



ボジョレー・ヌーヴォー

ボジョレー・ヌーヴォーはフランスのブルゴーニュ、ボジョレー地区で、その年に収穫した「ガメイ種」というブドウで造ったワインのことを指します。

ボジョレー・ヌーヴォー、最大の魅力は何と言っても収穫したてのブドウでワインを造る事で、フレッシュさが楽しめるのが一番の魅力だと思います。イチゴやサクランボなど、赤い小粒のフルーツを連想させるアロマが特徴的でフルーティーでチャーミングな味わいで、ボジョレー・ヌーヴォーを飲んでワインを好きになった人も大勢いらっしゃるのではないのでしょうか。

この地でのブドウ造りは紀元前125年まで遡り、ローマ人とガリア人が造り始めた歴史が残されています。その後、紀元前600年頃にベネディクト派の修道士によってワイン造りが行われるようになりました。

味わいの特徴は何と言っても新酒ならではの軽やかなテイストになります。

若いガメイ種から造られますので、タンニンが少なく酸味も穏やかな印象です。イチゴ、木苺、サクランボのコンポートをイメージさせ、スミレやバラのアロマが心地よく広がります。毎年11月第3木曜日の午前0時が解禁日となっています。

ピーロートボジョレー・ヌーヴォー飲み比べのワイン会を企画しました。

参加ご希望の方はオフィスゼロまでご連絡下さい。

*Beaujolais
Nouveau*



FROM-ZERO 通信は弊社のお取引先の皆様に毎月配布させていただいている情報誌です。



office

ZERO

株式会社 オフィスゼロ

〒963-0201 福島県郡山市大槻町字下町128

<http://www.office-0.co.jp/>

TEL 024-962-4709 FAX 024-962-4710



Web サイト ブログ