

フランス/コートデュローヌ

アンドレブルネル

ANDRÉ BRUNEL

トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で100点を獲得する実力
長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する
シャトーヌフ デュ パプの名匠

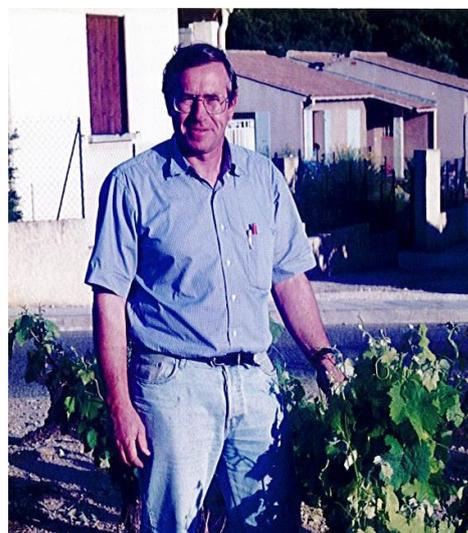
アンドレブルネル（ドメーヌ レ カイユ）は、クロデュモンオリヴェと共に、弊社が最初に取り扱いを始めたシャトーヌフデュパプの生産者です。弊社が初めてアンドレブルネルを訪問したのは1992年で、当時、アンドレブルネル、クロデュモンオリヴェ、他2軒のシャトーヌフデュパプの有名生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用しておりました。

その頃のブルネル家は、シャトーヌフデュパプレカイユ、コートデュローヌルージュキュヴェソムロング、コートデュローヌブランベカソヌの3アイテムのみ生産していました。若い時から飲みやすく親しみやすい、彼のワインのスタイルは当時から表れており、取り扱いを始めた当初から日本でも非常に好評をいただき、それから約30年が経った現在でも、弊社のコートデュローヌワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。

そんなドメーヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバートパーカーJr.が100点を付けた「キュヴェサントネール」を生み出すなど、ドメーヌの躍進に力を注いできた6代目のアンドレブルネルが、2022年2月7日に惜しまれながらこの世を去りました。76歳でした。

シャトーヌフデュパプの生産者組合は以下のように追悼しています。
「彼は長年にわたってシャトーヌフデュパプの生産者組合の代表をつとめていました。また彼はドメーヌレカイユのワインを世界で最も偉大なワインというポジションとして確立させました。アンドレブルネルは彼自身の成功以上に、シャトーヌフデュパプのアペラシオン自体の発展に情熱をささげたワインメーカーでした。時間や労力を惜しまず、みんなを前進させる利他的な人物でした。」

アンドレブルネルのワイン造りへの情熱や哲学は、息子のファブリスによって受け継がれ、今後も多くの人々に感動を与えていくことでしょう。



アンドレブルネル：1994年現地訪問時に撮影



アンドレブルネルと弊社社長の稲葉。30年来の友人であり、大切なビジネスパートナーでもありました。（2018年現地訪問時に撮影/キュヴェサントネールの畑にて）

伝説のワイン『キュヴェ サントネール』の誕生

ブルネル家はシャトーヌフ デュ パブの土地に300年以上の歴史を持ち、何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきた一族です。ドメーヌの転機はアンドレの父、リュシアン時代にありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌから現代的なワイナリーへと発展させる重要な役割を果たしました。1954年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パブの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイク (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971年、リュシアンの子アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が80年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、アンドレ ブルネルのワインはすぐに高い評価を得ました。1989年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢100年を迎えたことを記念して特別なワイン、「シャトーヌフ デュ パブ キュヴェ サントネール」を造りました。

このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって100点を与えられ、「特に1990年のリシュブールのアペラシオンとのブラインドテイスティングで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。また、2016年も98-100点を獲得しています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パブのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。



キュヴェ サントネールの畑



このワインを初めて生産してから約30年経ちますが、その間に生産されたのは16のヴィンテージのみと入手困難なワインです。
生産されたヴィンテージ：1989、1990、1995、1998、2000、2001、2003、2005、2006、2007、2010、2012、2015、2016、2017、2019

世界で僅か159軒

あのロバート パーカー Jr. が選んだ「世界の偉大なワイナリー」のひとつ

アンドレ ブルネル (ドメーヌ レ カイク) は、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーが選ぶ世界の極上ワイン』(原題“The World’s Greatest Wine Estates”)にも取り上げられています。この本が出版された2005年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パブの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。

ロバート パーカーJr. はその著書の中で次のように述べています。

「彼は常にシャトーヌフ デュ パブにおける、より真摯な生産者のひとりであった。この控えめな規模のワイナリーで、アンドレ ブルネルは、1980年代後半以降半以降力を増してきている、パワフルだがリッチで、エレガントな凝縮感のあるワインをつくっている(中略)彼のシャトーヌフ デュ パブは通常は出荷された時から飲めるが、10~15年は熟成できる。」



「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熟になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の60~80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630/2019年4月号」の特集記事でも触れられています。

「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」 No.630/2019年4月号
5ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメーヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家のDNAを発揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメーヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメーヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメーヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということ

だ。若いうちからタンニンが柔らかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

— 「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2019. 04」より抜粋 —

過去にワインアドヴォケイトにて100点を獲得した伝説のワイン アンドレによって誕生した、傑出したヴィンテージのみ造る “希少なスペシャル キュヴェ”

シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール 2015 Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire

ファルゲロールの南の最も素晴らしい区画の100周年を祝うため、1989年にこの特別なキュヴェを造ったのが始まりです。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルが強く吹く畑で、折れた樹や枯れた樹の代わりに、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当たりは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。収穫量は、15hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めていきます。コンクリートタンクで3~4週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルは古いバリックで18ヶ月熟成させます。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。傑出したヴィンテージのみ造られるワインで、生産量は3,000本です。グルナッシュの真髄を表しています。「数週間前、1989VTを父と飲みましたが、30年の熟成を経てやっと今飲み頃に差し掛かっていました。本当に驚くほどの長期熟成型のワインであることを再認識できました」と、2019年に来日した際ファブリスは話していました。

- ★「デカンター2020.10.1」97点 ★「ワインスペクテーター2018.11.30」96点
- ★「ワインアドヴォケイト233」94点
- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス#630」18.5点
- ★「ギド デ ヴァン ベタンヌ&ドゥソーヴ2019」15点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 85%、ムールヴェードル 15%
熟成：グルナッシュはタンク、他は樽で18ヶ月

品番：FC-195/JAN：4935919311953/容量：750ml

品番：FC-276/JAN：4935919312769/容量：1500ml

750ml
100本限り

1500ml
5本限り
1本単位で発送

¥27,500(本体価格¥25,000)

¥55,000(本体価格¥50,000)



ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランスにて高評価獲得！
 アンドレ ブルネルを代表するキュヴェ『レ カイユ』

2016_{VT} 18_{pts} /20

2015_{VT} 16.5_{pts} /20

2014_{VT} 17_{pts} /20

「レ カイユ」 垂直試飲特集

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2019 年 4 月号 No.630」にて
 アンドレ ブルネルの特集が 5 ページにわたり掲載されました。その中で
 ドメーヌを代表するキュヴェ『レ カイユ』の垂直試飲特集もあり、10 の
 ヴィンテージがテイスティングされました。

垂直試飲のヴィンテージ：1978、1988～1990、1998、2005、2006、
 2010、2014、2015、2016

Verticale de la cuvée Tradition



Cette cuvée est élevée pendant dix-huit mois en fûts pour la syrah, en cuves béton pour les autres cépages (grenache, mourvèdre, cinsault).

Les millésimes à boire si l'on privilégie la jeunesse

2016	18/20	Un fruité mûr, framboisé, pur et précis, avec des notes menthées : une bouche dense, très aromatique, au fruité épicié, fraîche, avec une finale sur des tanins cacotés et épicés. Du caractère.
2015	16,5/20	Un joli nez frais, épicé : une bouche pleine, aromatique, épicée, avec une finale qui commence à se fondre. Un millésime moins dense, mais bien ouvert aujourd'hui.

Les millésimes à garder quelque temps

2015	18,5/20	Cuvée Centenaire. Le nez est ici plus profond (framboise rôtie). Très dense en bouche mais sans lourdeur, le vin évolue sur une aromatique complexe, avec une belle fraîcheur. La finale, épicée et cacotée, est marquée par une grande longueur.
2014	17/20	Un nez sur les fruits rôtis, avec une pointe de cuir, d'épices, de menthe. La bouche est aromatique, fondue, svelte, élégante.
2010	17,5/20	Nez de cacao, très grenache mûre, de cuir, de fruits rôtis, avec une belle présence épicée. Gras, velouté, avec des tanins puissants et épicés, ce vin a passé le cap de la fermeture, il est en train de repartir avec éclat.
2005	18/20	Nez sur le cuir, avec des notes de jus de viande, de fruits compotés. La bouche est veloutée, puissante mais très arrondie, expressive, complexe, avec une belle longueur. Encore du potentiel.

Les millésimes que l'on peut ouvrir

2006	18/20	Des notes d'herbes aromatiques avec des accents de pinède, de fruits noirs rôtis, de menthe. La bouche est ample et souple, très aromatique, avec des tanins épicés et poivrés. Très expressif.
1998	18,5/20	Une palette aromatique secondaire et complexe, avec des épices douces, des notes de sous-bois, de feuille morte, de fruit compoté. La bouche est súpide, profonde, avec des tanins encore tactiles. Un joli millésime très complexe et encore plein de fraîcheur.
1990	18,5/20	Nez très ouvert, complexe, de cacao, d'épices, de pain grillé, de fruits noirs rôtis, de cépe. La bouche présente une trame très affinée, plus élégante que celle du 1998, avec une allonge racée, un bel équilibre entre puissance et tonus.
1989	17/20	Un nez de cacao, avec des épices poivrées, du fruit cuit : une bouche structurée, encore tannique, avec une finale épicée. Ce 1989 est moins expressif, avec des tanins encore tactiles, la vendange à l'époque n'était pas éraflée.
1988	18,5/20	Un nez très fin, d'herbes aromatiques, de menthe, avec des fruits rouges encore frais. Un vin moins solaire, avec plus de tension, de tonus, un bel équilibre salivant, des tanins racés. Un châteauneuf-du-pape en pleine forme.
1978	19/20	Le nez dévoile une grande complexité, avec des épices rares, un fruité confit, des herbes aromatiques, de la truffe. La bouche est aujourd'hui racée et satinée, avec une allonge complexe. Grand vin de mémoire.



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ
 レ カイユ

Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
 葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 17%、シラー 10%、サンソー 3%

熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月

グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は 30hL/ha です。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12 区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは 70%、他は

全て除梗し、25 度にてコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽（新樽でない）、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 6 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを作るのは簡単ではありません。ジャミーな果実味、酸はフレッシュさがあがりながら、バランスはよく、きめの細かいタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。酸もあり、フルボディで凝縮し傑出した味わいを持っています。

【2015VT】品番：FC-261 / JAN：4935919212618 / 容量：750ml <200 本限り> ¥7,700(本体価格¥7,000)

★「ワインアドヴォケイト 223」92 点 ★「ワインスペクテーター 2018.8.31」90 点 ★「ワイン&スピリッツ 2019.10」92 点

【2014VT】品番：FC-095 / JAN：4935919210959 / 容量：750ml <90 本限り> ¥7,150(本体価格¥6,500)

★「ワインアドヴォケイト 227」90 点 ★「ワインスペクテーター 2018.11.30」92 点

【2013VT】品番：FB-748 / JAN：4935919217484 / 容量：750ml <60 本限り> ¥7,480(本体価格¥6,800)

★「ワインスペクテーター 2017.11.15」91 点 ★「ヴィノス 2016.4」92 点

樹齢はまだ若い、テロワールのポテンシャルが感じられる 100年後には、次世代の “キュヴェ サントネール” になっているよ

ブルネル家のトップ キュヴェである、「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」と同じポテンシャルになってくれることを期待して、植え替えを行った区画からの葡萄で造ります。その際、土壌が理想的な状態になるまで 10 年も待ったそうです。「樹齢はまだ若く、現在はキュヴェ レセルヴェとしてリリースしているが、テロワールのポテンシャルを感じる。次世代のキュヴェ サントネールになるだろう」とブルネル親子は語り、将来トップ キュヴェに使われるかもしれない、ポテンシャルを秘めたこの区画に大きな期待をよせています。



「レ カイユ」に比べると、果実味がより全面に出た、
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上げています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レセルヴェ 2018
Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réserve

※無くなり次第 2019VT に切り替わり

グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使います。樹齢の高いシラーと樹齢の高いグルナッシュとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ル ボワ ド ラ ヴィル」のもので、アンドレ ブルネルは、植え替えの際、土壌が新しい苗を植えてもよい理想的な状態になるまで忍耐強く 10 年も待ったそうです。このエリアでは、一般的には、古い葡萄を抜いてから 2~3 年で新しい苗を植えることが多く、非常に稀なことです。ここにも品質にこだわるブルネルの姿勢がしっかりと感じられます。畑はガレ ルレと呼ばれる丸石の多い土壌です。収穫は手摘みで行います。グルナッシュは全体の 70%を除梗、シラーは 100%除梗します。品種ごとに 25 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約 18 ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー 20%、ムールヴェードル 10%
熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FC-421/JAN：4935919314213/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

樹齢の古い自家畑のグルナッシュをメインに造ります
まさにプチ シャトーヌフ デュ パプ

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2019
Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabine

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ブランド デュのエリアの台地の自家畑の葡萄（グルナッシュ）と、買い葡萄（シラー）で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。収穫時に選別します。全体の 75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25度で発酵、5 週間マセラシオンします。グルナッシュはステンレスタンク、シラーは樽（新樽でない）を使い、15 ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロング（FB763）に比べよりダークフルーツの印象があり、しなやかで強いタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー 20% 熟成：ステンレスタンクと樽で 15 ヶ月

品番：FB-334/JAN：4935919213349/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



スタンダードクラスでも妥協が無く
／ トップ生産者が造るワインだと実感いただける素晴らしいクオリティ ／



コート デュ ローヌ ルージュ キュヴェ ソムロング 2019

Côtes du Rhône Rouge Cuvée Sommelongue ※無くなり次第 2020VT に切り替わり

グルナッシュとムールヴェードルは混醸しますが、シラーは 1~2 週間早く収穫するので別で発酵させます。収穫量は低く、35hL/ha です。80%を除梗、24 時間 14 度で醸しを行い、コンクリートタンクに入れ 25 度で発酵、4 週間醸しをします。12 ヶ月熟成させます。瓶詰め前 1 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。熟したフルーツの香り、まろやかなコクを持ち、バランスのとれたタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 85%、シラー10%、ムールヴェードル 5%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-763/JAN：4935919217637/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

「この価格帯のコート デュ ローヌとしては良すぎるよ」と語る自信作
／ 1000円台ながら充実した味わいがあります ／

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2018

Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

ローヌ川の東側のトラヴァイアンと西側のサン ジュニエ ド コモラの葡萄を使用します。大部分を手摘みします。収穫量は 35hL/ha です。100%除梗し、軽く破碎します。コンクリートタンクに入れ約 28 度で発酵、20~30 日間醸しをします。10 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽ろ過します。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味、タンニンも程よく、バランスがとれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 70%、サンソー20%、シラー10%

熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月

品番：FB-378/JAN：4935919213783/容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)

自家畑の葡萄 100%で造る、素晴らしい品質のヴァンド ペイ

トップ生産者のこの価格帯のワインは、買い葡萄で造っていることが多いですが、
アンドレ ブルネルは、何と 100%自社で手入れをした葡萄が使われています

ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ ルージュ グルナッシュ 2020

Vin de Pays de Vaucluse Rouge Grenache

<スクリーキャップ>

「グルナッシュはさまざまな土地で育ちますが、自分はローヌこそが最高の土地だと思います。だからこのワインをグルナッシュで造りました」とアンドレは自信を持って語っていました。トラヴァイアンにある畑からの葡萄を使っています。土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/ha まで認められていますが、半分の 45hL/ha までに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3 週間醸しをします。6 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。チェリー、ラズベリーの風味があり、良質でしかも出しゃばらない酸が感じられます。ジューシーな果実味とスパイシーな味わいの、見事なグルナッシュです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FB-193/JAN：4935919211932/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ
豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求した、希少なローヌの白ワイン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2020

Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とアンドレは語ります。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は 8 月末から早朝に行います。収穫量は 40hL/ha。ゆっくりと压榨し、12 度まで温度を下げ、36 時間かけて澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに約 18 度で発酵させ、6 ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め 1 ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：ルーサンヌ 50%、グルナッシュ ブラン 30%、クレレット 20%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FB-757/JAN：4935919217576/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

