

เจดีย์หลวง
“Salon de Chiang-Mai”



注目の新緯度帯タイワイン New Latitude Wine

北緯 13 ~ 15 度のタイで造られるワインは、かつての常識を超える存在として世界中のワインメーカーから注目を集めて始めています。

王国の避暑地として知られるホアヒンに自社農園を持つ『Siam Winery』社。世界中の高級タイレストランで取り扱われています。タイホアヒンのワイナリーでは、象が農作を手伝っています。さあ、今夜はタイのホアヒンへご案内しましょう。



モンスーンバレー・白 Monsoon Valley White 辛口

バイザグラス 780(税込 858) ボトル 3780(税込 4158)

ブドウ品種：マラガブラン・コロンバル・シュナンブラン

グリーンが残る輝きのある黄色。メロン、海のミネラル、レモングラスなどのエキゾチックな香り。爽快感とトロピカルフルーツの甘いニュアンスを持ち合わせる。ラベルのデザインは豊作、繁栄の象徴でモンスーンを司る蛇神ナーガをモチーフにしている。(相性の良いタイ料理：生春巻き、ヤムウンセン、ソムタムなど)



モンスーンバレー・赤 Monsoon Valley Red

バイザグラス 780(税込 858) ボトル 3780(税込 4158)

ブドウ品種：ポックダム・シラー ミディアムボディ

ポックダムを主体にシラーをプラス。ストロベリーやレッドチェリーの香りとともに、わずかにハーブ(薬草)のような香りも感じられる。比較的軽やかなボディで、タンニンはソフトでなめらか。程よい酸味と甘い香りが辛い料理と好相性。(相性の良いタイ料理：ラープ、ガツパオ、ガイヤーン、レッドカレー炒めなど)



モンスーンバレー・ロゼ Monsoon Valley Rose ボトル 3780(税込 4158)

ブドウ品種：コロンバル、シュナンブラン、ホワイトマラガ、シラー

ほんのりオレンジがかったピンク色がチャームな、レッドベリーのやさしい香りのワイン。マンゴーやグアバなどのトロピカルフルーツのような味わいが感じられ、フローラルな余韻とバランスのとれた酸が長く続きます。辛さと甘酸っぱさが特徴のタイ料理はもちろん、シーフード料理とも好相性です。(相性の良いタイ料理：生海老や生牡蠣、生貝柱などの料理、トムヤムクン、トムヤムシュリンプなど)