

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	底抜けに明るい ワイン	トレン・デ・ビダ TREN DE VIDA		パレンシア	
<p>ボデガ・クエバのマリアーノと古からの友人で、デンマークでレストランの経営をしながらレストランへワインの卸をしていたセテ・カストロによるボデガ。ボデガ名「Tren de Vida」(人生の列車の意)の通り経歴はユニークで、デンマークでレストランを経営しながら、世界TOP50レストランで3年連続No.1の座に輝いた「ノーマ」を始めとするレストランにワインを卸していました。(もちろん親友のクエバのワインも！) クエバのマリアーノの協力を得て、マリアーノと一緒に買い付けたぶどうをクエバで醸造。マリアーノ譲りの自由な発想で、白ぶどうも黒ぶどうも一緒に仕込み、とっても美しい色合いで、果実味に溢れたワインが出来上がりました！もちろんSO2無添加、染み渡る美味しさです！スペインの、いやスペイン人の陽気さがダイレクトに感じられる、そんな魅力溢れるワイン。必ずナチュラル好きの愛好家を楽しませてくれることでしょう。</p>					
①	QUALITY	グアルディアン El guardián	2022	白	¥4,300
<p>ぶどう品種: アルバリーニョ100% DOリアス・バイシャスを認定させたヘスが植えた、パレンシアの海岸から西に40km程内陸に入ったコミューン、「シエテ・アグアス」のアルバリーニョを即圧搾し醸造。透明感のあるオレンジ掛かったイエローの色調。黄桃や熟した汁がしたたりそうな桃のジューシーな香り豊か。フレッシュな口当たりで熟した黄色果実が広がり、しっかりした酸が味わいをキュッと締めてくれる。余韻に皮の苦みを感じる。</p>					
②	QUALITY	ビダ Vida	2022	橙	¥4,300
<p>ぶどう品種: モスカテル90%、他(シラー、ガルナッチャ、モナストレル)10% パレンシアのチバChivaで栽培されたモスカテル、レケーナRequenaで栽培されたその他の品種のぶどうを、クエバにて醸造。ダイレクトプレスにて2つ別々に醸造し、2月にブレンド。淡いオレンジの色調。オレンジや白桃・黄桃の香り、金木犀の華やかな香りに包まれる。オレンジの果実味が押し寄せ、柑橘果実の酸味がフレッシュで心地よい味わい。</p>					
	優しく・優雅・ピュア	トマ・ブタン THOMAS BOUTIN		ロワール	
<p>父は球根の卸を、母は会計事務の仕事とワインとは全く関係ない家系であったトマは、なぜか次第にワイン造りに興味を持つようになった。栽培醸造学を修めた後、アメリカを含む各地で栽培・醸造の経験を積みアンジュに戻った。トマが手に入れた畑は、ロワール川を挟んでサヴニールを望む高台の斜面上にあるロッシュフォル村にある。東北東向きの斜面に広がる畑は風光明媚で、多様な生態系に富んでいる。グザヴィエ・カイヨからはSO2を極力使用しない野生酵母によるワイン造りを、クリストフ・ダヴィオからは有機栽培を学んだ。そして2008年、80アールのシュナンの畑から彼自身のワイン造りが始まった。彼がワイン造りにおいて最も重要視していることは、収穫ぶどうと果汁の状態を尊重すること。彼にとってワインとは、ワインを通して何かを伝えるもの、語りかけるもの、だという。まさに彼のワインを飲むと、きっと何かを感じるだろう！ 透明感ある味わいの先に、きっと何かを感じ取っていただけるはずだ。</p>					
③	QUALITY	ラ・キエット La Quillette, Vin de France	2021	赤	¥3,600
<p>ぶどう品種: ガメイ55%、カベルネ・フラン35%、グロクロ10% 砂岩を含んだシスト土壌。品種ごとに8日間全房で醸し、FM実施、4月にブレンド。9か月ファイバータンクで熟成、ノンフィルター。SO2瓶詰め時に少量添加。淡いルビー色。イチゴの上品な赤果実風味豊か。素直な口当たりで、心地よい赤果実が口中に広がる。フレッシュ感にあふれ、スイスイける味わい。</p>					
<p>2ヴァンテージ同時リリース！ 味わいが異なるので、是非、飲み比べてみてください。</p>					
④	QUALITY	ラ・キエット La Quillette, Vin de France	2022	赤	¥4,000
<p>ぶどう品種ぶどう品種: ガメイ45%、カベルネ・フラン40%、グロクロ15% 砂岩を含んだシスト土壌。品種ごとに全房で醸し、FM実施、ファイバータンクで熟成、ノンフィルター。SO2瓶詰め時に少量添加。淡いルビーの色調。森の蔓に実る素朴な赤果実やいちじくを感じさせる香り。自然な口当たりで、野イチゴの風味が広がる。果実・酸・タンニンのバランスよく、鉄っぽさあり。気品のある程よい余韻が印象的な味わい。</p>					
⑤	ART	トパーズ Topaz, Vin de France -375ml	2010	白・甘	¥6,200
<p>ぶどう品種: シュナン・ブラン100% 石英とシスト土壌。貴腐の付いたぶどうを1週間の間3回に渡り選別しながら収穫し、一つのタンクで発酵。SO2添加せず一度瓶詰めしたが瓶内で再発酵しコルクが浮いてしまったため再度タンクに入れ、2020年12月にSO2を20mg/L添加し再度瓶詰め。残糖225g/L。淡い琥珀色。ドライアプリコットや杏露酒の風味に微かに揮発酸を感じる。滑らかな口当たりでしっかりした酸があり、まだまだ十分に若い味わい。</p>					
	自然派天国の新星	ラ・ヴリユ・エル・パピヨン LA VRILLE ET LE PAPILLON		コート・デュ・ローヌ	
<p>”パピヨン”の所在する北ローヌ、アルデッシュは、自然派天国の様な理想郷だ！元を辿れば自然派ワイン醸造指導者のジャック・ネオポールのアドヴァイスの基、1980年ドメーヌを立ち上げた大御所”マゼル”が、自然派天国アルデッシュの起源と言えよう。そして、マゼルの畑の一部を譲り受けて2010年からヴァン・ナチュラルを造り始めた実力者がシルヴァン・ボック。さらにシルヴァン・ボックの子分的存在が、この”パピヨン”を立ち上げたメリル・クロワジエールだ。メリルの2人のお祖父さんは共にぶどう栽培家で、幼い時からワインは身近な存在だった。ある年いつもの様に収穫と醸造の手伝いをしていた時、突如として彼はワインの魅力に憑りつかれてしまった。以来、ワイン醸造士の国家資格を取得し、マゼルを皮切りに各地でワイン造りの経験を積み、満を持して2012年自身のドメーヌを設立した。自然派理想郷で脈々と受け継がれ発展してきた、まさに旬の生産者が造り始めた旬のワインです！畑はすべてビオ。野生酵母の自然な働きで発酵、濾過・清澄はせず、SO2もほとんど、あるいは全く使用しない。</p>					
⑥	QUALITY	キュー・ブラン Q Blanc, Vin de France	2022	白	¥4,300
<p>ぶどう品種: ユニ・ブラン100% 粘土質石灰土壌。全房で即圧搾後、自然に発酵。細かい澱と共に8か月熟成。コラーージュもフィルターも行わず、SO2も添加せず瓶詰め。淡いイエローの色調で、瓶底には澱が沈殿している。パイナップルなどの豊かな黄色果実の風味と共に、印象的な揮発酸。口に含むとさらにフレッシュなパイナップルの風味が溢れだし、そのまま口にほおぼっているかの様。酸がとても豊かで、酢豚系の料理にピッタリの味わい。</p>					
⑦	QUALITY	ノーヴオンベルロ Novemberlot, Vin de France	NV(19&21)	赤	¥3,600
<p>ぶどう品種: メルロ、ヴィオニエ メルロに遅摘みのヴィオニエを加えて醸造。黒紫のとても深みのある色調。ブルーベリーなど黒系果実風味が豊かで、ほのかに燻した香りが広がる。流れるような丸みのある口当たりで、ブルーベリーの果実味、豊かなタンニンはとても滑らかで、余韻は長い。</p>					



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

自然派天国の新星	ラ・ヴリユ・エール・パピヨン	コート・デュ・ローヌ	2021	赤	¥4,200
	LA VRILLE ET LE PAPILLON				
⑧ QUALITY	ル・ブリュイ・デ・グラソン				
	Le Bruit des Glaçons, Vin de France				

ぶどう品種: シラー、グルナッシュ・ノワール 黒みがかつたルビーの色調。とても魅力的な桃や山桃の風味豊かで、わずかにスモーキーさも感じる。滑らかな口当たりでまるで球体のようなイメージ！心地のよいタンニンがあり、安定した味わい。 12.0%

自然派ワイン 眞の継承者	シルヴァン・ボック	コート・デュ・ローヌ	2023	白	¥4,900
	SYLVAIN BOCK				

アルデッシュで初めてSO2を使用しない自然派ワインを造り始めたのは、ご存じマゼル。マゼルのジュラルドが、自分の後継者として太鼓判を押したのがこのシルヴァン！彼は教師の両親のもとに生まれたが、家のテーブルにはいつもワインが置かれ、ワインはとても重要な存在だった。コート・ロティでの収穫体験以来ワイン熱が取り付き、レストランで働く友人からシャヴヴやメメといった素晴らしいボトルを飲ませてもらっていた。そんな時、収穫時に飲ませてもらったマゼルのワインが何でこんなにぶどうの味がするのに、他のワインはしないのかと衝撃を受け、自然派ワインの虜に。その後マコンで本格的にぶどう栽培とワイン醸造について履修し、2年間マゼルで働いた後、農業学校の栽培醸造責任者となった。しかし、除草剤や農薬の使用に耐えられなくなり、再びマゼルの門を叩く。そしてついに2010年、マゼルの畑の一部をフェルマージュにて譲り受け、かねてより念願だった農薬を使用しない自然な自分自身のワイン造りが始まったのだ。基本的にすべてのキュヴェSO2完全無添加。



⑨ QUALITY	トゥルー・ブラン	2023	白	¥4,900
	Trou Blanc, Vin de France			

ぶどう品種: シャルドネ2/3、ソーヴィニヨン1/3 即圧搾後、ステンレスタンクで発酵後、亜硫酸添加せず瓶詰め。僅かに緑掛かったイエローの色調で若干濁りあり。熟した洋ナシの上品な香り、蜜っぼさがありながらライムのシラス系爽やかな風味もある。自然な口当たりで果実味と共にギューと酸が旨味を押し上げてくる傑出した味わい！余韻にほんのり苦みが漂う。キュヴェ名は、濁ったという意味の"トゥルーブル"Troubleと、白"ブラン"Blancをくっつけて、「濁った白」という意味。 13.5%

⑩ ART	レキリプリスト	NV (20-21)	白	¥6,300
	l'Equilibriste, Vin de France			

ぶどう品種: シャルドネ100% 粘土質石灰と玄武岩土壌に植わる最も高品質なシャルドネを選びすぐって醸造したキュヴェ。即圧搾後、新樽を20%用い木樽にて'20年は24か月、'21年は12か月発酵・熟成させた後ブレンド。レキリプリストとは、豊かな酒質と酸の最高のバランスを求める目的から命名。太陽に恵まれよく熟した果実味豊かな'20と、生き生きとした充実した酸に富んだ'21がブレンドされることにより完璧な味わいとなった！イエローの色調。熟したパイナップルのゴージャスな果実香に、レモンクリームやバニラの風味が感じられる。豊かな酸とミネラルがスケールの大きさを感じさせ、口に含むと詰まった果実味と酸、ミネラルがグッと押し上がってきて、旨味が炸裂する超絶ワイン！これぞ王道の味わい。今飲んで最高に美味しいが、5-10年と全く問題なく成長するキュヴェ。 13.0%

⑪ QUALITY	アガット・ド・ブルージュ	2023	赤	¥3,900
	Agathe de Blouge, Vin de France			

ぶどう品種: シラー2/3、ソーヴィニヨン・ブラン1/3 両品種一緒に全房にて発酵。やや紫掛かった淡く明るいルビーの色調。赤い花やスミレの香り、キイチゴや優しいプラム系赤果実のチャーミングな香り。フレッシュな口当たりで、とても軽やかな風味が立ち昇る味わいは印象的。キュヴェ名、アガット・ド・ブルージュは、ローリング・ストーンズの曲「アイ・ガット・ザ・ブルース」が由来。赤と白のブレンドなので、生産者はこれを「ブルージュ」と呼ぶので、「アガット・ド・ブルージュ」。日本人には少々分かりづらい言葉遊びですね。 11.0%

⑫ ART	ラフュ	2020	赤	¥5,900
	Raffut, Vin de France			

ぶどう品種: シラー 100% 2020年は素晴らしいヴィンテージで、質・量・味わいのバランス全てにおいて優れた年となった。使用品種シラーと樽熟したワインである事leve en FUTを繋げてRaffutラフュと命名。ヴァルヴィニエール村マゼルのジェラルド・ウストリックの畑。緩やかな傾斜のある石灰土壌。2/3は14日間マセラシオン・カルボニック、1/3は14日間2日に1回ピジャージュしながら醸し実施。次いで3-5年樽で12か月樽熟。パトナージュ、コラージュ、フィルターは行わず、SO2含め何も添加せず瓶詰め。黒紫の深い色合い。ブルーベリーの果実風味に杉やお香のすーとする香りに、大人の風格を感じる。自然な口当たりは流れるような滑らかさを感じる。とてもエレガントで鼻に抜ける香りがお寺で佇んでいる様な静謐な気持ちにさせてくれるワイン。生産者曰く10年は熟成のポテンシャルがある。 14.0%

サヴォアの伝統 イゼールの多様性	ドメヌ・デ・リュティソン	サヴォア	2022	白	¥4,500
	DOMAINE DES RUTISSONS				

マルセイユの小さい自然派サロンで運命的に巡り合った生産者、ドメヌ・デ・リュティソン。繊細でエレガント、そして緻密な味わい。並みいる生産者の中で、レベルの違う味わいを歴然と感じたのでした。ドメヌはシャルトルーズ山塊の麓に広がる丘陵地帯。グレスヴォーダン(グルノーブルの谷)と呼ばれる葡萄栽培で著名なエリアで、谷には5つの協同組合のワイナリーが存在していましたが、今となっては山間地という手間のかかるエリアの効率の悪さから、耕作放棄地が増えてしまいました。かねてより伝統的な複合農業を営んでおり、酪農、クミの木や穀物と共にこの谷の土着ぶどう品種であるヴェルデスなどの栽培を行っていました。現オーナーのローラン・フォンディマルは2010年このドメヌを受け継ぎ、放置されていた区画を再植し、現在生まれ変わった葡萄畑約7ヘクタールを耕作しています。ヴェルデス、ジャケール、エトレル・ド・ラ・デュイ、ペルサンなど、グルノーブルの谷とアルプス山脈地域で歴史的に栽培されてきた品種を植え、この地の伝統を再び蘇らせたのです。数十年にわたって手つかずだった畑にぶどう樹を再植したことにより、ローランは土地を大切に続ける重要性を学びました。2014年には有機栽培に転換、2017年からは AB マークを表示。さらにビオダイナミに基づいた耕作を行う事により土壌の微生物相を促進することで、ぶどう畑のバランスを保つよう心がけており、ワイン醸造にもこの考え方を適用。添加物は一切使用せず、可能な限り自然に行います。発酵においても、ぶどうの皮に自然に付着する土着酵母を用います。ワインは澱の上で、一部はオーク樽で熟成、すべてのヴィンテージはその個性を際立てるために、セラーで数か月から1年の間さらに熟成されます。亜硫酸を醸造中に加えることはなく、テロワールと本来の特徴を保持する為に必要に応じて最小限の瓶詰め時にのみ添加。抜栓後も安定した美味しさを楽しむことが出来る価値あるワインと言えます。



⑬ QUALITY	エム・ルブラン、IGPイゼール	2022	白	¥4,500
	M. Leblanc, IGP Isère			

ぶどう品種: ジャケール70%、ヴィオニエ30% リュティソンの導入的位置付けワイン。この区画の以前の所有者ミシェル・ルブランの名を冠したキュヴェ。ローランはこの区画を取得後複数の白品種を植えたが、うまく育たぶどうを用いてこのキュヴェを造っている。3か月ステンレスタンクですべての澱と共に熟成。フレッシュで活気が感じられる辛口・白ワイン。非常に切れ味があり、素直な味わい。ジャケールとヴィオニエのブレンドでがとても爽やかで、アペリティブや魚介類、その他の甲殻類に最適！ 11.0%

⑭ ART	ヴェルデス、IGPイゼール	2022	白	¥6,300
	Verdesse, IGP Isère			

ぶどう品種: ヴェルデス100% 今般のラインナップのなかでいち押しキュヴェ！この地を代表する品種ヴェルデス100%の辛口白ワイン。6ヶ月間澱とともに熟成。ヴェルデスは若いうちは力強く、レモンのような爽やかな香りを持つワインを生み出します。この複雑なキュヴェは、次第にマルメロやリコリスの香りへと進化します。長期間の保存も可能。ポーフォールのような山のチーズを使った料理や、白身魚、豚フィレ肉のソテーにクリーミーなソースと一緒に楽しむのもおすすめです。2022年は暑い年でしたが、糖と酸のバランスが取れたヴィンテージ。繊細で食欲をそそります！ 13.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

サヴォアの伝統 イゼールの多様性		ドメーヌ・デ・リュティソン DOMAINE DES RUTISSONS			
	15	ART	ラ・フロンティエール、AOPサヴォア La Frontière, AOP Savoie	2022	白 ¥6,300

ぶどう品種: ルーサンヌ100% 中世の時代、この地はサヴォア公国とフランス王国の境に位置したゆえ、国境(ラ・フロンティエール)と命名。ルーサンヌをステンレスタンクにて全ての澱と共に6か月熟成。黄金色掛かったイエローの色調。白い花やフレッシュで軽やかなパイナップルの香り。まったりとオイリーな口当たりで、白桃やパイナップル果実が広がる豊かな味わい。

	16	ART	エスキス、IGPイゼール Esquisse, IGP Isère - 500ml	2022	橙 ¥5,400
--	----	-----	--	------	----------


ぶどう品種: ヴェルデス100% ヴェルデスを醸したローランによる初のオレンジワイン。グレスヴォーダンの象徴的な白ブドウ品種を赤ワインのように醸造した特別なキュヴェ。ブロンズ掛かったアプリコット色。紅茶や、ミントにユーカリなどのハーブ香、枯葉など、遅摘みぶどう由来の複雑な味わいを楽しめる。フレッシュさもありながら滑らかなタンニンとの良いバランス。ヴェルデスの別の側面を感じさせてくれる。

	17	ART	ペルサン、IGPイゼール Persan, IGP Isère	2022	赤 ¥6,400
--	----	-----	--	------	----------

ぶどう品種: ペルサン100% サヴォア地方イゼール県が原産地で古くから栽培されている黒ぶどう品種ペルサンを、木樽とアンフォラにて9か月熟成させた。僅かに紫掛かったルビーの色調。程よく熟した赤果実や野イチゴに、枯葉の様な野趣を感じさせる風味が特徴的。流れるような自然な口当たりで、ザクロジュースの様なフレッシュな味わい。素直な赤果実、フレッシュ感と野性味が他にない魅力。

リアスパイヤスの 完全ナチュラル		シャンガル XANGALL		ガリシア	
---------------------	--	-------------------------	--	------	--

自然派生産者が増えているスペインだが、湿潤な気候で病気が発生しやすいバスク、ガリシア地方ではほとんどいない。その中でつい探し当てたのが、ピオディナミで地道なぶどう栽培を行い、醸造についても亜硫酸を一切使用しないワインを造り始めた、アルバリーニョの産地で有名なリアスパイヤスの生産者である、ベゴニャ・トロンコソである。ベゴニャの小さいワイナリーは、500mも南下すればミーニョ川を越えてポルトガル領となる、アルボ村。この地は、リアスパイヤスのエリアでも最も南に位置するサブリージョン”コンタド・デ・テア”に属する。家庭の事情で2006年、ベゴニャは帰郷。ここで、パートナーであるマヌエルの家族が所有する1.5haのぶどう畑を耕作することに。2009年にピオディナミ講座を受けたことが転機となり、ピオディナミでのワイン造りを開始した。花崗岩土壌に植わる3haのぶどう畑で、標高約100mの畑に植わる樹齢10-70年のぶどうから、3000kg/haととても収量を抑えた栽培を行っている。この地は、冬は温暖な大西洋気候で、ぶどうの成熟期には降雨が多く(平均1500mm/年)、雨上がりは好天となり夏季は一気に気温が上がる。つまり、うどん粉病のリスクが非常に高い。ベゴニャはこれら問題に対し、ピオディナミで対処している。特別な部屋を用意し、そこで野に生える様々な植物を乾燥させピオディナミの調合剤(プレパレーション)をつくり、ぶどうの木を手当てし、土壌の生命力を高めている。そして彼女の知識とエネルギー、前向きさが、彼女のワインにも反映されている。ワイン名「シャンガル」とは、ベゴニャのワイン造りの考え方である「注意深い」「愛情深い」という意味。わずかな粉末銅と硫黄以外には、化学合成物質や肥料は一切使用せず、自分たちで栽培するイラクサ、ユーカリ、ニワトコ、コンフリー、セージを使った調合剤でぶどうの樹を手当てしている。まさに、この難しい地で、愛情をかけ注意深く育てたぶどうを使い作られたワインである。



	18	QUALITY	エントシアスムス、ヴィーニョ・ブランコ Enthusiasmus Vino Branco	2022	白 ¥7,900
--	----	---------	--	------	----------

ぶどう品種: アルバリーニョ100% 砂状花崗岩土壌に植わるぶどうを手摘み、ケースに入れ収穫。プレス後野生酵母の自然な働きによりステンタンクにて発酵。ノー・フィルター、冬季の自然な寒さにより清澄。亜硫酸一切添加せず瓶詰め。黄金色に輝く美しい色調。黄色い花に加え、熟した黄桃の豊かな香りで、蜜っぼさあり。自然な口当たりで口中に果実広がる。ミントのハーブっぼさが仄かに感じられ、石灰のミネラル感が舌の上にサラサラと感じられる。キュヴェ名の意味は「熱狂的」!

	19	QUALITY	エントシアスムス、ヴィーニョ・ティント Enthusiasmus Vino Tinto	2021	赤 ¥5,600
--	----	---------	---	------	----------

ぶどう品種: メンシア、ブランセリャオ、メレンサオ、エスパデイロ、ソウソン リアスパイヤスでは生産量のほとんどが白で、赤は1%を占めるに過ぎない希少な存在。2区画のぶどうで、1区画は4種のぶどう品種が混植で樹齢70年のぶどう。もう一方は、樹齢15年の品種ソウサン。手摘みでケースに入れたぶどうを重力でタンクに投入。野生酵母の自然な働きで、栗の樽で発酵。プレス後ガリシア産樽で熟成。ノー・フィルター、冬季の自然な寒さで清澄。亜硫酸無添加で2022年2月に瓶詰め。美しいヴァイオレットの色調。スモモの赤果実風味やスミレの花の香、丸みを感じる優しい風味。酸がしっかりした口当たり、桃や山桃の少々野性味を感じる果実味豊かで、旨味が詰まっている。スモモをかじった時の旨味の詰まった果実の酸をしっかりと感じる。アルコール度10%でスイスイ飲み進められると同時に、深い味わいを楽しめるワイン。キュヴェ名の意味は「熱狂的」!

~スタッフいちおし季節のお薦めワイン~

	20	QUALITY	スメタナ Smetana	2022	白 ¥4,200
--	----	---------	------------------------	------	----------

ぶどう品種: フェルトリーナ100% 樹齢の若いフェルトリーナ。フレッシュでクリームのように優しく、白ビール(Weissbier)を思わせる味わい。クリームのように優しい味わいであることからcrèmeのスロバキア語smotanaをもじってsmetana、スロバキアで最も重要な作曲家スメタナと命名し、ラベルに顔をあしらった。

	21	ART	シャルドネ・ル・グランジェオン・マノ Chardonnay, le Grangeon Mano, Vin de France	2022	白 ¥6,000
--	----	-----	--	------	----------

ぶどう品種: シャルドネ100% 灰色泥炭土の下層土の上に、石灰の崩れた岩がたくさん転がる20-35度の急斜面、南南西向きの区画、樹齢202年。新品のアンフォラ(焙器)とドゥミ・ミュイ、ブルゴーニュ古樽にて11か月熟成後ブレンド。マロ実施、ノンフィルター、SO2: 1g/hl 添加し9月に瓶詰め。1200本製造。ABマーク、ユーロリーフ認証。淡いイエローの色調。八朔など黄色い柑橘果実風味、レモンやレモンクリームの香り。自然な口当たりで夏ミカン的な柑橘風味と仄かなバナナ風味が鼻に抜ける。舌を刺激する心地よい酸とミネラルがたまらない。

	22	QUALITY	レ・ブリュム、AOPアントレーグ・エル・フェル Les Brumes, AOP Entraygues et le Fel	2022	白 ¥4,900
--	----	---------	--	------	----------

ぶどう品種: シュナン・ブラン100% 花崗岩の風化した砂質土壌。リュエディレ・ピュイ”の区画に植わる樹齢40年のぶどう。ゆっくりとダイレクトプレス。発酵・熟成は細かい澱と共にタンクにて。フィルターには掛けず瓶詰め時にSO2: 1g/hlと少量添加。輝きのあるやや濁りのあるイエローの色調。洋梨やフレッシュパイナップルの芳しい豊かな果実味。フレッシュな口当たりで、澄んだ味わい。じわじわと押し寄せる酸にとっても旨味を感じる。アロマティックでミネラリーな余韻が続く、とても印象的な白。

《スタイル解説》

QUALITY	【高品質ワイン】	ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
ART	【芸術ワイン】	ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他	フランス
-------	------

