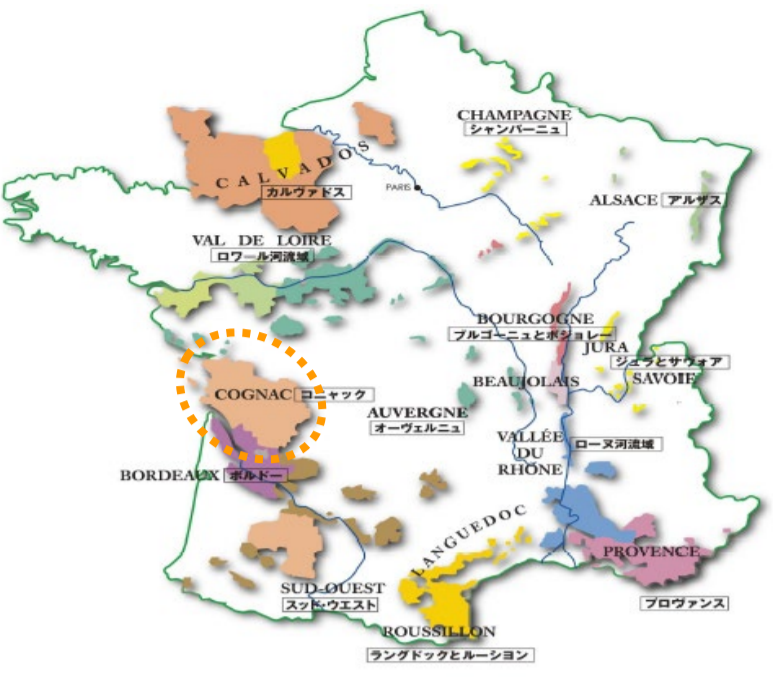


| VCN° 47 | | 「Version.June-2023」 ドメーヌ・エリザベス (Domaine Elisabeth) | |
|---|---------------------------------------|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Bruno ARRIVÉ | |
| | 国>地域>村 | フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ | |
| | AOC | コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF | |
| | 歴史 | 現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセルを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つの仕事を管理している。 | |
| | 気候 | 穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。 | |
| | 畑総面積 | 53 ha | |
| 農法 | ビオロジック(2000年エコセル認証) | | |
| 収穫方法 | 機械収穫(醸造所で粒単位の選果) | | |
| ドメーヌのスタッフ | 5人、季節労働者20人 | | |
| 趣味 | 菜園、自然の中を散歩、水泳 | | |
| 生産者のモットー | 温故知新! 伝統を重んじる! 農業のない土地を後世に残す努力をする! | | |

| ★new★ 47.-4. VdF Elisabeth 2022 Cuvée Vin Nu エリザベス キュヴェ・ヴァン・ニュ(白) | | ★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2022 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (スパークリング ブドウジュース) | | ★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifie Rouge 2022 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (スパークリング ブドウジュース) | |
|---|--|--|--|--|---|
| 品種 | ユニブラン90%、 ソーヴィニオンブラン10% | 品種 | ユニブラン50%、 コロムバル50% | 品種 | エジオドーラ80%、 メルロー20% |
| 樹齢 | 20年~36年 | 樹齢 | 36年 | 樹齢 | 32年平均 |
| 土壌 | シレックス・粘土質、 石灰質・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 | ユニブランは全房のまま プレス機の中で10時間 ソーヴィニオンブランは50%全房、50%除梗し プレス機の中で18時間 | マセラシオン | なし | マセラシオン | 除梗後、5°C以下に冷やした プレス機の中で18時間 |
| 醱酵 | 自然酵母 ユニブランは15日間、 ソーヴィニオンブランは12日間 | 清澄処理 | ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄 | 清澄処理 | ジュースの温度を2°Cに保ち 20時間清澄 |
| 熟成 | それぞれ地下セメントタンクで4ヶ月 その後アッサンブラージュし ステンレスタンクで1ヶ月 | 瓶詰め | 5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め | 瓶詰め | 5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め |
| マリージュ (生産者) | アスパラのタルタルソース、 アサリのバター焼き、 ブルスケッタチーズ | 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80°Cで フラッシュパストリゼーション | 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80°Cで フラッシュパストリゼーション |
| ワインの 飲み頃 | 2023年~2025年 供出温度:9°C | 賞味期限 | 2025年1月 | 賞味期限 | 2024年12月 |
| ワインの 飲み頃 | 2023年~2025年 供出温度:9°C | 飲み方 | ストレート、炭酸水割り、コニャック割り | 飲み方 | ストレート、炭酸水割り、コニャック割り |
| テイasting コメント | 色合いは透明感のあるレモン色。グレープフルーツ、白桃、アカシア、ハーブの香り。ワインはピュアかつ軽くクリスピーで透明感のあるグレープフルーツのような柑橘系の優しいエキスがあり、後からハーブのようなグラスシーな苦みが余韻に続く! | テイasting コメント | 色合いは透明感のあるやや黄金がかかったレモン色。カリン、ドライアプリコット、干し芋、麦わらの香り。泡立ちは繊細でハチミツのようにまったりと凝縮した甘みに広がりがあり、レモンのようなシャープな酸が味わいを整える! | テイasting コメント | 色合いは透明感のある深いガーネット色。ブルーベリー、野イチゴのジャム、リュパーブ、干し芋の香り。泡立ちは繊細でフレッシュなブルーベリージュースのようなベリー系の甘みと優しい酸とのバランスが良く、喉ごしに感じる微かなタンニンが心地よい! |
| 希望小売価格 | 2,500円(税込2,750円) | 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) | 希望小売価格 | 2,200円(税込2,376円) |
| ちなみに! | 収穫日はソーヴィニオンが9月9日、ユニブランが9月20日。収量はソーヴィニオンが一部霜の被害に遭い35hL/ha、ユニブランは豊作で94hL/ha。エリザベスのリベンジとも言える超コスパナチュラルワイン! キュヴェ名のVin Nuは「ほぼ何も加えていない裸のワイン」という意味を込めて名付けた! 残糖2g/L。SO ₂ はユニブランが無添加! ソーヴィニオンは20mg/L収穫時に添加。ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日はコロムバルが9月20日、ユニブランが9月24日。収量は豊作でコロムバルが90hL/ha、ユニブランが110hL/ha! 地元レストランには、白ワインとジュースで割ったLe Carrelet(ル・カルレット)やコニャックをジュースで割ったCognasin(コニャシン)というカクテルがある! 残糖分は168.3g/Lとリッチな味わいに仕上がっている! | ちなみに! | 収穫日はメルローが9月11日、エジオドーラが9月13日と例年よりも早熟だった! 収量は春の遅霜の被害に遭いメルローが40hL/ha、エジオドーラが45hL/haと例年よりも20%~30%減だった! 色の抽出を抑えるためにマセラシオンの時間を18時間と前年よりも10時間短く漬けて入っている! エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアプリウ種の交配品種。残糖分は171.6g/Lとリッチな味わいに仕上がっている! |

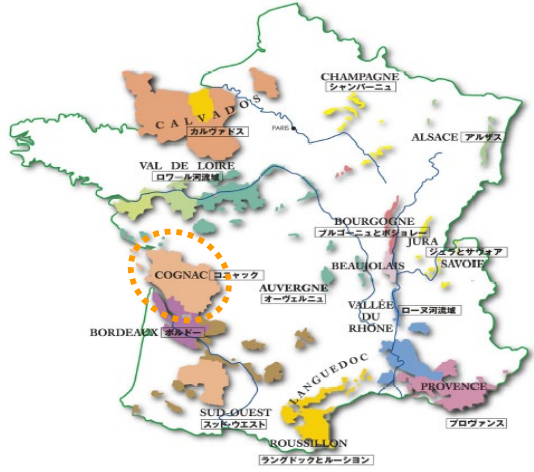

| VCN° 47 | | 「Version.May-2022」 ドメヌ・エリザベス(Domaine Elisabeth) | |
|------------------------|----------|---|--|
| <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Bruno ARRIVÉ | |
| | 国>地域>村 | フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ | |
| | AOC | コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF | |
| | 歴史 | 現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22 haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセルを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。 | |
| | 気候 | 穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。 | |
| | 畑総面積 | 53 ha | |
| | 農法 | ビオロジック(2000年エコセル認証) | |
| | 収穫方法 | 機械収穫(醸造所で粒単位の選果) | |
| | ドメヌのスタッフ | 5人、季節労働者20人 | |
| | 趣味 | 菜園、自然の中を散歩、水泳 | |
| | 生産者のモットー | 温故知新! 伝統を重んじる! 農薬のない土地を後世に残す努力をする! | |

| ★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2021 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (スパークリング ブドウジュース) | | ★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifie Rouge 2021 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (スパークリング ブドウジュース) | |
|--|---|--|--|
| 品種 | ユニブラン93%、 コロンパール7% | 品種 | エジオドーラ75%、 メルロー25% |
| 樹齢 | 35年 | 樹齢 | 31年平均 |
| 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 | 除梗後、5℃以下に冷やした プレス機の中で30時間 |
| 清澄処理 | ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄 | 清澄処理 | ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄 |
| 瓶詰め | 5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め | 瓶詰め | 5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め |
| 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション | 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション |
| 賞味期限 | 2024年1月 | 賞味期限 | 2024年1月 |
| 飲み方 | ストレート、コニャック割り | 飲み方 | ストレート、コニャック割り |
| テイasting コメント | アプリコットやカリンの甘い果物香りやレモンなどの柑橘系、カテキンの香りもある。泡立ちは繊細かつ滑らかで、透明感のあるまったりとした甘みとキレのあるシャープな酸とのバランスが良く、後味がすっきりしている! | テイasting コメント | 野イチゴやブルーベリーの実熟した赤い果実の香りに酸味のあるリュバールの香りが重なる。味わいはフレッシュでみずみずしいエレガントな甘みと線の細い酸、繊細な泡立ちとのバランスが良く、スツと染み入る滑らかな後味が心地よい! |
| 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) | 希望小売価格 | 2,000円(税込2,160円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月11日と前年よりも3週間以上遅い! 春の遅霜とミルデュー、黒痘病によりユニブランが60 hL/ha、コロンパールが30hLと収量が50%~70%減だった! 地元レストランには、白ワインとジュースで割ったLe Carrelet(ル・カルレット)やコニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある! 残糖分は140.5g/Lといつもより少なく味わいが爽やか! | ちなみに! | 収穫日は9月29日と前年よりも1週間遅い! 収量は春の遅霜とミルデュー、黒痘病によりエジオドーラが18hL/ha、メルローが20hL/haと収量が80%減だった! 色を抽出するためにマセラシオンの時間を30時間と前年よりも6時間長く漬けている! エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアプリウ種の交配品種。残糖分は161.6g/Lといつもより少なく味わいが爽やか! |

VCN° 47

「Version.May-2021」

ドメヌ・エリザベス(Domaine Elisabeth)

| | | |
|---|--|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Bruno ARRIVÉ |
| | 国>地域>村 | フランス>シャラント・マリティーム >コニャック>ヴェイロレ |
| | AOC | コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF |
| | 歴史 | 現オーナーのプリユ・アリヴェはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22 haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。 |
| 気候 | 穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。 | |
|  | 畑総面積 | 53 ha |
| | 農法 | ビオロジック(2000年エコセール認証) |
| | 収穫方法 | 機械収穫(醸造所で粒単位の選果) |
| | ドメヌのスタッフ | 5人、季節労働者20人 |
| | 趣味 | 菜園、自然の中を散歩、水泳 |
| | 生産者のモットー | 温故知新！伝統を重んじる！ 農業のない土地を後世に残す努力をする！ |

| ★new vintage★ | | ★new vintage★ | |
|---|--|---|--|
| 47.-1. Jus de Raisin Gazeifié Blanc 2020 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (スパークリング ブドウジュース) | | 47.-2. Jus de Raisin Gazeifié Rouge 2020 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (スパークリング ブドウジュース) | |
| 品種 | ユニブラン70%、 コロンパール30% | 品種 | エジオドーラ90%、 メルロー10% |
| 樹齢 | 34年 | 樹齢 | 30年平均 |
| 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 | 除梗後、5°C以下に冷やした プレス機の中で24時間 |
| 清澄処理 | ジュースの温度を2°Cに保ち 8日間清澄 | 清澄処理 | ジュースの温度を2°Cに保ち 6日間清澄 |
| 瓶詰め | 5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め | 瓶詰め | 5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め |
| 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80°Cで フラッシュバストリゼーション | 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80°Cで フラッシュバストリゼーション |
| 賞味期限 | 2023年1月 | 賞味期限 | 2023年1月 |
| 飲み方 | ストレート、ワイン割り、コニャック割り | 飲み方 | ストレート、ワイン割り、コニャック割り |
| テイasting コメント | 洋ナシのコンポート、リンゴのジャム、ハチミツ、干し芋、麦わら、カテキン、ウーロン茶の香り。泡立ちは繊細かつ滑らかで、ハチミツレモンのような粘着性のあるまろやかな甘みと線の細シャープな酸がまったりと溶け込む！ | テイasting コメント | ブルーベリー、グロゼイユ、ザクロ、シソ、ダーズリティー、キンカンの香り。味わいはフレッシュかつ爽やかでザクロのような清涼感のあるフレーバーがあり、ブルーベリーのような上品な甘さとチャーミングな酸、繊細な泡立ちとのバランスが絶妙！ |
| 希望小売価格 | 1,950円(税込2,106円) | 希望小売価格 | 1,950円(税込2,106円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月17日。収量はユニブランが140 hL/ha、コロンパールが105hLとかつてない大豊作だった！地元レストランには、白ワインとジュースで割ったLe Carrelet(ル・カルレット)やコニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある！残糖分は156g/L | ちなみに！ | 収穫日は9月23日。収量はエジオドーラが80hL/ha、メルローが92hL/haとかつてない大豊作だった！ブドウもしっかり完熟し糖分は185g/Lまで上がった！味わいにメリハリを与えるためにマセラシオンの時間を24時間と長く漬けている！エジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とアプリウ種の交配品種。 |

| | | |
|---|-----------|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Bruno ARRIVE |
| | 国>地域>村 | フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ |
| | AOC | コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF |
| | 歴史 | 現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメーヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメーヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22 haを合算し計53 haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメーヌと苗木業の2つの仕事を管理している。 |
| | 気候 | 穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメーヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的日照量があり乾燥している。 |
| | 畑総面積 | 53 ha |
|  | 農法 | ビオロジック(2000年エコセール認証) |
| | 収穫方法 | 機械収穫(醸造所で粒単位の選果) |
| | ドメーヌのスタッフ | 5人、季節労働者20人 |
| | 趣味 | 菜園、自然の中を散歩、水泳 |
| | 生産者のモットー | 温故知新! 伝統を重んじる! 農業のない土地を後世に残す努力をする! |

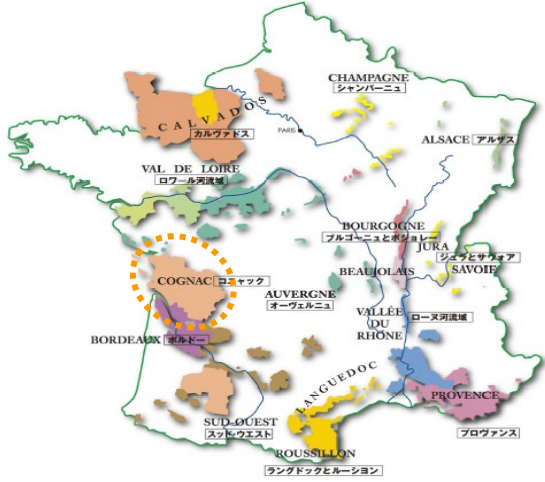
★new vintage★

47.-1. Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2019
ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白)
(炭酸微発泡ブドウジュース)

| | |
|--------------|---|
| 品種 | ユニブラン100% |
| 樹齢 | 33年 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 |
| マセラシオン | なし |
| 清澄処理 | ジュースの温度を2°Cに保ち 36時間清澄 |
| 瓶詰め | 5°Cまでジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め |
| 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80°Cで フラッシュパストライゼーション |
| 賞味期限 | 2021年12月 |
| 飲み方 | ストレート、ワイン割り、コニャック割り |
| テイastingコメント | 洋ナシのコンポート、タルトタタン、カリンのジュレ、ハチミツ、カテキン、干し芋、麦藁の香り。泡立ちは爽やかかつ繊細でハチミツのような粘着性のあるまるやかな甘みがあり、線の細いシャープな酸がまったりと溶け込む! |
| 希望小売価格 | 1,950円(税込2,145円) |
| ちなみに! | 収穫日は10月3日。収量は92 hL/haと豊作だった! ユニブラン100%! 2019年は夏の太陽と収穫前の適度な雨に恵まれた当たり年! 通常ユニブランの潜在アルコール度数は9%前後だが、この年はブドウが全て完熟し10.2%まで上がった! 地元レストランには、コニャックをジュースで割ったCognasin(コニャザン)というカクテルがある! 糖分は175 g/L。 |

ドメヌ・エリザベス(Domaine Elisabeth)

VCN° 47



地図提供: フランス食品振興会

| | |
|----------|--|
| 生産者 | Bruno ARRIVÉ |
| 国>地域>村 | フランス>シャラント・マリタイム >コニャック>ヴィロレ |
| AOC | コニャック、VdP デ・シャラント、 VdPアトランティック、VdF |
| 歴史 | 現オーナーのブリュノ・アリヴェはドメヌ・エリザベスの11代目。1979年アングレームの農業学校に進学し、醸造と栽培を学ぶ。1981年17歳の時にドメヌを正式に引き継ぐ。引き継いですぐに畑をビオ農法に転換。1990年には30haまで畑面積を増やし、さらに、1995年ブドウ農家であった妻と結婚し、妻の畑22haを合算し計53haの畑面積を有する。1997年妻の畑のビオ転換を終えたタイミングで正式にエコセールを申請。2002年に父親の苗木業を引き継ぎ、現在ドメヌと苗木業の2つの仕事を管理している。 |
| 気候 | 穏やかな海洋性気候で、夏は乾燥し平均気温も20度前後と過ごしやすく、冬は穏やかで雨が多いが、ジロンド川の河口付近に位置するドメヌは常に西から吹く風の影響で、冬も比較的光照量があり乾燥している。 |
| 畑総面積 | 53 ha |
| 農法 | ビオロジック(2000年エコセール認証) |
| 収穫方法 | 機械収穫(醸造所で粒単位の選果) |
| ドメヌのスタッフ | 5人、季節労働者20人 |
| 趣味 | 菜園、自然の中を散歩、水泳 |
| 生産者のモットー | 温故知新! 伝統を重んじる! 農薬のない土地を後世に残す努力をする! |



| ★new vintage★ 47.-1. Jus de Raisin Gazeifie Blanc 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(白) (炭酸微発泡ブドウジュース) | | ★new vintage★ 47.-2. Jus de Raisin Gazeifie Rouge 2018 ジュ・ド・レザン・ガゼイフィエ(赤) (炭酸微発泡ブドウジュース) | | 47.-3. VdF Blanc 2017 Vin Naturel 1L ヴァン・ナチュレル 1L(白) | |
|---|---|---|---|--|--|
| 品種 | ユニブラン70%、 コロンバル20% | 品種 | エジオドーラ80%、 メルロー20% | 品種 | ユニブラン70%、コロンバル20%、 モンティ10% |
| 樹齢 | 32年 | 樹齢 | 28年平均 | 樹齢 | 15年~40年 |
| 土壌 | シレックス・粘土質 | 土壌 | 石灰質・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 | 除梗後、5℃以下に冷やした プレス機の中で24時間 | マセラシオン | ジュースを5℃に保ち 24時間かけてデブルバージュ |
| 清澄処理 | ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄 | 清澄処理 | ジュースの温度を2℃に保ち 36時間清澄 | 醗酵 | 自然酵母 セメントタンクで10日間 |
| 瓶詰め | 5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め | 瓶詰め | 5℃までジュースを冷却し 炭酸ガスを注入し瓶詰め | 熟成 | セメントタンクで3ヶ月 |
| 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション | 熱加工処理 | 瓶詰め後瓶ごと80℃で フラッシュパストリゼーション | マリージュ (生産者) | サラダクリュディテ、 シェーヴルチーズ |
| 賞味期限 | 2020年12月 | 賞味期限 | 2020年12月 | マリージュ (日本向け) | 生牡蠣のシェリービーネガー風味 |
| 飲み方 | ストレート、ワイン割り、コニャック割り | 飲み方 | ストレート、ワイン割り、コニャック割り | ワインの 飲み頃 | 2018年~2020年 供出温度:12℃ |
| テイasting コメント | 青リンゴ、西洋菩提樹、カリンのジャム、 ハチミツ、カテキン、麦藁の香り。泡立ち は限りなく繊細ですりおろしリンゴのよう なフレーバーがあり、粘着性のある優しく 透明な甘みに鋭くシャープな酸がまったり と溶け込む! | テイasting コメント | フランボワーズ、グロゼイユ、アセロラ、 ハイビスカスティーの香り。味わいはス マートかつ泡立ちが繊細でワインのよう なはっきりとした輪郭があり、上品な甘さ を洗練された酸と紅茶のようなやさしいタ ンニンが締める! | テイasting コメント | 熟したリンゴ、バナナ、洋ナシのコンポー ト、キャラメル、ヨーグルト、鉱物的なミネ ラルの香り。ワインはピュアかつ口当た りまるやかで、横に広がる滑らかなエキ スを滋味で繊細なミネラルと鋭く刺すよ うなシャープな酸がタイトに締める! |
| 希望小売価格 | 1,950円(8%税込2,106円) | 希望小売価格 | 1,950円(8%税込2,106円) | 希望小売価格 | 2,200円(税込2,420円) |
| ちなみに! | 収穫日はユニブランが9月27日、コロン バルが10月1日。収量は72 hL/ha。2018 年は開花時にミルデューの被害に 遭い、ブドウの熟しがまばらだった。未熟 なブドウも入っている分甘さがいつもより もスッキリとしている! 地元レストランに は、コニャックをジュースで割った Cognasin(コニャザン)というカクテルが ある! 糖分は140 g/L。 | ちなみに! | 収穫日はエジオドーラが9月19日、メル ローが9月17日。収量は35 hL/ha。2018 年は赤のジュースの当たり年! 味わい にメリハリを与えるためにマセラシオンの 時間を24時間と長く漬けている! エ ジオドーラはフェールセルヴァドゥ種とア プリウ種の交配品種。糖分は170 g/L。 | ちなみに! | 収穫日は9月20日。2017年は霜の被害 により収量は60 hL/haと30%減。pHは 3.14! コニャックに蒸留する前のワイ ン、ユニブラン、コロンバルに滋味な苦 みが特徴の土着品種モンティを加えた完 全ナチュラルワイン! ユニブランは特徴 としてヴェルメンティエーとピノブランを兼 ね備えていると言われている! ノンフ ィルター! SO ₂ 無添加! |