

二人乗りバイク「タンデム」にちなんだワイン！

兄妹の新たな挑戦

CHATEAU LAMARTINE ~シャトー ラマルティエヌ~

3つの品種をブレンドした辛口白ワイン
ラマルティエヌの自信作

「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%

100本限り！早い者勝ちです！

ブランド ラマルティエヌ
タンデム 2020

Blanc de Lamartine Tandem

収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず、全房圧搾します。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回使用樽と2回使用樽)で行います。熟成期間は6ヶ月、その後ボトリングします。輝きのある淡い黄色、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】等級：IGP コート デュ ロット
国/地域等：フランス/南西地方
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
JAN：4935919313414
容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)



季節を選ばず楽しめるカオール

カオール タンデム 2019
Cahors Tandem

「タンデム」は、バンジャマンと妹の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、瓶詰め前のみ最低限添加しています。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021」92点/クー ド クール

【赤・フルボディ】等級：AOC カオール
国/地域等：フランス/南西地方
葡萄品種：マルベック 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FC-161
JAN：4935919311618
容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)