

二人乗りバイク「タンデム」にちなんだワイン

兄妹の挑戦

CHÂTEAU LAMARTINE ~シャトー ラマルティエヌ~

「夏に冷やして飲むための新しいカオール」
こだわりのマルベック100%

ラマルティエヌの自信作
3つの品種をブレンドした辛口白ワイン

ブランド ラマルティエヌ タンデム 2021 Blanc de Lamartine Tandem

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

収穫は手摘みで行います。シャルドネとヴィオニエは一緒に収穫します。シュナンブランは他の品種より熟すのが遅いため、15~20日遅く収穫します。発酵、熟成は全体の70%をステンレスタンク、残りの30%はフレンチオーク樽(20%新樽、80%は1年使用樽と2年使用樽)で行います。3種類の葡萄の個性がバランス良く混ざり合っています。非常にアロマティックなヴィオニエの香りとふくよかなシャルドネのニュアンスが感じられます。口当たりはまるやかでスムーズ、最後にシュナンブランのミネラルが現れ、全体を引き締めます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/南西地方

等級：IGP コート デュ ロット

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナンブラン 25%、ヴィオニエ 15%

品番：FC-341/容量：750ml

JAN：4935919313414

¥2,970(本体価格¥2,700)



カオール タンデム 2022 Cahors Tandem

「タンデム」は、パンジャマンとリズに世代交代してから、新たな試みで造ったワインです。ラベルには、2人の頭文字「L & B」と、ファミリーネームの「GAYRAUD」が書かれています。カオールのワインは冬に飲むのが一般的ですが、夏の間13~15度位で楽しめるカオールがあれば良いと考えて造りました。当初は、国内の個人客やレストランだけに卸していました。粘土石灰質土壌がワインにミネラルを与えます。収量は40hL/haと厳しく制限しています。醸造過程ではSO2は一切使用せず、瓶詰め前に最低限添加しています。

★「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.11/ No.675」93点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/南西地方

等級：AOC カオール

葡萄品種：マルベック 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FC-161/容量：750ml

JAN：4935919311618

¥2,970(本体価格¥2,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。