

# Château Marquisat Domaine F. SAMBARDIER

生産者 Château Marquisat  
シャトー・マルキザ

名称 Bordeaux Supérieur  
La Pérouse  
ボルドー・シュペリウール  
ラ・ペルーズ

タイプ 赤ワイン

産地 仏 ボルドー地方  
ボルドー・シュペリウール

品種 Merlot 100%

コード FR23BOR01-15

内容量 750ml

参考価格 2015年 3,000円

会員価格 2015年 2,500円

生産者 Domaine  
F. SAMBARDIER  
MAÑOIR DU CARRA  
マノワール・ドゥ・カラ

名称 Beaujolais-Villages  
ボージョレー・ヴィラージュ

タイプ 赤ワイン

産地 仏 ボージョレー地方  
ボージョレー・ヴィラージュ

品種 Gamay 100%

コード FR29BER06-16

内容量 750ml

参考価格 2016年 3,000円

会員価格 2016年 2,500円

生産者 Domaine  
F. SAMBARDIER  
MAÑOIR DU CARRA  
マノワール・ドゥ・カラ

名称 Beaujolais Blanc  
Chardonnay  
ボージョレー・ブラン シャルドネ

タイプ 白ワイン

産地 仏 ボージョレー地方  
ボージョレー・ヴィラージュ

品種 Chardonnay 100%

コード FR29BEW97-16

内容量 750ml

参考価格 2016年 3,000円

会員価格 2016年 2,500円



## 自社輸入ワイン

ABとEUの「オーガニック認証」を取得したワインです。10ヘクタールのブドウ畑は完全なバイオダイナミック（生化学ワイン醸造栽培）を実践しています。色彩も淡く、デリケートな香りで、心地よい酸味を感じ、喉越しが滑らかで穏やかなタンニンの味わいです。

家庭料理の中でも「チーズと玉ねぎ入りキッシュ」や「野菜とチーズのおムレット」など、チーズや卵料理との相性は良く、気が付けば一本のボトルを飲み切っているでしょう。

## 自社輸入ワイン

EVUによる「VEGAN 認証」を取得したワインです。「自然環境への敬意と将来の世代を守る理念」で仕事に取り組むワイナリーです。花崗岩土壌でブドウは有機栽培されています。鮮やかな色合いで、フルーティーな香り、軽くフレッシュな味わいです。

ワインは少し冷やして「フレッシュトマトとバジルの冷製パスタ」や「野菜のリゾット サフラン風味」などの野菜を使ったパスタや米料理に合わせてお試しください。

## 自社輸入ワイン

EVUによる「VEGAN 認証」を取得したワインです。ボージョレーではわずかですが白ワインも生産されています。粘土石灰土壌でシャルドネが有機栽培されています。すっきりした口当たりで、生き生きした酸味を感じ、ドライな切れ味のある白ワインです。

ワインはしっかり冷やして「アスパラガスとジャガイモのサラダ」や「ラタトゥイユ（夏野菜のトマト煮込み）」などの野菜料理に合わせると、爽やかな気分になります。