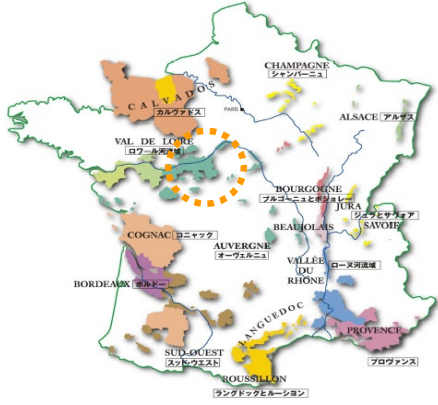



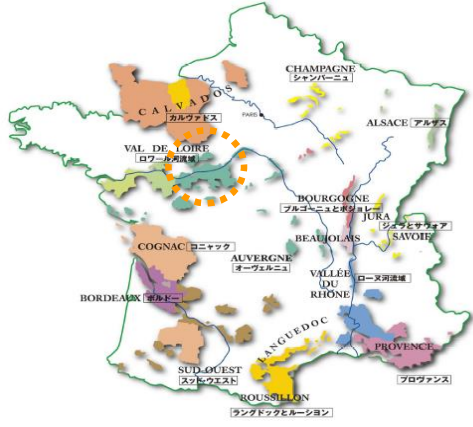

ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ (Le Clos du Tue-Boeuf)

| | | |
|--|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Thierry & Jean-Marie PUZELAT |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>シュヴェルニー レ・モンティル |
| | AOC | シュヴェルニー |
| | 歴史 | 当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄のジャン・マリと共に継ぎ「ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ」を立ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピズラ」を立ち上げ、ネゴスとドメーヌの両方を管理する。2014年ネゴスをボノームに引き継ぎ、ドメーヌ一本に専念し現在に至る。 |
| | 気候 | 海洋性気候と大陸性気候がちょうど交わる境目に畑があり、さらにロワール川の影響により、一年中気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。 |
|  | 畑総面積 | 14 ha |
| | 農法 | ビオロジック(1998年ナチュラル・エ・プログレ) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | パンク音楽鑑賞、自転車、ワインを飲むこと |
| | 生産者のモットー | それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。 |

| 56.-3. VdF Romorantin Frileuse 2016 ロモランタン・フリリューズ(白) | | 56.-2. VdF Pineau de la Loire en Qvevri Blanc 2016 ピノ・ド・ラ・ロワール・アン・クヴェヴリ(白) | | 56.-6. VdF Qvevri Blanc Sauvignon 2016 クヴェヴリ・ソーヴィニオン(白) | |
|---|---|--|--|--|---|
| 品種 | ロモランタン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | ソーヴィニオンブラン |
| 樹齢 | 65年平均 | 樹齢 | 36年平均 | 樹齢 | 5年~50年 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | 石灰質・粘土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然酵母で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で9ヶ月 |
| 熟成 | 古樽400 Lで13ヶ月 | 熟成 | アンフォラ 400 Lで10ヶ月 | 熟成 | アンフォラ10 hLで10ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | カリフラワーのベニエ、 タコのマリネ | マリアージュ (生産者) | ウサギのリエット、 ブランケットドヴォー | マリアージュ (生産者) | フォアグラのテリーヌ、 ブルードーヴェルニユチーズ |
| マリアージュ (日本向け) | ヤリイカとポロ葱のソテー ヴィネガーソース | マリアージュ (日本向け) | 鶏肉とごぼうのガランティーヌ | マリアージュ (日本向け) | 牡蠣のパセリバター焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:7℃ |
| テイステイング コメント | グレープフルーツ、白桃、アカシア、 金木犀、モミの木、レモナルト、森 林の香り。ワインは滑らかかつ透明 感のある艶やかなエキスがあり、ダ シのように染み入るような旨味とじ わつと染み入るような酸がきれいに 融合する！ | テイステイング コメント | 黄桃、カリン、レーズン、キャラメル、 プリオッシュ、日本酒、フユメ、ミネラ ルの香り。ワインはふくよかで白い 果実の凝縮感とストラクチャーがあり、 透明感のあるまろやかな旨味エ キスを鉱物的でキメの細かいミネラ ルが支える！ | テイステイング コメント | カリン、洋ナシ、メロン、青梅、青竹、ク ルミ、キャラメル。ワインはピュ アかつ梅酒のようなキュートな酸とほ んのりとした甘さがあり、透明感のある ダシのようなエキスと洗練されたミネラ ルがやさしく口の中に染み入る！ |
| 希望小売価格 | 4,350円(税込4,698円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月15日。収量は霜の被害により400 Lの樽1樽分の7 hL/haしか取れなかった！2013年までネゴスとしてリリースしていたティエリのロモランタンをル・クロ・デュ・テュ・ブッフに吸収しドメーヌワインとしてリリース！2/3がフラン・ピエ(自根)、1/3が100年を超えるヴィエーユ・ヴィーニユ！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は10月5日。収量は霜の被害により10 hL/haだった！ワイン名のQvevriはジョージア語でアンフォラ(Kvevri)の意味で、ピノ・ド・ラ・ロワールはシュナンブランの別名！今回スペインのアンフォラを使用し、プレスジュースのみを発酵熟成させている！買いブドウはノイエ・シュール・シェールのブドウ生産者アラン・サレから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月26日。収量は霜の被害により10 hL/haだった！残糖20 g/L。ワイン名のQvevriはジョージア語でアンフォラ(Kvevri)の意味！ジョージアのアンフォラでスキンコンタクトせずジュースのみを発酵熟成させている！買いブドウはマレイユ・シュール・シェールのブドウ生産者ヴァレリー・フォルから！SO ₂ は瓶詰前に20 mg/L添加。残糖があるため目の細かいフィルターを使用。 |

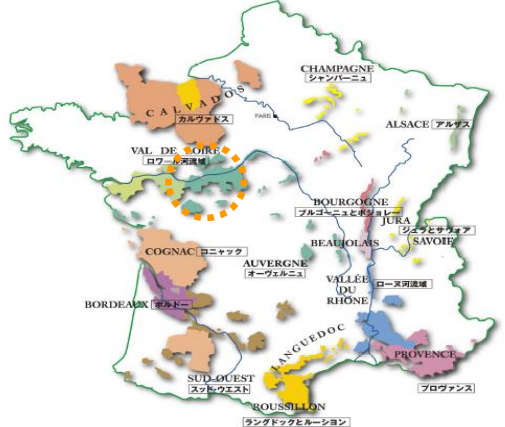

| 56.-6. VdF Qvevri Blanc Sauvignon 2017 クヴェヴリ・ソーヴィニヨン(白) | | 56.-4. AC Coteaux du Giennois Rouge 2015 コトー・デュ・ジェノワ(赤) | |
|--|--|---|--|
| 品種 | ソーヴィニヨンブラン | 品種 | ピノノワール80%、ガメイ20% |
| 樹齢 | 6年～51年 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | 石灰質・粘土質 | 土壌 | キンメリジャン |
| マセラシオン | アンフォラ8 hL プレス後のブドウ滓20%を10ヶ月浸漬 | マセラシオン | ステンレスタンクで18日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で5週間 |
| 熟成 | アンフォラ8 hLで10ヶ月 | 熟成 | ステンレスタンクで3ヶ月、 40 hLの木桶タンクで4ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | ホタテの香草焼き、 ポンレヴェックチーズ | マリアーージュ (生産者) | 仔牛のレバーソテー、 シャウルスチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | ディルとマッシュルームのサラダ | マリアーージュ (日本向け) | 芽キャベツとアンチョビのグリル |
| ワインの 飲み頃 | 2018年～2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年～2028年 供出温度:15℃ |
| テイスティング コメント | レモン、ライム、ヴェルヴェンヌ、西洋菩提樹、ヨモギ、ユーカリの香り。ワインはピュアかつスモーキーで上品な落ち着きがあり、透明感のあるダシのような旨味エキスにほんのりピターでチョーキーなミネラルがきれいに溶け込む！ | テイスティング コメント | グリオット、梅、シャクヤク、キルツシュ、カカオ、なめし革の香り。ワインはピュアかつスレンダーでしっとり上品な果実味があり、チョーキーなミネラルとキメの細かいタンニンが味わいを引き締める！ |
| 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月10日。収量は15 hL/ha。2017年は完全辛口！ワイン名のQvevriはジョージア語でアンフォラ(Kvevri)の意味！ジョージアのアンフォラでプレス後のブドウ滓20%を10ヶ月スキンコンタクト！買いいブドウはマレイユ・シュル・シェールのブドウ生産者ヴァレリー・フォーから！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月18日。収量は30 hL/ha。コトー・デュ・ジェノワのつくり手マチュ・コストのワインをティエリがセレクションし、熟成をテュ・ブッフで行った、今回限りのリリース！SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。ノンフィルター！ |

ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ (Le Clos du Tue-Boeuf)

| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Thierry & Jean-Marie PUZELAT |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>シュヴェルニー レ・モンティール |
| | AOC | シュヴェルニー |
| | 歴史 | 当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄のジャン・マリーと共に継ぎ「ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ」を立ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を立ち上げ、ネゴスとドメヌの両方を管理する。2014年ネゴスをボノームに引き継ぎ、ドメヌ一本に専念し現在に至る。 |
| 気候 | 海洋性気候と大陸性気候がちょうど交わる境目に畑があり、さらにロワール川の影響により、一年中気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。 | |
|  | 畑総面積 | 14 ha |
| | 農法 | ビオロジック(1998年ナチュラル・エ・プログレ) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | パンク音楽鑑賞、自転車、ワインを飲むこと |
| | 生産者のモットー | それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。 |

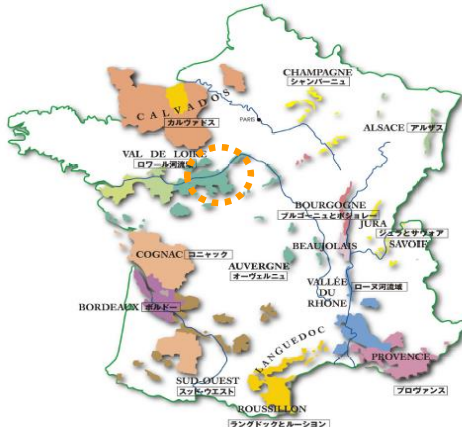

| 56.-2. VdF Pineau de Loire en Qvevri Blanc 2015 ピノ・ド・ロワール・アン・クヴェヴリ(白) | | 56.-1. AC Touraine Rouge 2015 Qvevri La Guerrierie シュヴェルニー クヴェヴリ・ラ・ゲルリ(赤) | | 56.-4. AC Coteaux du Giennois Rouge 2015 コトー・デュ・ジェノワ(赤) | |
|--|--|--|--|--|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | ガメイ60%、コー40% | 品種 | ピノワール80%、ガメイ20% |
| 樹齢 | 35年平均 | 樹齢 | 36年平均 | 樹齢 | 50年平均 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | キンメリジャン |
| マセラシオン | アンフォラ10 hL 除梗したブドウ30%を8ヶ月浸漬 | マセラシオン | アンフォラ8hLで3ヶ月 | マセラシオン | ステンレスタンクで18日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で2ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で5週間 |
| 熟成 | アンフォラ10 hLで8ヶ月 | 熟成 | アンフォラ8 hLで8ヶ月 | 熟成 | ステンレスタンクで3ヶ月、 40 hLの木桶タンクで4ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | 生野菜のスティック、 鶏肉のジンジャーソース | マリージュ (生産者) | 田舎風パテ、 猪のグリエマスタードソース | マリージュ (生産者) | 仔牛のレバーソーテー、 シャウルスチーズ |
| マリージュ (日本向け) | 牡蠣のソーテー レモンクリーム煮 | マリージュ (日本向け) | 仔羊のスパイス煮込み | マリージュ (日本向け) | グリーンアスパラの牛肉巻き |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:11℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:15℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:15℃ |
| テイasting コメント | レモンのコンフィ、梨、金木犀、ヴェルヴェンヌ、ジンジャー、カイワレ大根の香り。ワインはピュアかつダシのように澄んだ旨味の中に鉱物的なミネラルが溶け込み、アフターに連れて優しい収斂味がじわっと口に広がる! | テイasting コメント | ダークチェリー、グリオット、プラム、スマイル、シャクヤク、鉱石の香り。ワインは艶やかかつ適度にスパイシーで、ダシのように旨味の効いたみずみずしい果実味を洗練されたミネラルと強かな酸がじわっと引き締める! | テイasting コメント | グリオット、梅、シャクヤク、キルツシュ、カカオ、なめし草の香り。ワインはピュアかつスレンダーでしっとり上品な果実味があり、チョーキーなミネラルとキメの細かいタンニンが味わいを引き締める! |
| 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,780円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月26日。収量は30 hL/ha。ワイン名のQvevriはジョージア語でアンフォラ(Kvevri)の意味で、ピノ・ド・ロワールはシュナンブランの別名! 2015年はジュースに30%除梗したブドウをスキコンタクトしている! 買いブドウはノワイエ・シュル・シェールのブドウ生産者アラン・サレから! まだ模索中のため、今後も年によって内容が変わる予定。ノンフィルター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は9月25日。収量は30 hL/ha。ワイン名のQvevriはジョージア語でアンフォラ(Kvevri)の意味。果実味豊かなワインに仕上げるために、2015年はガメイ60%、コー40%と前年よりもガメイの比率を上げている! ブドウを全て除梗しマセラシオンを施している! まだ模索中のため、今後も年によって区画と品種が変わる予定。ノンフィルター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は9月18日。収量は30 hL/ha。コトー・デュ・ジェノワのつくり手マチュ・コストのワインをティエリがセレクションし、熟成をテュ・ブッフで行った、今回限りのリリース! ノンフィルター! SO ₂ は瓶詰前に15 mg/L添加。 |

ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ (Le Clos du Tue-Boeuf)

| | | |
|---|---|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Thierry & Jean-Marie PUZELAT |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>シュヴェルニー レ・モンティール |
| | AOC | シュヴェルニー |
| | 歴史 | 当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄のジャン・マリーと共に継ぎ「ル・クロ・デュ・テュ・ブッフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、ネゴスとドメヌの両方を管理する。2014年ネゴスをボノームに引き継ぎ、ドメヌ一本に専念し現在に至る。 |
| 気候 | 海洋性気候と大陸性気候がちょうど交わる境目に畑があり、さらにロワール川の影響により、一年中気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。 | |
|  | 畑総面積 | 14 ha |
| | 農法 | ビオロジック(1998年ナチュラル・エ・プログレ) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | パンク音楽鑑賞、自転車、ワインを飲むこと |
| | 生産者のモットー | それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。 |

| 56.-3. VdF Romorantin Frileuse 2015 ロモランタン・フリリューズ(白) | | 56.-2. AC Cheverny Blanc 2014 Qvevri Frileuse シュヴェルニー クヴェヴリ・フリリューズ(白) | | 56.-1. AC Touraine Rouge 2014 Qvevri La Guerrierie トゥーレーヌ クヴェヴリ・ラ・ゲルリー(赤) | |
|---|---|--|---|--|--|
| 品種 | ロモランタン | 品種 | フィエグリ40%、シャルドネ40% ソーヴィニヨンブラン20% | 品種 | コー60%、ガメイ40% |
| 樹齢 | 64年平均 | 樹齢 | 35年平均 | 樹齢 | 35年平均 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | アンフォラ8hLで3ヶ月 |
| 醱酵 | 自然酵母で5週間 | 醱酵 | 自然酵母で3ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 1年樽400 L, 古樽228 Lで13ヶ月 | 熟成 | アンフォラ10 hLで10ヶ月 | 熟成 | アンフォラ8 hLで10ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | アンドウイエットのスマーク、 モリユ茸と鶏肉のフリカッセ | マリアーージュ (生産者) | 菊芋ブルーテのホタテソテー、 白ブーダンのグリエ | マリアーージュ (生産者) | 鹿とフォアグラのパテアンクルート、 ルブロンチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | 海老のグリル サフランソース | マリアーージュ (日本向け) | 熟成シェーヴルチーズと マッシュルームサラダ | マリアーージュ (日本向け) | 牛肉と人参の赤ワイン煮 |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:10°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:11°C | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:17°C |
| テイasting コメント | パイナップル、マンゴスチン、アカシ ア、ユーカリ、ハチミツ、焼き栗の香 り。ワインはふくよかかつリッチでポ リュウムがあり、旨味エキスを張りの ある酸と緻密なミネラルが支えその まま長く余韻に続く! | テイasting コメント | 白桃、白いバラ、レモングラス、カリ フラワー、モミの木、黒豆、蜜蝋の香 り。ワインは優しい滑らかさとストラ クチャーがあり、凝縮した緻密な旨 味エキスを洗練されたミネラルがき れいに融合する! | テイasting コメント | バラ、スマイル、ジンジャー、アセロラ、 アーモンド、お香の香り。ワインは柔 らかくも味わいは幾分スパイシーで、 染み入るように優しい果実の旨味を 洗練されたミネラルと細かいタンニ ンの収斂味が引き締める! |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,320円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月30日。収量は28 hL/ha。2013年までネゴスとしてリ リースしていたティエリのロモランタ ンをル・クロ・デュ・テュ・ブッフに吸収 しドメヌワインとしてリリース! 2/3 がフラン・ピエ(自根)、1/3が100年を 超えるヴィエーユ・ヴィーニュ! ノン フィルター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は9月28日。収量は30 hL/ha。ワイン名のQvevriはグルジ ア語でアンフォラ(Kvevri)の意味! 2014年はシュヴェルニーのフリ リューズをスキンコンタクトせず ジュースだけで仕込んでいる! まだ 模索中のため、今後も年によって区 画と品種が変わる予定。ノンフィル ター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は10月1日。収量は30 hL/ha。ワイン名のQvevriはグルジ ア語でアンフォラ(Kvevri)の意味! 2014年はラ・ゲルリーのブドウを全 て除梗しマセラシオンを施している! まだ模索中のため、今後も年によ って区画と品種が変わる予定。ノン フィルター、SO ₂ 無添加! |

ル・クロ・デュ・テュ=ブッフ (Le Clos du Tue-Boeuf)

| | | |
|---|----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Jean-Marie & Thierry PUZELAT |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>シュヴェルニー レ・モンティール |
| | AOC | シュヴェルニー |
| | 歴史 | 当時ボルドー、マコン、南仏とワイン畑を渡歩いたティエリは、1994年、父の畑を兄のジャン・マリーと共に継ぎ「ル・クロ・デュ・テュ=ブッフ」を起ち上げる。1999年にはネゴシアン「ティエリ・ピュズラ」を起ち上げ、ネゴスとドメヌの両方を管理する。2014年ネゴスをボノームに引き継ぎ、ドメヌ一本に専念し現在に至る。 |
| | 気候 | 海洋性気候と大陸性気候がちょうど交わる境目に畑があり、さらにロワール川の影響により、一年中気候は穏やかで夏は暖かく、秋から冬春にかけては川と地上の温暖差で朝夕はしばしば深い霧に覆われる。 |
|  | 畑総面積 | 14 ha |
| | 農法 | ビオロジック(1998年ナチュラル・エ・プログレ) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 4人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | パンク音楽鑑賞、自転車、ワインを飲むこと |
| | 生産者のモットー | それぞれの畑のテロワールをそれぞれのワインの味に忠実に反映する。 |

| 56.-3. VdF Romorantin 2014 ロモランタン(白) | | 56.-2. AC Touraine Blanc 2013 Qvevri Le Brin de Chèvre トゥーレーヌ クヴェヴリ・ル・ブラン・ド・シェーヴル(白) | | 56.-1. AC Cheverny Rouge 2013 Qvevri La Caillère シュヴェルニー クヴェヴリ・ラ・カイエール(赤) | |
|---|--|---|--|--|--|
| 品種 | ロモランタン | 品種 | ムニピノ | 品種 | ピノワール |
| 樹齢 | 63年 | 樹齢 | 70年 | 樹齢 | 31年 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | シレックス・粘土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック 全房のブドウを アンフォラ10 hLで5ヶ月 | マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック 1/3除梗、2/3全房のブドウを アンフォラ8 hLで5ヶ月 |
| 醱酵 | 自然酵母で5週間 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 新樽400 L 古樽228 Lで14ヶ月 | 熟成 | アンフォラ10 hLで10ヶ月 | 熟成 | アンフォラ8 hLで10ヶ月 |
| マリージュ (生産者) | ホワイトアスパラ半熟卵添え、 シェーヴルチーズ | マリージュ (生産者) | 豚のリエット、 ウズラのブドウの葉包み焼き | マリージュ (生産者) | アスパラとモリーユ茸のフリカッセ、 フォアグラのソテー |
| マリージュ (日本向け) | カブとホタテのレモンマリネ | マリージュ (日本向け) | 鶏とキノコの白ワイン煮 | マリージュ (日本向け) | 鴨のロースト |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:13℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2031年 供出温度:15℃ |
| テイasting コメント | 洋ナシ、パイナップル、アカシア、 キャラメル、ハーブの香り。ワインは ピュアかつストラクチャーがはっきり とあり、凛とした張りのある酸と緻密 なミネラルが柔らかく透明感のある 旨味エキスと融合する! | テイasting コメント | キンモクセイ、ジャスミン、ハーブ、 蜜蝋、コンテチーズの香り。ワインは ミネラリーかつ透明感があり穏やか で、ピュアなエキスをお茶のような細 かいタンニンの収斂味が包み込み スツと口に溶けていく! | テイasting コメント | クランベリー、グロゼイユ、シャクヤ ク、青竹の香り。ワインは上品でフ ィネスがあり、清涼感のある果実味と チャーミングな酸とのバランスが良 く、アフターに残るミクロのタンニンが 余韻を優しく引き締める! |
| 希望小売価格 | 4,200円(税込4,536円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,400円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月6日。収量は35 hL/ha。2013年までネゴスとしてリ リースしていたティエリのロモランタ ンをル・クロ・デュ・テュ=ブッフに吸収 しドメヌワインとしてリリース! 新 樽比率は30%! ノンフィルター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は10月14日。収量は40 hL/ha。ワイン名のQvevriはグルジ ア語でアンフォラ(Kvevri)の意味! 2013年はル・ブラン・ド・シェーヴル のムニピノを使用! 現時点はまだ 方向性を模索中のため、年によって 区画と品種が変わる予定。ノンフ ィルター、SO ₂ 無添加! | ちなみに! | 収穫日は10月8日。収量は30 hL/ha。ワイン名のQvevriはグルジ ア語でアンフォラ(Kvevri)の意味! 2013年はラ・カイエールのピノワ ールを使用! 現時点はまだ方向性を 模索中のため、年によって区画と 品種が変わる予定。ノンフィルター、 SO ₂ 無添加! |