

Sommelier Selection

ソムリエセレクション

ホテルに在籍している10名のソムリエが、おすすめのワインを選定しました。

<<<<<今月は私たちが選定しました>>>>>

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」 黒沢 貢(日本ソムリエ協会 ソムリエ)

スカイレストラン「丹頂」 佐々木 純子(日本ソムリエ協会 ソムリエ)



今月は、フランス・ラングドック『ドックジェラルール・ベルトラン』

ラングドック地区において、ハイクオリティでコストパフォーマンスにも優れた自然派ワインを造る“ジェラルール・ベルトラン”をご紹介します。

地球環境への配慮から2002年より一部の畑でビオディナミ農法を採用し、

現在所有するすべての畑に広がり、2023年には全て認証取得基準に切り替わりました。

その取り組みが評価され、2021年にはワイン・アドヴォケートにてグリーン・エンブレム賞を受賞するなど、

持続可能な取り組みに力を入れているワイナリーとしても知られています。



White Wine

ナチュラエ シャルドネ

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Naturae Chardonnay

白いお花や柑橘類の香りがあり、調和がとれ、まろやかな風味の味わいが特徴です。
前菜やお魚料理全般と相性の良いワインです。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種:シャルドネ



Red Wine

ナチュラエ カベルネ・ソーヴィニオン

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Naturae Cabernet Sauvignon

カシスやブルーベリーなどの黒い果実の力強いアロマがあり、エレガントで滑らかな口当たりのワインです。
お肉料理やチーズとお楽しみください。

ライト **ミディアム** フルボディ 品種:カベルネ・ソーヴィニオン



Orange Wine

ナチュラエ オレンジ

グラス ¥2,000 ・ ボトル ¥11,800

Naturae Orange

ジャムのような柑橘類の香り。
口に含むとフレッシュさとまろやかさのバランスが絶妙で、お花やブリオッシュの様な余韻が続きます。
前菜やチーズ・デザートと合わせてお楽しみください。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種:シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、ミュスカ