

# Hostellerie Avances soiree Liste de boissons

## ボルドー地方

シャトー・ラ・ローズ・テュ・パン 750ml 3500円  
Chateau La Rose de pin ソーヴィニオンブラン  
微かなバニラ香を伴ったフローラルな香りとフレッシュで爽やかな酸味のあるすっきりとした味わいが特徴です。 ACアントル・テュ・メール

シャトー・ド・ベツセンヌ 750ml 3500円  
Chateau La Bessanes ソーヴィニオンブラン  
フレッシュでとてもフルーティーの中にきりっとしたキレを感じるシャルドネ。熟した果実味や蜂蜜の甘い香りが特徴。  
グラブセロン・ポテンザック

シャトー・ボリエ・ド・ノエラン 750ml 3000円  
Chateau Borie de Noaillan ソーヴィニオンブラン  
ソーヴィニオンブラン40、セミヨン30、ミュスカテ30  
ステンレスでしっかりした味わい。グレープフルーツやレモンの趣

## コート・ド・ローヌ地方

アラン・パレ・ヴィオニエ 750ml 3800円  
Alain Paret ヴィオニエ 191-189  
ヴィオニエ100%すっきりした糖を感じとろっと濃厚。

## ブルゴーニュ地方

ドメーヌ・ジャン・コレ・シャブリ 750ml 4400円  
Domein Jean collet Chablis シャルドネ 200-240  
樹齢65年の古木からとれるシャルドネを使い、濃厚で重量感のあるバランスの良いシャブリです。フルーティーでミネラル感たっぷり。

ドメーヌ・セルヴァン・シェブリ・プライベ 750ml 4000円  
Domein Servin シャルドネ  
シャルドネ100%でアルミ樽なのでシェルドネの味わいを最大限に引き出したシャブリです。ポティーもしっかり骨格がありキレがある

シャサーニュー・モンラツシュ 750ml 6500円  
Chasagen-Montrachet シャルドネ 192-458  
わかる人に飲んでもらいたい。樽香、果実味これこどブルゴーニュです。香から始まり、ブドウの果実味と透明感のあるミネラル分を味わえます。

## ラングドック地方

レ・ドメーヌ・ポール・マス 750ml 3300円  
Les Domaines Paul Mas 190-140  
オーク樽で約3か月熟成させたシャルドネ種とフレッシュな風味が際立つヴィオニエ種と融合させたワイン。果実味ACアントル・テュ・メール

シャトー・ド・コワント グルナツシュ 3500円  
Chateau de Cointes グルナツシュ 242-108  
フレッシュな味わいと穏やかな酸味が特徴  
アルペール

## アルザス地方

ドメーヌ・リーフレ・ピノブラン 750ml 4500円  
Domene Riefle ピノブラン 214-186  
ピノブランの糖分がポティーを重くしていますが、冷やすときりっとした果実味が味わえます。

## スパークリング

レイ・ピカメロ・ブルゴーニュ 750ml 4500円  
158 Louis Picamelot Bourgogne Mouss ピノワール  
さわやかな赤のスパークリング。糖があり炭酸のさわやかさと果実味が絶品です。

ダニエル・テュモン・ブリット 5100円  
Daniel Dumont  
ピノワール40%シャルドネ40%ピノムニエ20%  
繊細で美しい個性。グループフルーツのようなビター 203-247  
な感じとほんのり甘いポティー。美しいシャンパーニュで感じます。

ヴァン・ムスー・ド・カリテ・メソード 3500円  
Daniel Dumont 202-148  
シャルドネ100%  
やわらかなクリーム・イエロー 少し甘味を伴う果実味  
爽やかな風味があり、キレの良い後味