

個性があり品種の魅力が詰まった

1000円台のワイン

マルスランやアリカンテ ブーシェなどの土着品種を単一で仕込み
葡萄の魅力を最大限に表現しました

新入荷

魅力的な
1000円台ワイン

NEW

フルーティでやわらかいタンニンを持つ、親しみやすい味わい

ペイ ドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7 2022 (左)
Pay's d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7 <スクリュューキャップ>

マルスランはカベルネ ソーヴィニオンとグルナッシュによる交配品種です。紫を帯びた濃いルビーレッド、スマイルの花やスパイシーなブラックペッパーに加え、ブラックベリーやカシスのアロマが混ざります。口に含むとリッチで深みがあり、集約のあるフレーバーが心地よく感じられます。葡萄は完熟するまで待ってから収穫します。100%除梗します。アルコール発酵前に5度で低温マセラシオンを行い、アロマと洗練されたタンニンを抽出します。その後、26~28度で温度コントロールしながらステンレスタンクでアルコール発酵を行います。その間、ピジャージュとルモンターージュを行います。約30日間の醸しを行い、綺麗な澱とともに6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：マルスラン
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-915/JAN：4935919319157/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

NEW

たっぷりとしたボディで豊かな味わいが楽しめる1本です

ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2022 (右)
Pay's d'Oc Alicante Bouschet Cepages Oublies No.5 <スクリュューキャップ>

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。紫を帯びた深いルビーレッド、赤や黒のベリーの非常に華やかなアロマに加え、かすかにスマイルの花の要素も感じられます。さらにかすかに樽のスモーキーなニュアンスもあります。たっぷりとしたボディで豊かな味わいが楽しめる1本です。葡萄は完全に熟すのを待って収穫します。100%除梗します。一部は伝統的な方法で醸造し、一部はマセラシオン ア ショー (マストに熟を加える) を行い、豊かな色合いとアロマ、タンニンを抽出します。発酵後、フレンチオークで4ヶ月熟成をさせることでワインに複雑さを与えています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ
熟成：フレンチオークで4ヶ月

品番：FC-916/JAN：4935919319164/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

豊かな果実味と爽やかで心地よい酸が魅力です

ペイ ドック ソーヴィニオン ブラン 2022

Pay's d'oc Sauvignon Blanc

<スクリュューキャップ>

輝きのある淡い黄色、桃やパッションフルーツを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むときりりと爽やかで、心地よい酸が感じられます。非常にバランスのとれた口当たりがあり、野生の花のハチミツやかすかにバニラを思わせるニュアンスが感じられます。畑はソーヴィニオン ブランの栽培に適した石灰質土壌です。風通しが良い比較的涼しい場所を選んでこの品種を植えました。昼夜の気温差が大きいので、葡萄はゆっくりと熟すことが出来、豊かなアロマが保たれます。フレッシュさを保ち、複雑なアロマを表現するために、注意深く醸造します。アルコール発酵前にスキンコンタクトを行います。優しく压榨した後、低温で発酵させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック

生産者：ヴィーニュ デュ トラン 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン

品番：FC-914/JAN：4935919319140/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

NEW

