

Vaucluse

日本市場のために瓶詰めした

自信作

B

ドメヌー フォン サラドが日本市場のためだけに瓶詰めしたキュヴェです。南ローヌらしい充実感はありませんが重たくはなく、素直に美味しい果実味溢れる1本に仕上げられています。「B」はビュルル家のB、そしてフォン サラドのオーナーであるベルナルのBでもあり、両方の頭文字をワイン名に記した自信作です。

ヴォークリューズ ベー 2022 Vaucluse "B"

ヴァケラス村やジゴンドス村をはじめとした様々なエリアの畑から、複数の葡萄品種をブレンドして造ります。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成させます。時代のニーズを考慮して、スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造っています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P. ヴォークリューズ

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで6~8ヶ月

品番：FD-046/JAN：4935919960465/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



Le Blanc

暖かい産地ながらしっかりとフレッシュさがキープされた、素晴らしい品質
是非とも、上記の赤ワイン「B」とセットでご利用ください

ルブラン ヴィオニエ 2022 Le Blanc Viogier

早朝に収穫します。圧搾し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に4~5度で、24時間かけて不純物を沈殿させます。その後14度で3週間発酵させ、途中でバトナージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P. ヴォークリューズ

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)