

1000円台で楽しめる！コストパフォーマンスが魅力のフランスワイン

個性ある土着品種 100%で仕込んだ魅力溢れる赤ワイン

Alicante Bouschet



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

過去にリアルワインガイドで「旨安大賞」も獲得した
コストパフォーマンスの高さも魅力です。

🍷 アリカンテ ブーシェ

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。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 テイ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¥2,000」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。



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 2024

Pays d'Oc Alicante Bouschet Cépages Oubliés 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。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 (マストに熱を加える) を行い、豊かな色合いとアロマ、タンニン抽出します。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。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、かすかにスミ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。

【赤・ミディアムボディ】 <スクリューキャップ> <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P.

葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%

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)

次世代の国際品種として脚光を浴びる“マルスラン”

Marselan

カベルネの力強さとグルナッシュの華やかさを併せ持つ
南フランスが生んだ、濃厚でエレガントな赤ワイン

マルスラン

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。

ペイ ドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7 2023 Pays d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7

マルスランは日当たりが良く、砂利や石の多い痩せた土地で良く育ち、この品種のポテンシャルを十分に発揮します。色は濃く、程よい酸があり、非常にスムーズな口当たりのワインになります。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度に温度管理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。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。紫を帯びた濃い色、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、集約のあるフレイバーが心地よく感じられます。余韻は長く、非常にしなやかなタンニンが感じられます。

■「ベルリナー ワイン トロフィー」金賞

【赤・ミディアムボディ】<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 ルション/I.G.P.
葡萄品種：マルスラン 100% 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)



Sauvignon Blanc

石灰質土壌と昼夜の気温差が生む、充実した味わいの1本
爽やかな酸、華やかな果実味、親しみやすさが魅力

ペイ ドック ソーヴィニオン ブラン 2024 Pays d'oc Sauvignon Blanc

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ため、葡萄はゆっくりと熟することが出来、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。優しく圧搾した後、低温で発酵させます。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。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P.
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 100%
熟成：ステンレスタンク

品番：FC-914/JAN：4935919319140/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

