

Domaine Vallet

生産者	Domaine Vallet ドメヌ・ヴァレット
名称	Saint-Joseph Muletiers サン・ジョセフ ミュルティエ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 コート・デュ・ローヌ地方 サン・ジョセフ地区
品種	Syrah 100%
コード	FR26CDR01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 4,000円
会員価格	2015年 3,400円



日本初 自社輸入ワイン

日当たりの強い急斜面の花崗岩土壌で栽培された平均植樹が40年の古木のシラー種のブドウを収穫し、30日間の「かもし」を経て色素をしっかり抽出しています。15ヶ月間タンクで熟成させることで、鮮やかでフローラルなアロマが感じられ、タンニンと酸味が調和した赤ワインです。

地元では「カイエット(豚の内臓、野菜のソーセージ)」に合うワインとして知られていますが「あら挽きのソーセージと野菜のパター炒め」と一緒に飲んでいただけると良いと思います。

生産者	Domaine Vallet ドメヌ・ヴァレット
名称	Saint-Joseph Méribets サン・ジョセフ メリベ
タイプ	白ワイン
産地	仏 コート・デュ・ローヌ地方 サン・ジョセフ地区
品種	Marsanne, Roussanne
コード	FR26CDW02-16
内容量	750ml
参考価格	2016年 4,000円
会員価格	2016年 3,400円



日本初 自社輸入ワイン

花崗岩土壌で栽培されたマルサンヌ種とルーサンヌ種のブレンドです。樽熟成を行わずフローラルで果実味が溢れるようなワインに仕上がっています。生き生きとした清涼感がありながらも、しっかりとした余韻が残ります。

地元では「川スズキ(サンドル)のフライ」を合わせますが「小アジのフライ」や「タラのフライ」でも代用できますしタルタルソースにも相性が良いと思います。