

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>>>>>

レストラン&バー「SKY J」 宮田 裕志 (日本ソムリエ協会 ソムリエ)

レストラン&バー「SKY J」 澤田 俊嗣 (日本ソムリエ協会 シニアソムリエ)



今月は、フランス・ロワール地方『アンリ ブルジョワ』 *HB*

フランスのロワール地方を代表する生産者の一人、『アンリ ブルジョワ』をご紹介します。

本拠地を置くフランスロワール地方、サンセール村は、

周囲に1.5億年以上前のアンモナイトの化石や、牡蠣の貝殻などが多く見られ、ミネラル分が多く含まれるぶどう造りに適した場所です。

この地で10世代続く、歴史ある造り手『アンリ ブルジョワ』は、バラエティに富んだ高品質なワインを生産しています。



White Wine

プティ ブルジョワ ソーヴィニヨン ブラン

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc

花やジューシーな柑橘系フルーツの香りがあります。
口に含むと爽やかな酸味がいっばいに広がりすっきりとした味わいです。

甘口 やや甘口 やや辛口 **辛口** 品種:ソーヴィニヨン・ブラン



Red Wine

プティ ブルジョワ カベルネ フラン

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Petit Bourgeois Cabernet Franc

ベリー系の果物を連想する軽やかな香りと、ほのかにスパイスの香りが感じられます。
重厚感はないものの、はっきりとした輪郭を感じる軽やかな味わいとミネラルの余韻があります。

ライト **ミディアム** フルボディ 品種:カベルネ・フラン



Rose Wine

プティ ブルジョワ ロゼ ド ピノ ノワール

グラス ¥1,800 ・ ボトル ¥10,600

Petit Bourgeois Rose de Pinot Noir

イチゴやキイチゴのような甘酸っぱい香りと、優しい味わいで
前菜からメインにわたって幅広く楽しめるロゼワインです。

甘口 やや甘口 **やや辛口** 辛口 品種:ピノノワール