

# BLANC LIMÉ

ブラン・リメ

## カウンターがカムバック！

数年前、有名なレストラン、ラ・チュピナのオーナーシェフであるジャン＝ピエール・グジラダキス氏と、1858年からワインを生産している私たち一家が知り合いになりました。そして両者が協力してブラン・リメを再販売すること、またオーセンティックなレシピで生産することを決めました：辛口白ワインのベースに、柑橘系の天然の香料を適量加え、全体を細かい泡で包みます。1950年代、ブラン・リメはフランス南西部のカフェやパリのブラスリーで定番の飲みものでした。

### レシピ

アントル・ドゥー・メールの白ワイン、主にソーヴィニヨン・ブランとセミヨン品種。柑橘系の天然アロマ（ライム、グレープフルーツなど）、水、糖分。発泡性を与えるため、瓶詰め時に二酸化炭素を添加

平均年間生産本数：60,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

### テイasting

色調：緑がかった淡いイエロー

香り：澁澁とした香り、レモン、柑橘類の皮、アントル・ドゥー・メールのソーヴィニヨンの典型的なアロマ

味わい：フレッシュでクリスピー、中程度の泡、しっかりした酸味と甘味が調和した余韻

フードペアリング：低温で供する（8-10℃）。アペリティフに単独で、またはタパスやシャルキュトリーと共に。フレッシュサラダや魚、魚介類。ユニークで個性的なブラン・リメは、多様なカクテルにもご利用いただけます。

