



## 国際シンポジウム「バルザックと食卓の表象」



### Journée d'études : Balzac et la représentation de la Table

#### \*CARTE DES VINS / 特選ワインリスト\*

2017年9月23日 於 大阪玉出 びすとろぼたじえ

#### 白ワイン VINS BLANCS

- ① ロッシュュ・ド・リュヌ トウレーヌ・ソーヴィニオン 2013年  
ROCHE DE LUNE TOURAINE SAUVIGNON 2013 Val de Loire  
バルザックの生地ロワール流域で減農薬農法で栽培されたソーヴィニオンブランで醸成、  
ハーブと果実味のあるフレッシュな絶品辛口ワインです。
- ② ドメーヌ・デュ・セレ ヴァンド・ド・ペイ・シャルドネ 2015年  
DOMAINE DU SERRET Pays d'Oc Chardonnay 2015  
昨年『リアルワインガイド』誌の表紙を飾って一躍有名になった辛口白の名品。ぜひ一献  
味わってください。

#### 赤ワイン VINS ROUGES

- ③ ロッシュュ・ド・リュヌ トウレーヌ・ルージュ 2013年  
ROCHE DE LUNE TOURAINE ROUGE 2013  
バルザックの生地ロワール流域で減農薬農法で栽培されたガメイ80%、でカベルネフラン  
をブレンドして醸成、深みのある味わいに仕上がっています。
- ④ ドミニク・ギヨン オート・コート・ド・ニュイ 2010年  
DOMAINE DOMINIQUE GUYON Hautes Côtes de Nuits 2010 Bourgogne  
ワイン誌絶賛のドメーヌで、丁寧に収穫された葡萄を使って綺麗な酸味とミネラル・果実  
味のある、バランスのいいブルゴーニュの赤です。
- ⑤ シャトー・ロッシュュ・ベルヴュー・フィジャック 2008年  
CHATEAU ROCHER BELLEVUE FIGEAC Saint Emilion Grand Cru 2008  
銘醸フィジャックに近接するシャトーの、エレガントなアロマと、オーク樽で醸成した  
しっかりしたボディのバランスの良さを賞味してください。



お節介なご注意 グラスにビールみたいになみなみと注がないでください。  
グラスに3分の1程度が一番おいしく飲める注ぎ方です。