

Hostellerie Avances soiree Liste de boissons

ブルゴーニュ地方

ピノ・ノワール リゼルヴ テ・コトール・ド・コワ 3500円
 des coteaux de Coiffy ピノ・ノワール 212-138
 レッド・フルーツ・チェリー、ラズベリーなどの新鮮アロマ
 ローストの赤身やシカ肉にも コート・ド・コワフィ

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ドメーヌ・シェ 3800円
 Bourgogne Pinot Noir ピノ・ノワール 212-168
 フレッシュな印象のピノ、果実味たっぷりチャーミング。
 清涼感のある軽やかな香味の良し マコン

ドメーヌ・テューロウ ジュウーロット 4800円
 Bourgogne Pinot Noir ピノ・ノワール 232-248
 フレッシュな印象のピノ、果実味たっぷりチャーミング。
 清涼感のある軽やかな香味の良しメルキュレイ

ローラン・ビヨ・サントレーレプラロンテュス 5000円
 Laurent Philot ピノ・ノワール 238-262
 サーシャニュー・モンラツシュ 750ml
 繊細さと樽香、果実味が抜群にエレガントおすすめです。

コート・ド・ローヌ地方

ペイ・テ・ブッシュ・テュ・ローヌ テロワール 3500円
 カラドック・シラー・サンソー・グルナツシュ・メルロー 232-118
 濃厚な色と味わいはお肉にぴったり、黒コショウの風味

メゾン・パレ ルサンケ 3500円
 Le cinguet シラー 232-118
 シラー100%濃い紫、かぐわしいスミレの力強い香 750ml
 果実味のしっかりしたブーケ うまみと渋みのバランスがほどほどです。

シャトーヌフ・テュ・パブ ロジェサボン 5980円
 Chateauneuf du pape 200-398
 グルナツシュ75%、シラー10%、ムルヴェドール8%
 独特の複雑さとブーケ、チェリースパイス、 750ml

プロヴァンス(バンドール)地方

シャトー・ヴァニエル ヘルテイジ 4200円
 Chateau Vannieres 190-200

ボルドー地方

シャトー・ラ・ガスパルド 750ml 4580円
 Joseph Janoueix ボムローヌ・カステイオン
 メルロー85%、フラン12%、ソーヴィニオン3%
 骨格はカベルネ種ですが、ほどほどのタンニンでスタート
 200-258

マルゴーA.C 750ml 12480円
 クロ・テュ・ジョゲイロン 450-558
 メルロー55%、カネルネソーヴィニオン45%
 樽は18か月、スマレを思わす上品な花の香とプラムの熟した
 クロ系果実、タンニンがほどよく、さすがのマルゴー

シャトー・ズゴンザック 750ml 4200円
 Chateau Segonzac 191-189
 濃厚、味わいクリューブルジョワ級のワイン、伝統のワイン

シャトー・ホルリエ・ド・ノエラン 750ml 3500円
 Chateau Segonzac 240-110
 濃厚なタンニンと果実味のさわやかさがお肉に合います。

ラングドック地方

シャトー・ド・コワント シラー 3500円
 Chateau de Cointes シラー 242-108
 香の華やかさ、強い果実味。味わいのなめらかさ
 アルペール

シャトー・ド・コワント メルロー 3500円
 Chateau de Cointes メルロー 242-108
 良く熟れた果実味、なめらかで丸みがある。酸味と上品な味わい
 アルペール

シャトー・ド・コワント カベルネソーヴィニオン 3500円
 Chateau de Cointes カベルネソーヴィニオン 242-108
 なめらかなタンニン、糖分の多さにより、脂にも良いハーモニー
 アルペール