海沿岸で広く栽培されているブドウ品種サンソー種とグルナッシュ種のブレンドです。名称は古代ヨーロッパに住んでいた妖精の名に由来します。ケルト神話の泉と癒しの女神たちとして知られ、セーヌ河(「セーヌの泉」の神格化)の名前の由来でもあります。

南仏ではロゼワインと「フイヤベース(地中海の魚介料理)」を合わせますが「フレッシュトマトのペスカトーレ」や「ボンゴレ・ピアンコ」などの魚介パスタとの組み合わせも良いと思います。