



個性ある地酒とワイン 日暮里 山内屋
 荒川区西日暮里 3-2-3
 JR・京成日暮里駅西口坂上徒歩1分
 TEL03-3821-4940 FAX03-3823-6675



2015年 ボージョレーヌーヴォー（新酒）航空便ご予約のご案内

いつもボージョレーヌーヴォーのご予約を頂きましてありがとうございます。
 今年も個性ある美味しさのヌーヴォーをご予約特価でご用意しております。
 是非この機会にご予約頂けますようお願い申し上げます。

おかげさまで当店では30年以上ボージョレーヌーヴォーを扱ってきました。
 毎年その作柄、特徴を知るために楽しみにしている多くの方にご愛顧頂いています。

昨今インターネットで作柄、収穫状況など何でも調べられる時代ですが、
 是非この機会に2015年のワインの出来具合を、ご自身の舌で確かめてはいかがでしょうか？

年末まであと少し！1年を振り返りながら今年の新酒ヌーヴォーをお楽しみください！

果たして今年のボージョレーヌーヴォーの味は？！
 解禁日までもうしばらくお待ち下さい！皆様のご予約をお待ち申し上げます。

<11月19日（木）解禁！>



ボージョレーの産地図

☆ ボージョレー豆知識 ☆

ボージョレーの生産地域は大きく南北2つに分けられます

北ボージョレー（マコン～ヴィルフランシュ）

運河や鉄道の発達により、パリへ出荷される高級酒の産地として発展しました。標高が比較的高く、傾斜があり、日照水はけが良くぶどうがゆっくりと熟します。また、この地域は生産量と地域を制限し、より高品質を目指して造られるボージョレーヴィラージュと10個の村名ワインの産地です。

フランスを代表する銘酒！最上級の10個の村名ワイン

- (北から) 1、サントムール 2、ジュリエナス 3、シエナス
 4、ムーランナヴァン 5、フルーリー 6、シルーブル
 7、モルゴン 8、レニエ 9、ブルイイ 10、コートドブルイイ

南ボージョレー（ヴィルフランシュ～リヨン）

商工業で発展するリヨンの経済と共に南ボージョレーのワイン生産量も増えていきました。フルーティーで酸味が穏やか、ついグラスが進んでしまう飲みやすい味わいが特徴。気取らず、ウンチクを語らず飲むリヨンの地ワインです！

☆ボージョレーに合う郷土料理

- *コッコヴァン Coq au Vin（鶏の赤ワイン<ボ-ジョレ>煮）
 - *牛モツのグラタン Gratin d' andouillette グラタン・ド・グイット
 - *リヨン風ソーセージ（ピスタチオ、トリュフ入り）など
- そして寒くなるヌーヴォーの季節には☆ポトフ☆がぴったり！
是非ボージョレーヌーヴォーと共に楽しみてください！！