

# 魚料理に合うワインセット

9702499

## 仕様

スタイル：セット

容量：free

## 説明

お魚を食べる日に、一緒に開けていただきたいワインを取り揃えました。軽く火を通したライトな味わいや、バターを使用した濃厚なソースを使用した料理など、前菜からメインまでの魚介料理に合わせてお楽しみいただけます。

本セットは下記商品が含まれています。



### 1. エム・デュ・シャトー・ラ・ムーシュティエール (2020) /白

テイスティングノート シルバーの輝きがある明るい黄色。ノーズはフローラルで柑橘系を示し、開いてくるとリンゴと桃の含み

を表す。味わいはフレッシュな印象的、漸といっしょに熟成されているため、まろやかで素晴らしいテクスチャーを持つ。ミディアムから高い酸味が、舌の奥まで伝わり、柑橘類、花、塩の含みのあとに、すっきりして生き生きとした後味が続く。

合う料理 アペリティフとして、また甲殻類、魚やジビエ料理と好相性。

生産国 フランス

### 2. ロロール・オン・ガスコニュ (2020) /白

テイスティングノート 大西洋気候は年間を通じて均等に雨が降り、近くの地中海は冬が温暖で夏が暑く荒れ模様になることを保証しています。東側では、より乾燥した大陸性気候になり、コロンバルとソーヴィニヨン・ブランから造られる、フレッシュで花や果実味豊かなワインが生まれます。透明感のあるワインは、柑橘類やエキゾチックフルーツのアロマを放ち、飲む喜びを感じさせてくれます。

合う料理 北海道のホタテ、キャビア、チキンと好相性。

生産国 フランス

### 3. シャンパニユ・ユペール・ド・ジェルタル /泡・白

テイスティングノート バランスの取れたシャンパニユ。フルーツのアロマと柔らかな風味を持つ。

合う料理 前菜、魚料理、チーズなどと好相性。

生産国 フランス

### 4. ?テッレ・シチリアーネ ピアンコ /白

テイスティングノート 柑橘類、桃、リンゴのフルーティーな風味を持つ白ワイン。

合う料理 アペリティフ、サラダ、シーフードなどと好相性。

生産国 イタリア

### 5. ?モンテプルチアーノ・ダブルッツォ (2019) /赤

テイスティングノート 柑橘類、桃、リンゴのフルーティーな風味を持つ白ワイン。

合う料理 あらゆる肉料理と最高の相性。

生産国 イタリア

### 6. ?トレント・ベイ ピノ・ノワール (2020) /赤

テイスティングノート ルビーレッド色。第一印象はソフトでエレガント。チェリーやプラムの風味から、ダークショコラートやバニラのような魅力的なアロマが広がる。クリーンな果実味と複雑で美味しい芳香を感じ、柔らかいタンニンのストラクチャーに包まれ、長い余韻の後味は果実味が引き立っている。

合う料理 ジビエやラムなどと好相性。

生産国 ニュージーランド

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)  
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)

PIEROTH