

今年、新たに入荷した高品質な I.G.P.ペイ ドック

昨今、この価格帯で高品質なワインを探すのは難しい
ですが、品質に納得できるワインを見つけました！

おすすめ
1000円台
ワイン



南仏の恵まれた気候とオーガニック栽培で育てた カベルネ ソーヴィニヨンを使用 凝縮した果実味と豊かなフレーバーを持つ1本

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2022 *Pays d'Oc Cabernet Sauvignon*

カベルネ ソーヴィニヨンの畑は、日中は暖かく日当たりが良く、夜は気温が下がるため、豊かなアロマを持つバランスのとれた葡萄が得られます。砂利を含むシルト土壌でたいへん水はけがよい畑で、オーガニック認証を受けております。最高のフレーバーを持つ葡萄を得るために、収穫の前に何度も畑に行き、実際に葡萄を食べて最も適した収穫時期を決めています。醸造はステンレスタンクで行います。その後、ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。深見のある美しい赤紫色、熟したプラムやカシスの豊かな果実のアロマにかすかにスパイシーな要素が感じられます。口当たりはスムーズで非常にフルーティです。ベルベットのようになめらかなタンニンがあり、ジューシーな余韻があり、たいへん親しみやすい味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P. ペイ ドック

生産者：ボワデュ ルイセ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-917/JAN：4935919319171/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



豊かな果実味と爽やかで心地よい果実味が特徴です

ペイ ドック ソーヴィニヨン ブラン 2022 *Pays d'oc Sauvignon Blanc*

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。畑はソーヴィニヨン 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】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：フランス/ラングドック ルション/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：ソーヴィニヨン ブラン

品番：FC-914/JAN：4935919319140/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)





果肉や果汁まで赤い、アリカンテ ブーシェ 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
Pay's d'Oc Alicante Bouschet Cepages Oublies No.5

アリカンテ ブーシェ単一で造られるこのワインは、深みがあり、おおらかで南仏らしい暖かみを感じられます。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アロマに加え、かすかにスマレ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。しっかりと厚みがあり、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。

★「ベルリナー ワイントロフィー2023」で金賞

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ>
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：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)

アリカンテ ブーシェとは？

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとブティ ブーシェによる交配品種です。果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料”という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ ティントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインワイン「ラヤ（品番：S160）/本体価格¥1,700」にも使われている品種です。ラヤと飲み比べていただくと品種の魅力を一層感じていただけます。



ボルドーやナパ ヴァレーで脚光を浴びる“マルスラン” フルーティでやわらかなタンニンを持つ、親しみやすいワイン

ペイ ドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7 2022
Pay's d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7

紫を帯びた濃いルビーレッド、スマレ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、集約のあるフレイ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度に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。

★「ベルリナー ワイントロフィー2023」で金賞

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 15.0%> <スクリュューキャップ>
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：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)

マルスランとは？

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。病害に強い品種で、湿度の高い環境、温暖な気候にも適応しているため、地球温暖化に耐えられる新しい品種として注目されています。ボルドーでは気候変動に最も対応でき、既存のボルドー品種を補完することのできる品種として、2021年にマルスランのAOC ボルドーへの使用が認められました。また、ナパ ヴァレーのワインメーカーも気温の上昇に対する有効な手段として、マルスランに関心を寄せています。