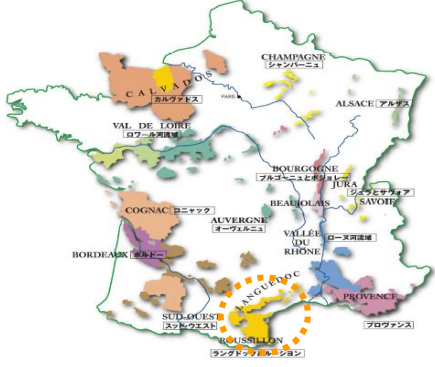
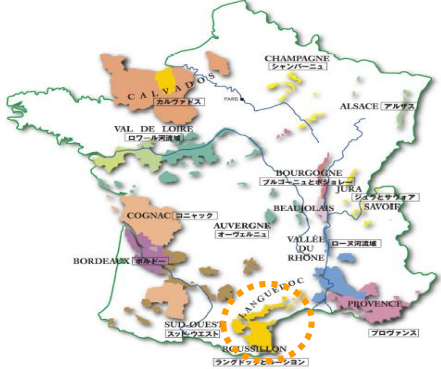
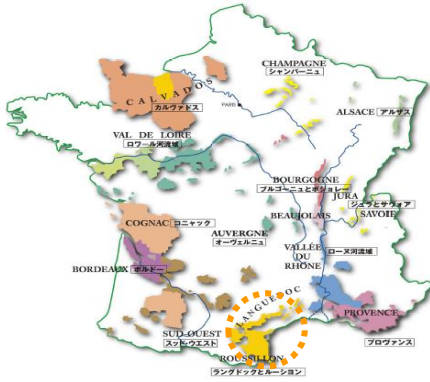


VCN° 32		「Version.August-2016」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ(Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。2001年にメルローをBIOに転換し、2010年には全ての畑をBIOに転換した。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
		気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響あい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	35 ha
		農法	2010年エコセール
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

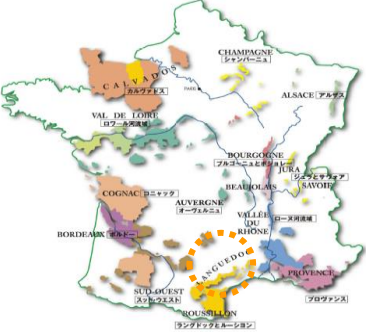
★new vintage★ 32.-4. VdP de l'Hérault Grenache 2014 【3L バッグ・イン・ボックス】 ド・レロー・グルナツシュ(赤)		32.-8. VdP de l'Hérault Chardonnay 2014 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ(白)	
品種	グルナツシュ	品種	シャルドネ
樹齢	43年	樹齢	31年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで14日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 セメントタンクで20日間	醗酵	18度の低温発酵 自然発酵で18日間
熟成	セメントタンクで20ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 カスレ	マリージュ (生産者)	マッシュルームのココット、 シュークルート
マリージュ (日本向け)	香草ソーセージ	マリージュ (日本向け)	カニのクロケット
ワインの 飲み頃	2016年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2016年 供出温度:10℃
テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、メントール、 オレンジット、甘草、黒豆の香り。ワインは リッチかつ構成が整っていて、凝縮した果実味を 優しく緻密なタンニンの収斂味が引き締める！	テイスティング コメント	洋ナシ、黄桃、アプリコットのコンポート、 アカシア、若いアーモンド、スポンジケーキの香り。 口当たりまろやかかつフルーティーで横に広がる ボリューム感があり、あとから強かな酸と心地よい苦み がワインの骨格を支える！
希望小売価格	4,600円(税込5,060円)	希望小売価格	4,600円(税込5,060円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は35 hL/ha。 2014年は、前半が日照り、後半が雨の多い不安定な年だった。 フィルター有り。SO ₂ はマロが終わった後に30 mg/L、箱詰め時に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は8月24日。収量は45 hL/ha。 マロラクティック発酵有り。2014年は前年よりも果実味に厚みがあり酸とのバランスも良い！ SO ₂ は収穫後、マロラクティック発酵後、瓶詰後に計45 mg/L添加。

「Version.March-2016」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ(Domaine Pech Laurier)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
	AOC	コトー・デュ・ラングドック
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。2001年にメルローをBIOに転換し、2010年には全ての畑をBIOに転換した。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
	畑総面積	35 ha
	農法	2010年エコセール
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
	ドメヌのスタッフ	4人、季節労働者数人
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

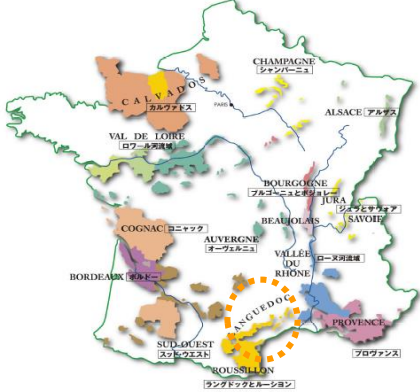
★new vintage★ 32.-4. VdP de l'Hérault Grenache 2013 【3L バッグ・イン・ボックス】 ド・レロー・グルナツシュ(赤)		32.-8. VdP de l'Hérault Chardonnay 2014 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ(白)	
品種	グルナツシュ	品種	シャルドネ
樹齢	42年	樹齢	31年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで13日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 セメントタンクで20日間	醗酵	18度の低温発酵 自然発酵で18日間
熟成	セメントタンクで26ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	生ハム、ソーセージ、 香草入りソーセージのグリエ	マリアージュ (生産者)	マッシュルームのココット、 シュークルット
マリアージュ (日本向け)	モツのトマト煮込み	マリアージュ (日本向け)	カニのクロケット
ワインの 飲み頃	2016年～2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2015年～2016年 供出温度:10℃
テイasting コメント	カシス、ミュール、パッションフルーツ、 イラクサ、ほうじ茶、甘草、黒豆の香り。 ワインはタイトかつスレンダーで、優しく みずみずしい果実味を緻密なタンニン の収斂味が引き締める！	テイasting コメント	洋ナシ、黄桃、アブリコットのコンポー ト、アカシア、若いアーモンド、スポンジ ケーキの香り。口当たりまるやかかつフ ルーティーで横に広がるボリューム感が あり、あとから強かな酸と心地よい苦み がワインの骨格を支える！
希望小売価格	4,600円(税込5,060円)	希望小売価格	4,600円(税込5,060円)
ちなみに！	収穫日は9月3日。収量は45 hL/ha。 2013年は、全体的に涼しい気候で、果 実味がエレガントでタンニンの修練味か あるワインに仕上がっている！ノンフィ ルター！SO ₂ はマロが終わった後に30 mg/L、箱詰め時に20 mg/L、それぞれ 添加。 ※冷暗所に保管し、開封後はお早め にお召し上がり下さい。常温保管の場合 ワインが急速に劣化する恐れがありま すのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は8月24日。収量は45 hL/ha。 マロラクティック発酵有り。2014年は前 年よりも果実味に厚みがあり酸とのバラ ンスも良い！SO ₂ は収穫後、マロラク ティック発酵後、瓶詰後に計45 mg/L添 加。SO ₂ が少ないため開封後のワイン に変色が見られますが、品質的には問 題ありません。 ※冷暗所に保管し、開封後はお早め にお召し上がり下さい。常温保管の場合 ワインが急速に劣化する恐れがありま すのでご注意ください。

VCN° 32		「Version.December-2015」 ドメヌ・ペッシュ・ローリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。2002年からメルローを皮切りに、2005年以降徐々にピオの畑を増やし、2012年には全ての畑をピオに転換。2015年4月、相続分担により畑を25 haまで縮小し現在に至る。
		気候	タモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	25 ha
		農法	2005年エコセル認証
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

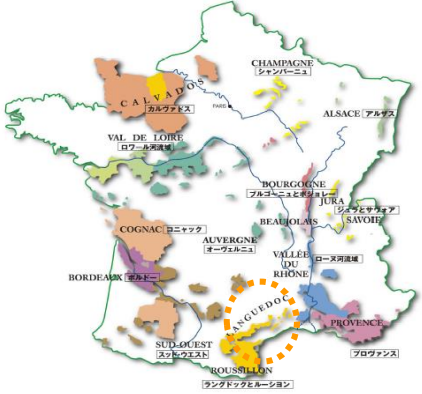
32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2012 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・グルナッシュ(赤)		★new vintage★ 32.-8. VdP de l'Hérault Chardonnay 2014 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ(白)	
品種	グルナッシュ	品種	シャルドネ
樹齢	41年	樹齢	31年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで20日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 セメントタンクで20日間	醗酵	18度の低温発酵 自然発酵で18日間
熟成	セメントタンクで26ヶ月	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛肉のパヴェステーキ	マリアージュ (生産者)	マッシュルームのココット、 シュークルット
マリアージュ (日本向け)	牛肉とキノコのオイスターソース炒め	マリアージュ (日本向け)	カニのクロケット
ワインの 飲み頃	2015年～2017年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2016年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	カシス、ドライブルー、クラッカー、キャラメル、甘草、黒オリーブの香り。ワインはリッチで熟れた赤い果実の凝縮味があり、後からゆっくり上がる緻密なタンニンの収斂味がワインに輪郭を与える！	テイステイング コメント	洋ナシ、黄桃、アブリコットのコンポート、アカシア、若いアーモンド、スポンジケーキの香り。口当たりまろやかかつフルーティーで横に広がるボリューム感があり、あとから強かな酸と心地よい苦みがワインの骨格を支える！
希望小売価格	4,600円(税込5,060円)	希望小売価格	4,600円(税込5,060円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は 40 hL/ha。2012年はペッシュ・ローリエの当たり年でブドウの粒が小さく、いつもよりもワインにボリューム感と凝縮感がある！フィルタ有。SO₂はMLFが終わった後に20 mg/L、箱詰め時に20 mg/L、それぞれ添加。 ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は8月24日。収量は45 hL/ha。マロラクティック発酵有り。2014年は前年よりも果実味に厚みがあり酸とのバランスも良い！SO₂は収穫後、マロラクティック発酵後、瓶詰後に計45 mg/L添加。SO₂が少ないため開封後のワインに変色が見られますが、品質的には問題ありません。 ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。

VCN° 32		「Version.March-2015」 ドメヌ・ペッシュ・ローリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会 		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
		気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	35 ha
		農法	2005年エコセール (20 ha)
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	5人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネイト、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

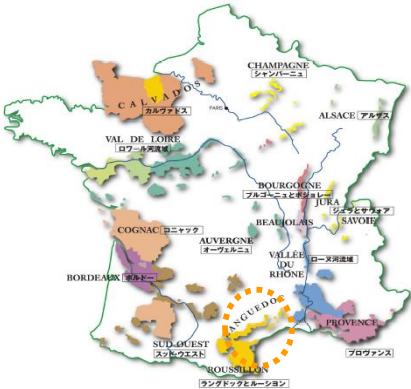
★new vintage★ 32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2012 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・グルナッシュ(赤)		★new vintage★ 32.-8. VdP de l'Herault Chardonnay 2013 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ(白)	
品種	グルナッシュ	品種	シャルドネ
樹齢	41年	樹齢	30年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで20日間	マセラシオン	なし
醗酵	自然発酵 セメントタンクで20日間	醗酵	18℃の低温発酵 自然発酵で20日間
熟成	セメントタンクで26ヶ月	熟成	ステンレスタンクで16ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛肉のバヴェステキ	マリージュ (生産者)	グリーンアスパラのポシェ、 カエル腿肉のソテーパセリソース
マリージュ (日本向け)	牛肉とキノコのオイスターソース炒め	マリージュ (日本向け)	ハマグリ香草パン粉焼き
ワインの 飲み頃	2015年～2017年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2015年～2016年 供出温度:10℃
テイasting コメント	カシス、ドライブルー、クラッカー、キャラメル、甘草、黒オリーブの香り。ワインはリッチで熟れた赤い果実の凝縮味があり、後からゆっくり上がる緻密なタンニンの収斂味がワインに輪郭を与える！	テイasting コメント	リンゴ、ナシ、メントール、カシューナッツ、黒豆、杏仁豆腐の香り。ワインはスレンダーかつヴィヴィッドで、若い酸と心地よい苦みを伴ったミネラル、リンゴの皮のような優しい収斂味が味わい締める！
希望小売価格	4,600円(税込5,060円)	希望小売価格	4,600円(税込5,060円)
ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は 40 hL/ha。2012年はペッシュ・ローリエの当たり年でブドウの粒が小さく、いつもよりもワインにボリューム感と凝縮感がある！フィルター有。SO₂はMLFが終わった後に20 mg/L、箱詰め時に20 mg/L、それぞれ添加。 ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は8月28日。収量は40 hL/ha。MLF有り。トータルSO₂含有量は40 mg/L添加で、バッグ・イン・ボックス白ではかなり少なく抑えられている！ ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。

VCN°32		「Version, January-2014」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
		気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	45ヘクタール
		農法	2005年エコセール (20ha)
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

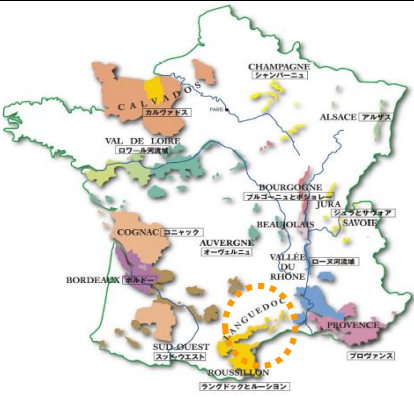
32.-8. VdP de l'Herault Chardonnay 2012 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ (白)		★new vintage★ 32.-4.VdP de l'Herault Grenache 2011 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・グルナツシュ (赤)	
品種	シャルドネ	品種	グルナツシュ
樹齢	29年	樹齢	40年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	18度の低温発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵 セメントタンクで20日間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで21ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ポロねぎのグラタン、 ムールマリネール	マリアーージュ (生産者)	タパス、 豚肉のコートレット
マリアーージュ (日本向け)	イカとズッキーニのフリット	マリアーージュ (日本向け)	パプリカの肉詰め
ワインの 飲み頃	2013年～2014年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2013年～2014年 供出温度:15℃
テイステイング コメント	グレープフルーツや、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつまろやかで透明感がある。若々しいミネラルとグレープフルーツのような柑橘系の苦みを心地よく感じる！	テイステイング コメント	チェリー、ダーツ、若いアーモンド、タイム、ミネラルの香り。ワインはビュアかつ穏やかで、透明感のある果実味とやさしい酸とのバランスが良く、アフターに苦みの伴ったミネラルの収斂味を感じる！
希望小売価格	4,600円 (税込5,060円)	希望小売価格	4,600円 (税込5,060円)
ちなみに！	収穫日は8月26日。 収量は40hl/haで例年の20%減だった。 遊離亜硫酸の量はバッグ・イン・ボックスでは最小レベルの35mg/l！ ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は9月10日。 収量は55hl/ha。フィルターは大きな浮遊物を取る程度の目の粗いフィルターを使用！グルナツシュはオーナーマリーの目指す女性的なワインの代表格！ ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。

VCN°32		「Version, July-2013」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
		気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響あい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	45ヘクタール
		農法	2005年エコセール(20ha)
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

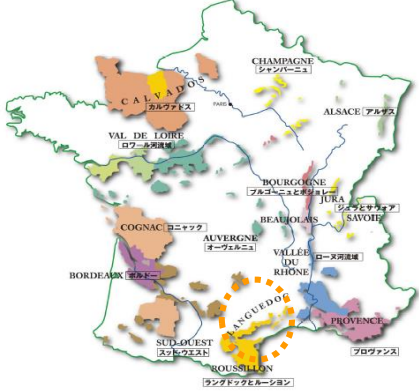
32.-8. VdP de l'Herault Chardonnay 2012 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ		32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2010 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・グルナッシュ		32.-9. VdP de l'Herault Pinot Noir 2010 VdP ド・レロー・ピノワール	
品種	シャルドネ	品種	グルナッシュ	品種	ピノワール
樹齢	29年	樹齢	39年	樹齢	3年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	花崗岩、粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	18度の低温発酵 ステンレスタンクで20日間	醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で2週間
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	50%古樽で2ヶ月、 セメントタンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ポロねぎのグラタン、 ムールマリネール	マリアージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トムチーズ	マリアージュ (生産者)	タルトフランベ、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	イカとズッキーニのフリット	マリアージュ (日本向け)	豚の角煮	マリアージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰
ワインの 飲み頃	2013年～2014年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:13℃
テイasting コメント	グレープフルーツや、カシューナッツ、ミネラルの香り。ワインはフレッシュかつまろやかで透明感がある。若々しいミネラルとグレープフルーツのような柑橘系の苦みを心地よく感じる！	テイasting コメント	ダークチェリーやドライブルーン、クローブ、胡椒、ダーツの香り。フレッシュで豊かな果実味と酸とのバランスが良く、軽く心地よいタンニンの収斂味がワイン全体の味わいをうまくまとめる！	テイasting コメント	バラやチェリー、バンデピス、ミネラル、微かにパニラのような香りもある。果実味がおだやかで酸もやさしく、アフターにスパイシーな味わいと緩やかなミネラルの収斂味を感じる！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は8月26日。2012年収量は40hl/haで例年の20%減だった。遊離亜硫酸の量はバッグ・イン・ボックスでは最小レベルの35mg/l！ ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は50hl/ha。グルナッシュはオーナーマリーの目指す女性的なワインの代表格！ ※冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は40hl/ha。ピノワールは2010年が初リリース！花崗岩石がむき出しの区画！マロラクティック醗酵は50%古樽で行なった！

VCN°32		「Version, November-2012」 ドメーヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst	
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント	
	AOC	コトー・デュ・ラングドック	
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。	
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。	
	畑総面積	45ヘクタール	
	農法	2005年エコセール(20ha)	
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み	
	ドメーヌのスタッフ	7人、季節労働者数人	
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画	
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス	

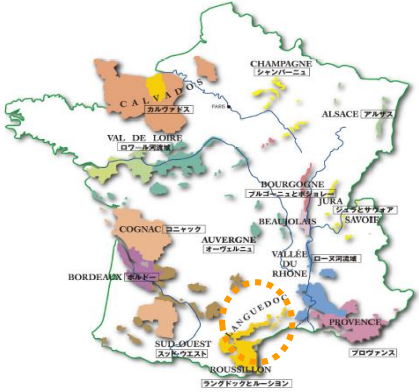
32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2010 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・グルナッシュ		32.-8. VdP de l'Herault Chardonnay 2010 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド・レロー・シャルドネ		32.-9. VdP de l'Herault Pinot Noir 2010 VdP ド・レロー・ピノワール	
品種	グルナッシュ	品種	シャルドネ	品種	ピノワール
樹齢	39年	樹齢	27年	樹齢	3年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	花崗岩、粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	なし	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	18度の低温発酵 自然発酵で18日間	醗酵	自然発酵で2週間
熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	ステンレスタンクで23ヶ月	熟成	50%古樽で2ヶ月、 セメントタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トムチーズ	マリージュ (生産者)	川アンコウのレモンバターソース、 トムチーズ	マリージュ (生産者)	タルトフランペ、 ローストチキン
マリージュ (日本向け)	ポークソテー	マリージュ (日本向け)	白菜とベーコンのクリーム煮	マリージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰
ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ダークチェリーやドライプルーン、クローブ、胡椒、ダーツの香り。フレッシュで豊かな果実味と酸とのバランスが良く、軽く心地よいタンニンの収斂味がワイン全体の味わいをうまくまとめる！	テイasting コメント	白桃やカシューナッツ、蜜蝋、杏仁豆腐の香り。口当たりまるやかで粘着性があり、時より上がるグレープフルーツのようなフレーバーと同調しつつ優しい味と心地よい苦みが横に広がる！	テイasting コメント	バラやチェリー、パンデピス、ミネラル、微かにバニラのような香りもある。果実味がおだやかで酸もやさしく、アフターにスパイシーな味わいと緩やかなミネラルの収斂味を感じる！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は50hl/ha。グルナッシュはオーナーマリーの目指す女性的なワインの代表格！ 冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 ※常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は8月29日。2010年は豊作で収量は50hl/ha！遊離亜硫酸の量はバッグ・イン・ボックスでは最小の35mg/l！ 冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 ※常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は40hl/ha。ピノワールは2010年が初リリース！花崗岩石がむき出しの区画！マロラクティック醗酵は50%古樽で行なった！

VCN°32		「Version, November-2011」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ(Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst	
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント	
	AOC	コトー・デュ・ラングドック	
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。	
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なマイクロリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。	
	畑総面積	45ヘクタール	
	農法	2005年エコセール(20ha)	
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み	
	ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人	
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画	
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス	

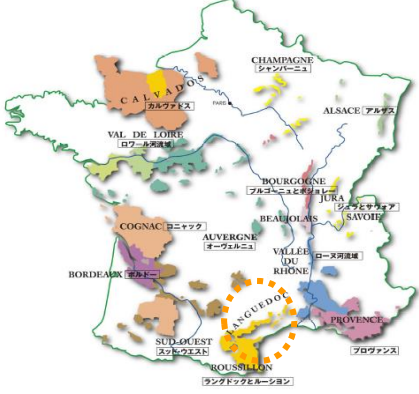
32.-2. VdP de l'Herault Merlot 2009 VdP ド・レロー・メルロ		32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2010 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド レロー グルナッシュ		32.-9. VdP de l'Herault Pinot Noir 2010 VdP ド・レロー・ピノワール	
品種	メルロ	品種	グルナッシュ	品種	ピノワール
樹齢	22年平均	樹齢	39年	樹齢	3年
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	花崗岩、粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然発酵で約1ヶ月	醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で2週間
熟成	セメントタンクで約11ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月	熟成	50%古樽で2ヶ月、 セメントタンクで6ヶ月
マリージュ (生産者)	田舎風パテ、 豚のアントルコート	マリージュ (生産者)	生ハム・ソーセージ、 トムチーズ	マリージュ (生産者)	タルトフランペ、 ローストチキン
マリージュ (日本向け)	山芋と挽肉のグラタン	マリージュ (日本向け)	ポークソテー	マリージュ (日本向け)	ピーマンの肉詰
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年～2016年 供出温度:13℃
テイasting コメント	ダークチェリーやタイム、バラなどのフローラルな香りもある。味わいはまるやかで果実味がやさしく、アフターに細かいタンニンの収斂味とミネラルが口に広がる。	テイasting コメント	ダークチェリーやドライブルーン、クローブ、胡椒、ダーツの香り。フレッシュで豊かな果実味と酸とのバランスが良く、軽く心地よいタンニンの収斂味がワイン全体の味わいをうまくまとめる！	テイasting コメント	バラやチェリー、パンデピス、ミネラル、微かにバニラのような香りもある。果実味がおだやかで酸もやさしく、アフターにスパイシーな味わいと緩やかなミネラルの収斂味を感じる！
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。マリー曰く2009年は夏が暑すぎたため、かえってブドウに酸が残り、結果彼女の目指すような女性的な味わいやさしいワインが出来上がったとのこと！	ちなみに！	収穫日は9月15日。収量は50hl/ha。グルナッシュはオーナーマリーの目指す女性的なワインの代表格！ 冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 ※夏季常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。	ちなみに！	収穫日は9月14日。収量は40hl/ha。ピノワールは2010年が初リリース！畑名は「l'homme mort(死人)」という花崗岩石がむき出しの区画！マロラクティック醗酵は50%古樽で行なった！

VCN°32 「Version, February-2011」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
	AOC	コトー・デュ・ラングドック
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
	畑総面積	45ヘクタール
	農法	2005年エコセール (20ha)
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
	ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

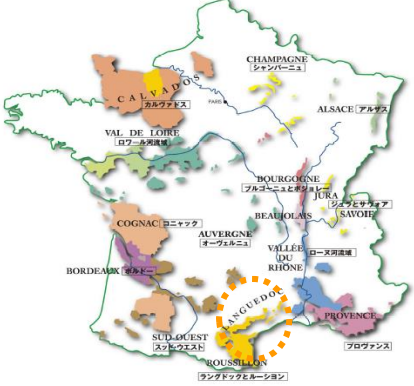
32.-3. VdP de l'Herault Grenache 2009 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド レロー グルナッシュ	
品種	グルナッシュ
樹齢	38年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	セメントタンクで約14ヶ月
マリアージュ (生産者)	鴨のムース、 鶏肉のトマト煮
マリアージュ (日本向け)	ミートボール
ワインの 飲み頃	2011年～2011年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ミュールやミネラル、タイム、バラなどの 香りもある。味わいは果実味がやさしく ピュアでワインにふくらみがあり、酸との バランスも良い！飲み応えを持ちつつ もワインが気持ちよく喉を通る！
希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	冷暗所に保管し、開封後はお早めにお 召し上がり下さい。 ※夏季常温保管の場合ワインが急速に 劣化する恐れがありますのでご注意く ださい。

VCN°32 「Version, November-2010」 ドメーヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
	AOC	コトー・デュ・ラングドック
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
	畑総面積	45ヘクタール
	農法	2005年エコセル(20ha)
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
	ドメーヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

32.-2. VdP de l'Herault Merlot 2009 VdP ド・レロー・メルロ	
品種	メルロ
樹齢	22年平均
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで3週間
醗酵	自然発酵で約1ヶ月
熟成	セメントタンクで約11ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 豚のアントルコート
マリアージュ (日本向け)	山芋と挽肉のグラタン
ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:14℃
テイスティング コメント	ダークチェリーやタイム、バラなどのフ ローラルな香りもある。味わいはまるや かで果実味がやさしく、アフターに細か いタンニンの収斂味とミネラルが口に広 がる。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。マリー曰く2009年は 夏が暑すぎたため、かえってブドウに酸 が残り、結果彼女の目指すような女性 的な味わいやさしいワインが出来上 がったとのこと！

VCN°32 「Version, May-2010」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)		
 地図提供: フランス食品振興会	生産者	Marie Niel-Durst
	国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
	AOC	コトー・デュ・ラングドック
	歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
	気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
	畑総面積	45ヘクタール
	農法	2005年エコセール(20ha)
	収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
	ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
	趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
	生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

32.-3. VdP de l'Herault Grenache 2008 【750ml ピン】 VdP ド レロー グルナッシュ		32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2008 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド レロー グルナッシュ	
品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ
樹齢	37年	樹齢	37年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醗酵	自然発酵で2週間	醗酵	自然発酵で2週間
熟成	ファイバータンクで約12ヶ月	熟成	ファイバータンクで約12ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 シェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	クミン入りミートボール	マリアージュ (日本向け)	BBQやパーティー料理
ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2012年 供出温度:14℃
テイasting コメント	ミュールやマジパン、ミネラルの香り。口当たりやわらかく女性的で、フレッシュな果実味と酸とのバランスが良い。後からコショウのようなスパイスさがが味わいにアクセントを与える。	テイasting コメント	ミュールやマジパン、ミネラルの香り。口当たりやわらかく女性的で、フレッシュな果実味と酸とのバランスが良い。後からコショウのようなスパイスさがが味わいにアクセントを与える。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫量は40hl/ha。2008年はマリーの目指す女性的なワインを100%表現できたいわば彼女の当たり年！高コストパフォーマンス間違いなし！	ちなみに！	冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。 ※常温保管の場合ワインが急速に劣化する恐れがありますのでご注意ください。

VCN ^o 32		「Version, March-2010」 ドメヌ・ペッシュ・ロリエ (Domaine Pech Laurier)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Marie Niel-Durst
		国＞地域＞村	フランス＞ラングドック＞エロー＞カラント
		AOC	コトー・デュ・ラングドック
		歴史	オーナーであるマリー・ニエル・デュルスは3代にわたるブドウ栽培農家の家系に育ち、1990年から彼女の父に代わってワイン造りを実践する。ワインのスタイルとして彼女は南仏でもエレガントで女性的なワインを目指す。
		気候	タラモンターニュという乾いた北風を運ぶ地中海性気候と、時おり海から湿気を運ぶ南風が影響しあい、複雑なミクロクリマを生み出す。年間を通して雨が少ないのが特徴である。
		畑総面積	45ヘクタール
		農法	2005年エコセール(20ha)
		収穫方法	80%機械収穫、20%手摘み
		ドメヌのスタッフ	7人、季節労働者数人
		趣味	闘牛鑑賞、インテリアコーディネート、絵画
		生産者のモットー	コスモポリタニズム 食と健康 コストパフォーマンス

32.-1. VdP de l'Herault Merlot 2007 VdP ド レロー メルロー		32.-3. VdP de l'Herault Grenache 2008 【750ml ビン】 VdP ド レロー グルナッシュ		32.-4. VdP de l'Herault Grenache 2008 【3L バッグ・イン・ボックス】 VdP ド レロー グルナッシュ	
品種	メルロー	品種	グルナッシュ	品種	グルナッシュ
樹齢	20年平均	樹齢	37年	樹齢	37年
土壌	砂混じりの粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	セメントタンクで3週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間	マセラシオン	セメントタンクで2週間
醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然発酵で2週間	醱酵	自然発酵で2週間
熟成	セメントタンクで約6ヶ月	熟成	ファイバータンクで約12ヶ月	熟成	ファイバータンクで約12ヶ月
マリアージュ (生産者)	豚肉のスペアリブ、 フレッシュシェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 シェーブルチーズ	マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 シェーブルチーズ
マリアージュ (日本向け)	トマトの肉詰め	マリアージュ (日本向け)	クミン入りミートボール	マリアージュ (日本向け)	BBQやパーティー料理
ワインの 飲み頃	2008年～2013年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:14℃
テイasting コメント	ブラックチェリーやマジパン、血や鉄分の香り。口当たりまろやかでフレッシュな酸と果実味、そして後からくる微かな収斂味、共にバランスが良いミディアムボディの赤。	テイasting コメント	ミュールやマジパン、ミネラルの香り。口当たりやわらかく女性的で、フレッシュな果実味と酸とのバランスが良い。後からコショウのようなスパイスさがが味わいにアクセントを与える。	テイasting コメント	ミュールやマジパン、ミネラルの香り。口当たりやわらかく女性的で、フレッシュな果実味と酸とのバランスが良い。後からコショウのようなスパイスさがが味わいにアクセントを与える。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	3,750円(税込4,125円)
ちなみに！	収穫量は50hl/ha。2007年はミレジムにも恵まれてとてもバランスがいい！低価格ワインでピオロジック！高コストパフォーマンス間違いなし！	ちなみに！	収穫量は40hl/ha。2008年はマリーの目指す女性的なワインを100%表現できたいわば彼女の当たり年！高コストパフォーマンス間違いなし！	ちなみに！	冷暗所に保管し、開封後はお早めにお召し上がり下さい。

32.-5. VdP de l'Herault Chardonnay 2008 ヴァン・ド・ペイ・ド・レロー シャルドネ		32.-6. VdTDomaine Pech Laurier Cuvee Vikarum Blanc (2007) VdT ドメーヌ・ペッシュ・ロリエ キュヴェ・ヴィカリウム		32.-7. VdTDomaine Pech Laurier Cuvee Sikarum Rouge (2008) VdT ドメーヌ・ペッシュ・ロリエ キュヴェ・シカリウム	
品種	シャルドネ	品種	ヴィオニエ	品種	シラー
樹齢	25年	樹齢	29年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	スミ・マセラシオン カルボニック ファイバータンクで2週間
醗酵	イノックスタンクで2週間	醗酵	古樽で12ヶ月	醗酵	ファイバータンクで1ヶ月
熟成	イノックスタンクで16ヶ月	熟成	古樽で26ヶ月 イノックスタンクで1ヶ月	熟成	古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 白身魚のムニエル	マリアージュ (生産者)	ブランケット・ボー、 ロックフォールチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのテリーヌ、パテ モツのトマト煮込み
マリアージュ (日本向け)	ホタテ貝柱シュウマイ	マリアージュ (日本向け)	ウンパイロウ	マリアージュ (日本向け)	イワシソテーとクスクス
ワインの 飲み頃	2007年～2012年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年～2015年 供出温度:8℃	ワインの 飲み頃	2011年～2021年 供出温度:16℃
テイスティング コメント	白い花やグレープフルーツなどの柑橘 系の香り。ワインはフルーティで酸との バランスも良く、アフターに心地よい苦 みが残る。	テイスティング コメント	すももや黄桃、焼き栗、蜂蜜などの香 り。ワインにボリュームと凝縮味があり、 後からほろ苦い味わいとマロンのフレー バーが口を満たす。	テイスティング コメント	ブルーベリージャムやレグリーズ、漢 方薬の香り。ワインはスパイシーでミ ネラルと若いタンニンが味わいを引き 締める。余韻にカカオの風味が残る。
希望小売価格	1,850円(税込2,035円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに！	ヴァンクウール&ペッシュロリエのPBワ イン！樹齢50年以上の古樹からできた 南仏らしからぬピュアなワインがこの価 格で味わえる！	ちなみに！	最初で最後の村木ワイン！2年間100% 自分が畑を管理！Vikarumはムラキを 逆さに読んでヴィオニエの頭文字Vを付 けた！	ちなみに！	最初で最後の村木ワイン！ドメーヌの 一番良い区画のブドウを使用！ Sikarumはムラキを逆さに読んでシ ラーの頭文字Sを付けた！