

Pierre Meurgey

生産者	Pierre Meurgey ピエール・ムルジェー
名称	Côte de Nuits-Villages Aux Montagnes コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ オー・モンターニュ
タイプ	赤ワイン
産地	仏ブルゴーニュ地方 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ
品種	Pinot Noir 100%
コード	FR29BUR01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 6,000円
会員価格	2015年 4,500円



日本初 自社輸入ワイン

ブドウ畑は石が多く褐色の土と堆積した泥土で、小樽(225ℓ)で18ヶ月も熟成されていますが、生き生きとした酸味があり、エレガントで心地よいワインです。

アンリ四世が奨励した「鶏のポトフ」に合うと言われていますが「サムゲタン」や「鶏の水炊き」などの鶏料理とも試してください。

生産者 Pierre Meurgey
 ビエール・ムルジェー
 名称 Pommard 1er Cru
 Les Grands Epenots
 ボマール・ブルミエ・クリュ
 レ・グラン・ゼブノ

タイプ 赤ワイン
 産地 仏ブルゴーニュ地方
 品種 Pinot Noir 100%
 コード FR29BUR02-15
 内容量 750ml
 参考価格 2015年 12,000円
 会員価格 2015年 9,000円

生産者 Pierre Meurgey
 ビエール・ムルジェー
 名称 Nuits-Saint-Georges 1er Cru
 Les Pruliers
 ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ
 レ・プルリエ

タイプ 赤ワイン
 産地 仏ブルゴーニュ地方
 品種 Pinot Noir 100%
 コード FR29BUR03-15
 内容量 750ml
 参考価格 2015年 12,000円
 会員価格 2015年 8,900円



日本初 自社輸入ワイン

中世から「ボーマのワインの花」と表現され、ブドウ畑はカルシウムの褐色土壌と褐色石灰岩の土壌です。ワインは小樽(225ℓ)で18ヶ月も熟成されています。タンニンがどっしりして凝縮していますが、まろやかなテクスチャーとデリケートな味わいです。

古くから野鳥の料理に合うと言われていますが「鴨のねぎま鍋」や「中華風の肉の燻製」などにも相性が良いと思います。



日本初 自社輸入ワイン

ニュイ・サン・ジョルジュは深い泥灰・石灰質の土壌です。小樽(225ℓ)で18ヶ月も熟成されて、強い香りがあり、官能的で力強く、濃いどっしりした後味があります。

地元では「シャロレ牛のブリオッシュ包み」のような贅沢な料理を合わせますが「和牛フィレ肉のグリル」や「和牛フィレ肉の鉄板焼き」などシンプルな料理でも十分に楽しめると思います。