

山利喜のおすすめ葡萄酒

《白 LP》ヴァンサン・リカール ル・プティオ ¥3800

～ソーヴォニオン・ブラン種 キリッとした酸味とすっきりした果実味で飲みやすい味わい～

《白 GL》グレザック ロール・パールブラン ¥4800

～グルナッシュ・ブラン種 フレッシュさ、コク、丸みのある味わいと懐の深い南仏の白～

《白 CC》ラ・スール・カデット ブルゴーニュ・シャルドネ ¥4800

～シャルドネ種 果実味と酸味が調和したみずみずしく、澄んだ味わい～

《ロゼ ZB》ザミエル バイア・ロゼ ¥3800

～メルロー種 作るたびに大好評の自然派辛口ロゼ。どんな料理にも合わせやすいです。～

《赤 MG》 ティアゴ・テレス マリア・ダ・グラサ ¥4800

～アンフォシェイロ種 旨みがありながら口当たり良くスイスイ飲めてしまう一本～

《赤 RM》 ラ・チェレータ リオ・デ・メッシ ¥5000

～カベルネ・ソーヴィニオン種 自然のエネルギーが全て詰まった濃厚な味わい。～

《赤 FG》フラール・ルージュ グラヌール ¥5600

～グルナッシュ種 凝縮されたうまみとフレッシュ感。やきとんとの相性抜群～

《赤 SR》ドメヌ・ド・ラ・ボルド スー・ラ・ロッシュ ¥5800

～ピノ・ノワール種 やわらかく繊細な味わいは継ぎ足したレの煮込みとも相性抜群～

《赤 MR》マリオーザ ロッソ ¥5800

～チリエテージョ種 みずみずしい果実味と強い存在感のうまみが衝撃的。～

《赤 FE》フランソワ・エコ コマ・イディリック ¥5800

～ガメイ種 ボリュームのある口当たりに複雑な余韻がしみこんでいく。～