

CUVÉE DES GALETS

キュヴェ デ ガレ

自然の恵みを最大限に生かして育てた葡萄を使い、SO₂の添加量を限りなく抑えたワイン造り

エスデザルグ葡萄栽培者組合

1965年に10軒の生産者が設立した共同組合です。弊社では1999年より、24年間輸入を続けてまいりました。それぞれのドメーヌは1軒ずつが小規模なため、醸造設備を共同で使用することでコストを抑えています。葡萄本来の味わいを表現することを重視しているため、オーガニックもしくは農薬を極力使わないリュットレゾネで栽培し、野生酵母による自然発酵、無濾過、無清澄を基本としたワイン造りを行なっています。

地元の子供が描いた「収穫の風景」を
ラベルにデザインしました！



コートー デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2021

Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の5人の生産者の葡萄をブレンドしています。85hL/haの認可ですが、60hL/haまで収穫量を抑えています。収穫した葡萄は10~15日間、22~24度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は6ヶ月タンク熟成させています。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味があり、しっかりとした飲みごたえのある味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コートデュローヌ

I.G.P. コートデュポンデュガール

葡萄品種：グルナッシュ、その他 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml

¥1,650 (本体価格¥1,500)

