

Mercure Tokyo Ginza

– In Room Beverage Menu –

Red Wine 赤ワイン

Jacob's Creek Reserve Shiraz 2018

ジェイコブス クリーク リザーヴ シラズ 1,700円

R-1  凝縮感のあるブラックベリーの風味を持ちながら、スパイスの香りが特徴的です。強い味わいをもつフルボディーのワインで、まろやかなタンニンとシラズのフルーツフレーバーを併せ持っています。

Maison Sabadie Reserve Rouge

メゾン サバディ レゼルブルージュ 1,700円

R-2  グルナッシュ種、メルロー種をブレンドした南フランス産のフルーティーなワインです。ほのかにスパイスが香り、どんなシーンにも合わせやすい一本です。

Mas Baux Mataro Boy 2018 マス ボー マタロボーイ 2,600円

R-3  ブドウ品種ムールヴェードルに情熱を注ぐ元ラガーマン、セルジュ・ボーによって造られた南仏産の赤ワイン。彼のニックネームがそのまま商品名を冠しており、パッケージには現役時代の写真が。力強さだけでなく、果実味とのバランスの取れた味わいが特徴です。

Domaine Belle Crozes Hermitage Les Pierrelles 2015

ドメヌ ベルクローズ エルミタージュレ・ピエレル 2,800円

R-4  南仏ローヌ渓谷のミネラル豊富な土壌で造られた赤ワイン。適度に熟したブラックチェリーにハーブや胡椒の風味が調和し、引き締まった後味を残します。肉料理全般の食前酒として好まれます。

Mercure Tokyo Ginza

– In Room Beverage Menu –

Red Wine 赤ワイン

FITOU Privilege 2015 フィトゥ プリビレッジ 3,100円

R-5 南フランスで収穫したブドウを使用したスパイシーな赤ワイン。
 煮込み料理やトマト風味な味付にも最適。

Medoc Chateau D'Escurac 2010

メドック シャトー デスキュラック 3,500円

R-6 粘土石灰質の土壌、25年余りの樹齢のリュットレゾネによる葡萄に
 よって醸されるワイン。ブラックカーラントの果実風味、きめが
細かくバランスの良いタンニンがありフルボディで艶のある味わい。

St Estephe Marquis de Calon 2011

サンテステフ マルキドカロン 4,200円

R-7 あまりに有名なハートのマークの「カロン・セギュール」の
 セカンド・ラベル。華やかで気品ある香り、なめらかで豊かな果実味、
タンニンが織りなすハーモニーはまさに逸品です。

CHATEAU Lespault Martillac 2012

シャトー・レスポー・マルティヤック ルージュ 5,000円

R-8 アールデコ調のお洒落なラベルが目を惹くこちらのメーカーは赤白
 ワイン双方で最高位の格付けを受けています。渋みを生み出す
タンニンのバランスにこだわり、収穫から発酵促進のピジャージュや
ポンピング作業までスタッフによる手作業を徹底。製造から9年が
過ぎ、熟成したワインを体験したい方におすすめです。

Volnay 1er Cru Clos de Chenes 2010

ヴォルネイ プルミエ・クリュクロ・デ・シェンヌ 5,400円

R-9 フランス・ブルゴーニュ地方の1級畑で収穫された葡萄を原料とした
 赤ワインです。12年過ぎた古酒をご体験ください。

MERCURE

HOTELS

TOKYO GINZA