

## アルノザン・アントウル・ドゥー・メール 2018年

Arnozan Entre Deux Mers

辛口  
白

AOCアントル・ドゥー・メール

品種：ソーヴィニヨン・ブラン80%、セミヨン15%、モスカデ5%

希望小売価格：2200円 問い合わせ先：三蔵ワイン館

軽快さと重厚さが  
好バランスを成す



### アルノザン

Arnozan

1949年に設立された生産者協同組合「プロダクタ・ヴィグノブル」に所属。組合全体で2万haの畑を所有し、生産量はボルドー全体の20%を占める。アントル・ドゥー・メールはボルドー大学出身のローラン・ランボー氏が醸造家を務める。

「果実香が主体ですが塩味も心地よく、旨味を感じさせます」(野坂) / 「熟れたマイヤーレモンやアプリコット、レモングラスティアーなどの香りがあり、フレッシュな酸と豊かな果実味が口中で弾けます。軽快さと重厚さのバランスがいいですね。クリームを使った料理と合わせたいです」(近藤)  
「アントル・ドゥー・メールといえば軽やかですっきりとした白ワインを連想しますが、こちらはそのイメージとは対照的で厚みがある。飲み応えがあるのでじっくり楽しみたいです」(慎野)

Food  
Pairing

- カキのグラタン
- プリのカルパッチョ
- ホクテのにぎり寿司

