



# 蔵家わいん通信 8月号

## ボージョレー・ヌーヴォーと

## ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォーの違い

毎年11月第3木曜日に解禁するボージョレー・ヌーヴォー。

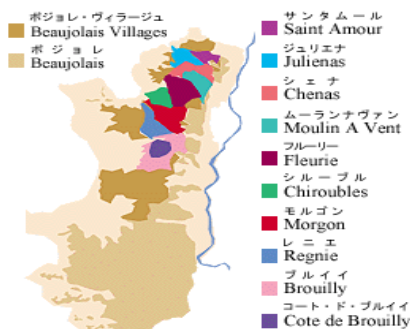
今年も9月頃から予約を受け付け開始致します。

「今年はこのヌーヴォーにしようかな？」と迷っているお客様必見。

ここではその個性を紹介致します。



ボージョレー地区の中でも最高級  
産地「クリュ・ボージョレー」



### 長期熟成に耐えうる

#### 力強い味わい

#### クリュ・ボージョレー地区

ボージョレー地方の中で葡萄の生育条件に最良な土壌のある10の村が存在。その味わいはブルゴーニュワインのようなクオリティー。もし、ヌーヴォーで「クリュ・ボージョレー」があれば、1年熟成させたものと飲み比べても面白いですね。それだけの凝縮感が備わっています。

### 果実味と酸味の

#### バランス良い味わい

#### ボージョレー・ヴィラージュ地区

クリュ・ボージョレーの周りを囲むように点在するのがヴィラージュ地区。クリュ・ボージョレーの土壌の恩恵も受けているため、ボージョレー地区よりも凝縮感あってしなやかな味わい。価格もリーズナブルなのが財布に嬉しいですね。

### 軽やかでジューシー。

#### 飲みやすい味わい

#### ボージョレー地区

ヴィラージュ地区より更に外側を囲むように点在するのがボージョレー地区。軽やかで非常にフレッシュ。その分、その年の葡萄の出来もわかりやすく感じられます。タンニンも穏やかなので、ワインビナーさんの入口として最適ですね。

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15 TEL : 042-793-2176 FAX:042-793-2177

E-Mail : machida@kura-ya.com 営業時間 : 9時30分~20時 <月曜定休日>

