

L'Avenir Press News

2014.10

ラヴニールのワインが『Safari 2014.12月号』

レストラン連載ページに掲載されました。

大門駅より徒歩1分のビストロ『Aux delices de dodine オ デリス ド ド
ディーヌ』の豚肉料理のベストマッチングワインとして紹介！

この機会に、是非、ラヴニールワインの美味しさをお確かめください。

シャトー・カントローデット プレスティージュ ブラン
AOC グラーヴ・ド・ヴェイル

ぶどう品種：セミヨン

熟した白桃や黄桃の香り、焼栗やノワゼット、焦がしバターの香ばしい香り、丸みのある口当たりでとてもエレガント。

リブルヌの対岸に位置する狭小アペラシオン、グラヴ・ド・ヴェイルは、ドルドーニュ川によって運ばれた小石がたくさん存在することにより特別なテロワールが存在し、別格的な高品質ワインを産出しています。このシャトーは、1870年よりシャトリエ家により受け継がれ、いち早く高品質ワインの生産を目指した先駆者でもあり、周りを木々に囲まれた恵まれた自然環境を生かし、土壌の分析に始まり、土地にあった台木の選定、品種の選択、密植度、栽培方法など全てを見直し、土地の特徴を兼ね備えた健全で高品質なぶどうを収穫しています。区画ごと品種ごとに最適な醸造をされ、各キュヴェが造られています。白ワインはセミヨン主体で、香り豊かで優しい口当たりが特徴です。

白ワインが主役のランチやディナー、お洒落な雰囲気、ワインの楽しさを伝えることで、お客様に新しいワインの魅力を伝える。白ワインの魅力を伝えるには、お洒落な雰囲気、ワインの楽しさを伝えることで、お客様に新しいワインの魅力を伝える。



豚肉の串刺しを堪能したいなら、ジュシーな食欲がたまるら。豚肉の串刺しを堪能したいなら、ジュシーな食欲がたまるら。

AUX DELICES DE DODINE



豚肉料理とワインのマッチングに吉田! 豚肉料理とワインのマッチングに吉田! 豚肉料理とワインのマッチングに吉田!

〔お問合せ〕

輸入販売者：株式会社ラヴニール
tel.03(6432)9950
fax.03(6730)2781
e-mail: info@lavenir-wine.com