

Les Peyrautins

レ ペイロタン



「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され、近年注目を浴びる醸造家が手掛ける
1000 円台のコストパフォーマンスの高い南仏ワイン



LES PEYRAUTINS
Nos Vignobles Reserves



フランス/ラングドック

レ ペイロタン シリーズについて

「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され、近年注目を浴びるドメーヌ ガラブーのオーナー、フレデリック ガラブーが手掛けるワインです。彼がワインメーカーを務める LGI ワインズのプレミアム ヴァラエタル シリーズです。フレデリック自身が醸造を手掛けており、ラベルには彼の名前が記載されています。現代的な技術を活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。



ガスコーニュはラングドックよりも涼しいため、度数も低くエレガントなワインに仕上がります

コート ド ガスコーニュ ブラン 2024 Côtes de Gascogne Blanc

きれいなアロマを最大限に抽出するため 6 時間のスキンコンタクトを行った後、やさしくプレスします。果汁を落
ち着かせた後、低温に管理しながらステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に 5 ヶ月に寝かせます。ラ
イムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.11.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、他 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-281/JAN：4935919312813/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

熟成中にバトナージュして、深いアロマを引き出しています

ペイ ドック シャルドネ 2023 Pays d'Oc Chardonnay

葡萄をやさしく圧搾した後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。15 度の低温に管理しながらステンレ
スタンクで発酵後、綺麗な澱とともに 5 ヶ月熟成させます。柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにハー
ブのニュアンスが感じられます。口に含むとジューシーでとてもバランスが良く、余韻はフレッシュです。

■「ベルリナー ワイン トロフィー 2024」金賞

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-186/JAN：4935919311861/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ジューシーな果実味としなやかなタンニンを持つ、親しみやすいシラー

ペイ ドック シラー 2023 Pays d'Oc Syrah

果実のアロマを引き出すため、一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。3 週間ほど発酵と
醸しを行い、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。スミレの花やブラックベリーの豊かな香りの中に、かすか
にココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパ
イシーな要素が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.

葡萄品種：シラー 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-187/JAN：4935919311878/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)

やさしい酸とタンニン、まろやかな果実味が広がります

ペイ ドック メルロ 2023 Pays d'Oc Merlot

果実のアロマを引き出すため、一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。3 週間ほど発酵と
醸しを行い、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。カシスやラズベリーのアロマの中にかすかにスパイシーな
ニュアンスがあります。口に含むとたっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-188/JAN：4935919311885/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



お手頃価格で満足感が味わえるカベルネ ソーヴィニヨン

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2023 Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

カベルネ ソーヴィニヨンはしっかりと完熟させることでその本領を発揮します。そのため、収穫のタイミングを
注意深く見計り、最良の状態で摘み取ります。除梗、破砕し、約 4 週間の発酵、醸しを行います。全体の 1/3 をフ
レンチオークで熟成させ、ワインに複雑さと深みを与えます。カシスを思わせる豊かな果実味の中に、かすかにペッ
パーのスパイシーな要素が混ざっています。口当たりはスムーズでやわらかく、余韻にもスパイスを感じます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：全体の 1/3 をフレンチオーク樽

品番：FC-244/JAN：4935919312448/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)

冷涼な気候を持つリムーにある畑のピノ ノワールを使い、繊細さを表現しました

ペイ ドック ピノ ノワール 2023 Pays d'Oc Pinot Noir

繊細でエレガントなスタイルを持つワインにするため、収穫は 2 度に分けて行います。一部の葡萄は、通常よりも
早めに収穫し、低温で発酵させることで果実のアロマを保ちます。それ以外は、完熟した状態で収穫し、発酵させま
す。一部はフレンチオークで熟成させ、ワインに複雑さを与えています。ラズベリーやチェリーのチャーミングなア
ロマの中にかすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。口当たりはフルーティで非常にエレガントです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：一部フレンチオーク樽

品番：FC-245/JAN：4935919312455/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

