

イオンスタイル碑文谷 碑文谷バル 今週のおすすすめグラスワイン

2018年

9月1日(土)2日(日)

場所：碑文谷バル

このワインはラベルの通り、牡蠣にあうワインとして造られました。
適度な酸と適度な熟成が他のミュスカデにはない特徴です。
シュルリーとは『滓の上』という意味で、醸造過程で発生した滓の上で
保存して熟成を得るためのものです。

碑文谷バルではオリーブやグリル野菜のマリネとの相性バツグン！！
碑文谷バル ワインエキスパート 高村栄子

■ ロイヤルオイスターミュスカデ・ セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー

産地：フランス ロワール ナント

造り手：マルク・ブレディフ

ぶどう品種：ミュスカデ

タイプ：白

味わい：辛口

グラス1杯 540円(税込)

