



Simon Bize & Fils

SAVIGNY-LES-BEAUNE - CÔTE-D'OR

日本人の女性醸造家が織りなす、名門ドメヌ・シモン・ビーズ

ワイナリーの歴史は1880年、サヴィニー・レ・ボヌに始まりました。以来、各世代による独自の発展と努力により、今日のドメヌ・ビーズを確立しております。2013年、パトリック・ビーズが亡くなりました。現在、日本人の妻の千紗、妹のマリエルをはじめ、チーム全員が、ブドウ畑での丁寧で厳密な作業を通じて品質を追求し、自然と調和し、健全な環境の中で、未来のワイナリーを確立するために努力しています。千紗・ビーズは、女性醸造家としてパトリックの変わらぬ目標を受け継いでいます。



ブルゴーニュ・ブラン レ・シャンプラン

豊かさ、丸み、フレッシュさが絶妙なバランスのワインです。生き生きとしたストレートなアタックで、鮎の塩焼きの蓼酢がマッチします。オムレツやかき卵はリッチなブーケとなめらかさが、心地よいフィナーレを約束します。チーズはシェーブル、グリュイエール、コンテ、シトーがおすすめ。

ブドウ品種:シャルドネ 容量:750ml

ご提供価格



コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ

濃厚で深みがあり、バランスと骨格が良く、生き生きとしている、クラシックなグラン・クリュです。合わせるのは繊細で高貴な料理で、力強くアロマがあるもの。クラシックな組み合わせは、オマール、伊勢海老、カニなど。家禽類や仔牛のホワイトソース、青カビチーズとも相性がよい。

ブドウ品種:シャルドネ 容量:750ml

ご提供価格



サヴィニー・レ・ボヌ オー・グラン・リアール

美しいタンニンが特徴で、濃いチェリー色、ガーネットを帯びた紫紅色、ブーケは小さな赤や黒の果実、花。各ヴィンテージは素晴らしいバランス感覚です。ボリュームのある力強さは、牛、フォウグラ、ローストチキンなどとマリアージュを約束します。

ブドウ品種:ピノ・ノワール 容量:750ml

ご提供価格



ラトリシエール・シャンベルタン グラン・クリュ

力強さ、豊かさ、そしてエレガンスの完璧な調和を体現しています。素晴らしい複雑なアロマとフィネスを備えています。偉大なピノ・ノワールのシンボル。ジビエは格別の相性で、網焼のワインソース風味。チーズは個性あふれる、アロマの強いウォッシュ・タイプがこのワインにピッタリ。

ブドウ品種:ピノ・ノワール 容量:750ml

ご提供価格