

ROSÉ LIMÉ

ロゼ・リメ

オーセンティックな弱発泡性ロゼワイン！



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ロゼ・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：ロゼワインのベースに、柑橘類と小さな赤い果実の天然香料を適量加え、全体を細かい泡で包みます。1950年代、ロゼ・リメはフランス南西部のカフェやパリのブラッスリーで定番の飲みものでした。

レシピ

アントル・ドゥー・メールのロゼ。

赤い果実と柑橘類の天然アロマ、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：40,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：輝きのある淡いピンク色

香り：赤いベリー類やグレープフルーツの皮の軽快な香りを、当地のワインの典型的な香りが支えている

味わい：爽やかでクリスピー、控えめな甘味と繊細な泡

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、スパイシーな料理、軽いデザート（ミントとホイップクリームを添えた赤い果実のフルーツサラダ）と共に

