

フォンカリュのエントリーレベル ラベルがリニューアルいたしました！

LES FONTANELLES

弊社で安定した人気を誇るカベルネがこれ！

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2019
Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

【赤・ミディアムボディ】国/地域：フランス/ラングドック
生産者：フォンカリュ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

美しいガーネット色、スパイシーな香り、濃縮した甘い果実味とタンニン、心地よいカベルネの風味があります。弊社ために造られたオリジナルワインで、安定した人気を誇っています。

品番：F-504/JAN：4935919045049/容量：750ml
¥1,320(本体価格¥1,200)

南仏ながら繊細なタンニン、エレガントなピノ

ペイ ドック ピノ ノワール 2020
Pays d'Oc Pinot Noir

【赤・ミディアムボディ】国/地域：フランス/ラングドック
生産者：フォンカリュ 葡萄品種：ピノ ノワール

紫色を帯びたやや濃い赤色です。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml
¥1,320(本体価格¥1,200)



LES VIGNOBLES FONCALIEU

～ フォンカリュ ～

世界で絶賛される生産者組合

フォンカリュは、1967年に、モーリス グリニョンによって設立された生産者組合です。7ヶ所ある醸造所で造られるワインは、エノログのダルマニヤックとアグロノモのガブリエール ルッチがチェックしています。この2人が年間を通して農夫達に畑や区画ごとに細かく指導を行っています。現在、650の栽培家があり、4,000haの葡萄畑を管理しています。フランスワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」で『2012年度年間最優秀生産者組合に選出』。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランドTOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリュが唯一選ばれました。



フランス/ラングドック



こだわりが詰まった上級キュヴェ
『キュヴェ ド ブリュ』の品質も見逃せません

CUVÉE DE BRIEU



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ 2018
Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Cuvée de Brieu

畑は、西部オードの石灰岩粘土土壌の平地で、昼と夜の温度差があります。空圧式の機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。カベルネの微妙な香りを保つように、低い温度（24 度）で発酵させます。10 日間の短い醸しの後、圧搾します。熟成はオーク樽で約 9 ヶ月行います。黒と赤スグリ、ダークフルーツのノート、バニラやチョコレートの香り、バランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。心地よいカベルネの風味があります。重厚感のあるボトルに詰められています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ラングドック
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン
品番：FB-756/JAN：4935919217569/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



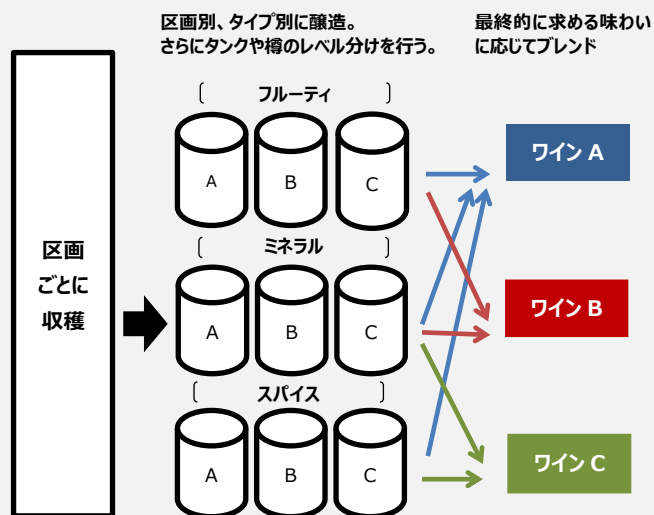
ペイ ドック ピノ ノワール キュヴェ ド ブリュ 2019
Pays d'Oc Pinot Noir Cuvée de Brieu

畑はオード県の西に位置します。粘土質石灰岩の土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。空気圧を使った機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。ピノ ノワールの繊細なアロマを保つため、24 度の低温に管理しながら 10 日間発酵させます。圧搾し、澱引きした後、マロラクティック発酵を行います。その後、澱と共に熟成させます。輝きのあるルビーレッド。赤のベリーの非常に華やかなアロマ、さらに紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、再びレッドベリーの風味があり、同時にタバコやローストしたアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ラングドック
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール
品番：FC-298/JAN：4935919312981/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

畑、セラー、ブレンドの段階でこまかく分析、分類されたワインを組み合わせ、目指すキュヴェを造る
生産者組合だからこそ出来る、高い品質を目指したワイン造り



フォンカリユでは高い品質を実現するため、栽培農家から集めた葡萄を、畑、セラー、ブレンドの段階でこまかく分析しています。区画ごとに最良のタイミングで収穫された葡萄は、その特徴ごとに分類され、別々に醸造します。出来上がったワインは味わいのタイプ別に分類され、最もバランスのよい味わいにブレンドされます。例えば、①フルーティ、②ミネラル、③スパイシー、④タンニンなどです。これらはさらに品質によってランク付けされます。例えば、フルーティに分類されたタンクは、フルーティ A、フルーティ B、フルーティ C など、品質によってレベル分けされます。それらをワインのスタイルに合わせてブレンドします。ひとつの品種だけでも、性格の異なる様々なタイプ、味わいに分けられたタンクや樽があり、その中でも「キュヴェ ド ブリュ」シリーズは、良い品質のタンクや樽のワインのブレンドで出来ています。