

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Cuvée des Princes
IGP Méditerranée
キュヴェ・デ・フランス・ルージュ

タイプ 赤ワイン
産地 仏プロヴァンス コート・ダジュール地方
品種 Carignan, Grenache, Mourvèdre
コード FR30PRR03-16
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

「プリンスのためのワイン!」伝統的な地中海の黒ブドウであるサンソー種、グルナッシュ種、ムールヴェードル種を収穫してから除梗(ブドウの茎を外す)して、28℃で10日間ブドウの皮と果汁を漬け込むことで、しっかりとした味わいの赤ワインとなっています。濃い色合いでありながら、フルーティーな味わいがあり、冷やして飲んでもタンニンを感じない赤ワインです。

この赤ワインは「ソッカ(Socca)」と呼ばれるヒヨコ豆の粉とオリーブオイルで焼いたガレットとの相性が良いと思います。日本でも熱々の「お好み焼き」や「たこ焼き」などに気軽に合わせてみると新しいワインの楽しみ方を発見できると思います。

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Cuvée des Princes
IGP Méditerranée
キュヴェ・デ・フランス・ブラン

タイプ 白ワイン
産地 仏プロヴァンス コート・ダジュール地方
品種 Ugni Blanc (Rolle), Chardonnay
コード FR30PRW01-17
内容量 750ml
参考価格 2017年 3,000円
会員価格 2017年 2,500円



自社輸入ワイン

「プリンスのためのワイン!」地中海ブドウのユニ・ブラン種とブルゴーニュ地方原産のシャルドネ種をブレンドしたユニークなスタイルのワインです。ブドウは収穫後にすぐに搾汁され、スキンコンタクト(皮と果汁の漬け込み)を行います。そして18~19℃の低い温度でゆっくり時間をかけて発酵することで、切れのあるスタイリッシュな味わいに仕上がります。

モナコの郷土料理として知られる「バルバジュアン(オニオン、ネギ、ハーブ、リコッタ、ホウレン草、バルメザンチーズを詰めた揚げパン)」と呼ばれる揚げスナックと相性が良いと言われます。日本でも「揚げ餃子」や「バルメザンチーズをまぶしたフライドポテト」などの揚げ物料理と合うと思います。

Château Sainte Béatrice

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Cuvée des Princes
IGP Méditerranée
キュヴェ・デ・フランス・ロゼ

タイプ ロゼワイン
産地 仏 プロヴァンス コート・ダジュール地方
品種 Cinsault, Carignan, Grenache
コード FR30PRRO02-17
内容量 750ml
参考価格 2017年 3,000円
会員価格 2017年 2,500円



自社輸入ワイン

「プリンスのためのワイン!」伝統的な地中海の黒ブドウであるサンソー種、カリニャン種、グルナッシュ種を完熟で収穫して、そのまま搾汁します。そうすることで、黒ブドウの色素が果汁に溶けて、色の美しいロゼワインとなります。18℃の低温発酵をすることで、ベリーのような心地よい香りを引き出し、まろやかでドライな後味のワインに仕上がります。

南仏で広く親しまれている家庭料理「ピサラティエール（玉ねぎ、オリーブ、にんにく、アンチョビのピッツア）」との相性は抜群です。日本でも「ピッツァ・マリナーラ」や「ピッツァ・マルゲリータ」などのシンプルでトマトソースたっぷりのピッツアと共にお試しください。

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Instant B
Côtes de Provence
アンスタン・ベー・ルージュ

タイプ 赤ワイン
産地 仏 プロヴァンス コート・ダジュール地方
品種 Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
コード FR31PRRO3-15
内容量 750ml
参考価格 2015年 3,000円
会員価格 2015年 2,500円



自社輸入ワイン

グルナッシュ種、シラー種、カリニャン種、ムールヴェードル種を収穫して、25～28℃で約10日間をかけて発酵をします。その後、小樽で半年～1年間をかけて熟成を促します。各品種の個性をバランスよく調和させた、プロヴァンス地方らしい味わいの赤ワインです。香りには南仏の乾いた草木の香りが感じられ、ドライでしっかりしたタンニンの残るワインです。

トマト、パプリカ、ピーマンの中身をくり抜き、ひき肉を詰めチーズをのせてオーブンで焼いた料理との相性は良く、日本の食卓でも「ピーマンの肉詰め」などと合わせやすいと思います。是非とも試してほしい、南仏らしい組み合わせです。

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Instant B
Côtes de Provence
アンスタン・ペー・ブラン

タイプ 白ワイン
産地 仏プロヴァンスコート・ダジュール地方
品種 Sémillon, Ugni Blanc (Rolle)
コード FR31PRW01-16
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

地中海ブドウのユニ・ブラン種とボルドー地方原産のセミヨン種をブレンドした白ワインです。ブドウを収穫してから4時間だけ果汁と果皮を漬け込み、果実のアロマを引き出します。その後16～18℃でゆっくり低温発酵することで、ドライでありながらもやわらかな口当たりの白ワインとなりました。

地元コート・ダジュールでは郷土料理「ズッキーニの花の天ぷら」と共に親しまれている白ワインです。日本の食卓でもカボチャ、ナス、玉ねぎなどの「野菜の天ぷら」を山盛りにして、冷やした白ワインと味わってください。きっと新しい味わいの発見があると思います。

生産者 Château Sainte Béatrice
シャトー・サント・ベアトリス
名称 Instant B
Côtes de Provence
アンスタン・ペー・ロゼ

タイプ ロゼワイン
産地 仏プロヴァンスコート・ダジュール地方
品種 Cinsault, Grenache, Syrah
コード FR31PRRO02-17
内容量 750ml
参考価格 2017年 3,000円
会員価格 2017年 2,500円



自社輸入ワイン

サンソー種、グルナッシュ種、シラー種の地中海の黒ブドウを収穫し数時間だけ果皮と果汁の醸し作業を行い、ゆっくりと時間をかけて優しく搾汁を行います。16～19℃で低温発酵することで、アロマティックな香りを引き出しました。やわらかく、しつとりとした口当たりで、程よい酸味が残ります。

このワインには「ラタトゥイユ（野菜の煮込み）」を合わせます。パプリカ、ズッキーニ、ナスなどの野菜を、ニンニク、オリーブオイル、トマトで煮込み、冷蔵庫で冷やして食べると、ロゼワインととても良く合います。