

地図提供: フランス食品振興会



生産者 Matthieu DUMARCHER

国>地域>村 フランス>ローヌ>ドローム>

ラ・ポーム・ド・トランジット

AOC コート・デュ・ローヌ

歴史 2006年にドメヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しつづける。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴオワのつくり手ジャン・パティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。

気候 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。

畑総面積 5 ha

農法 ビオロジック(2009年エコセール認証予定)

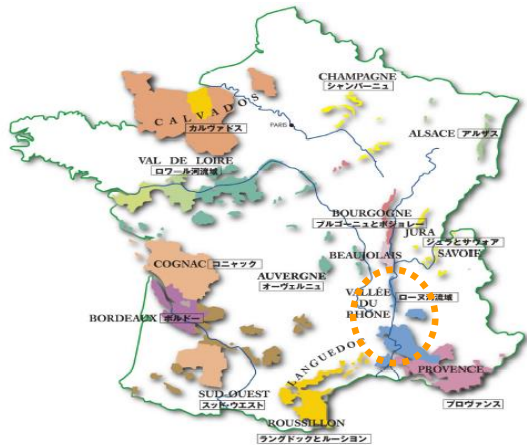
収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ 1人、季節労働者数人

趣味 自転車、日曜大工

生産者のモットー 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！
南でエレガントなワインをつくる！36.-4. VdF Leon & Seraphin 2019
レオン・エ・セラファン(赤)36.-9. VdF Vin Rouge 2018
ヴァン・ルージュ(赤)

品種	シラー50%、グルナツシュ50%	品種	グルナツシュ40%、シラー40%、カリニャン20%
樹齢	31年平均	樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで10日間
醱酵	自然酵母で30日間	醱酵	自然酵母で20日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	70%古樽、 30%ホーロータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	チョリソ、 ピコドンチーズ	マリアージュ (生産者)	焼きナスのタップナード添え、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	豚肉とホウレン草のハンバーグ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2020年~2030年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2020年~2035年 供出温度:18℃
テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュールのジャム、ドライイチジク、黒オリーブ、クローブの香り。ワインはリッチかつ酒質が滑らかで、ボリュームのあるピュアな果実味にスパイシーなミネラルとこなれた柔らかいタンニンがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	カンス、ミュールのジャム、ドライブルー、黒オリーブ、甘草、メントール、生肉の香り。ワインは滑らかかつフルボディで、しっとり染み入る果実のkokと繊細なミネラル、柔らかくしなやかなタンニンが口の中で上品に溶け込む！
希望小売価格	2,950円(税込3,245円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	収穫日は9月7日~10日。収量は日照りにより20hL/haと半減！2019年は滑らかでボリューム感のあるワインに仕上がった！2018年から豚のお尻にエコセールマークが加わった！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日~17日。収量はミルデューの被害により20hL/haと30%減！Vin Rougeは元はキュヴェ Vieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！



地図提供: フランス食品振興会



生産者 Matthieu DUMARCHER

国>地域>村 フランス>ローヌ>ドローム>ラ・ポーム・ド・トランジット

AOC コート・デュ・ローヌ

歴史 2006年にドメヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しつづける。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴオワのつくり手ジャン・パティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。

気候 気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。

畑総面積 5 ha

農法 ビオロジック(2009年エコセール認証予定)

収穫方法 100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ 1人、季節労働者数人

趣味 自転車、日曜大工

生産者のモットー 良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！
南でエレガントなワインをつくる！36.-4. VdF Leon & Seraphin 2018
レオン・エ・セラファン(赤)36.-9. VdF Vin Rouge 2017
ヴァン・ルーージュ(赤)

品種	シラー50%、グルナツシュ50%	品種	グルナツシュ50%、カリニャン25%、シラー25%
樹齢	30年平均	樹齢	41年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	丸い小石(ガレルレ)混じりの石灰質・粘土質
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで6日間	マセラシオン	ホーロータンクで14日間
醗酵	自然酵母で25日間	醗酵	自然酵母で14日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	70%古樽、 30%ホーロータンクで13ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ジャンボンペルシエ、 ベルドリのロティ	マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 牛フィレ肉のロツシーニ風
マリアーージュ (日本向け)	アンチョビとスモークチーズの ブルスケッタ	マリアーージュ (日本向け)	仔羊のロースト 黒オリーブのソース
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:18℃
テイスティング コメント	グロゼイユ、赤いバラ、シソ、ドイツ、 ユーカリ、ガリーグ、潮の香り。ワイン はピュアで力強くボリュームがあり、艶 やかな果実味に鉱物的なミネラルとキ メの細かいタンニンがきれいに溶け込 み骨格を形成する！	テイスティング コメント	カシス、ミュールのジャム、クレソン、 黒オリーブ、バジル、甘草、漢方薬の 香り。ワインは滑らかかつフルボディ でコクのあるしっとりとした果実の凝 縮味があり、洗練されたミネラルと上 品なタンニンが骨格を支える！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は9月10日~14日。収量はミ ルデュとイノシシの被害により 20hL/haと半減！2018年はグルナツ シュの個性が際立つボリュームあるワ インに仕上がった！今回のエテケット から豚のお尻にエコセールマークが 加わっている！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月12日~20日。収量は日 照りにより10 hL/haと70%減！Vin Rougeは元はキュヴェVieilles Vignesでリリースしていたが、「これ ぞまさにローヌの赤ワイン！」とい うメッセージを強調するために名前を 変更した！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L 添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	2006年にドメヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	自転車、日曜大工
	生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

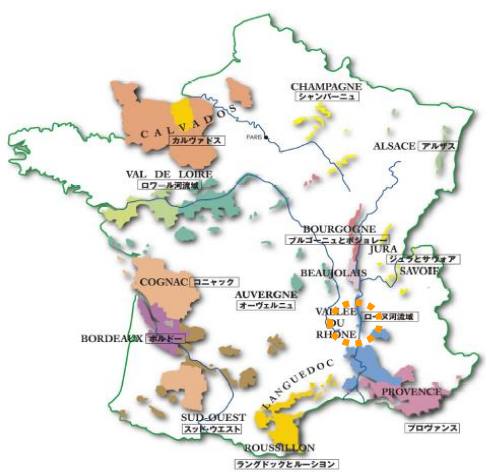

36.-4. VdF Leon & Seraphin 2016-2017 レオン・エ・セラファン(赤)		36.-8. VdF ZinZin 2016 ザンザン(赤)		36.-9. VdF Vin Rouge 2016 ヴァン・ルージュ(赤)	
品種	シラー60%、グルナツシュ40%	品種	シラー100%	品種	グルナツシュ50%、カリニャン30%、シラー20%
樹齢	29年平均	樹齢	13年~26年	樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・砂地	土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで10日間	マセラシオン	ホーロータンクで14日間
醱酵	自然酵母で14日~20日間	醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	ホーロータンク 2016年が20ヶ月、2017年が8ヶ月。 その後アッサンブラージュし2ヶ月	熟成	ホーロータンクで13ヶ月	熟成	75%古樽、 25%ホーロータンクで13ヶ月
マリアージュ (生産者)	香草入りソーセージのグリエ、 ブリアサヴァランチーズ	マリアージュ (生産者)	テッドヴォー、 骨付き仔羊のロースト	マリアージュ (生産者)	黒トリュフのパイ包み焼き、 リエーヴアラロワイヤル
マリアージュ (日本向け)	イワシの香草パン粉焼き	マリアージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のミートボール	マリアージュ (日本向け)	鴨ひき肉とマッシュポテトのグラタン
ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2018年~2023年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2018年~2028年 供出温度:18°C
テイasting コメント	ダークチェリー、クランベリー、ラベンダー、タイム、クレソン、メントールの香り。ワインはフレッシュかつ果実味がスマートで染み入るようなコクがあり、洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンがきれいに骨格を整える！	テイasting コメント	ミュール、プルーン、スマイル、シソ、ユーカリ、キャラメル、ブルーベリーマフィンの香り。ワインは柔らかくしなやかで染み入るように優しく、コクのある上品な果実味とキメの細かいタンニンが口の中で優しく溶けていく！	テイasting コメント	カシス、ミュールのジャム、スマイル、タイム、甘草、黒オリーブ、黒鉛の香り。ワインは滑らかかつ緻密で凝縮感があり、しっとりとしたコクのある果実を洗練されたミネラルとキメの細かいタンニンが優しく締める！
希望小売価格	2,750円(税込3,025円)	希望小売価格	3,300円(税込3,630円)	希望小売価格	3,700円(税込4,070円)
ちなみに！	収穫日は2016年が9月14日~16日、2017年が9月10日。収量は20~30 hL/ha。2017年の収量が少なかったため瓶詰めしていなかった2016年を35%熟成後にアッサンブラージュした！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月16日。収量は35 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、今までのマチュのワインのカテゴリーにはない中間のモノをつけたことでこのような名前を付けた！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収量は25 hL/ha。Vin Rougeは元はキュヴェ Vieilles Vignesでリリースしていたが、「これぞまさにローヌの赤ワイン！」というメッセージを強調するために名前を変更した！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	2006年にドメヌを設立。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスト・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
		畑総面積
	農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	自転車、日曜大工
	生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

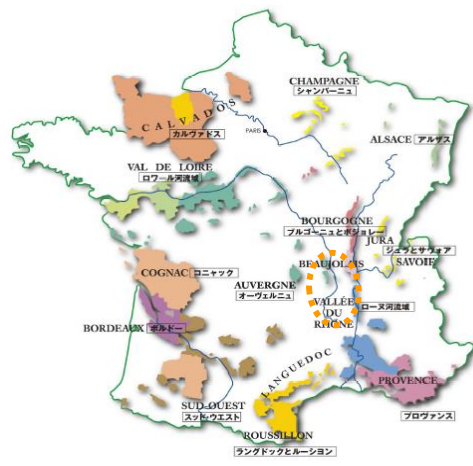
36.-4. VdF Leon & Seraphin 2016 レオン・エ・セラファン(赤)		36.-8. VdF ZinZin 2015 ザンザン(赤)	
品種	シラー60%、グルナッシュ40%	品種	シラー100%
樹齢	28年平均	樹齢	12年~25年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・砂地
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで7日間	マセラシオン	ホーロータンクで10日間
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で14日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリアーージュ (生産者)	生ハム・チョリソー、 ピコドンチーズ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダンのテリーヌ、 鹿のローストグランヴヌールソース
マリアーージュ (日本向け)	鶏肉のマスタードクリームソース	マリアーージュ (日本向け)	豚肉とほうれん草のハンバーグ
ワインの 飲み頃	2017年~2022年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	グロゼイユ、イチジク、モロヘイヤ、 メントール、黒ゴマ、小豆、潮の香り。 ワインはみずみずしくほのかにスパイ シーで、透明感のあるピュアな果実 味に洗練されたミネラルがきれいに 溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ドライプ ルーン、タイム、ブラックカルダモン、 黒鉛の香り。ワインは柔らかくスマ ートで凝縮味が詰まっいて、コクのある 滑らかな果実味とキメの細かいタ ンニンが口の中で優しく溶けていく！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)
ちなみに！	収穫日は9月14日~16日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名のレオンとセラファン はフランスの昔の名前で、以前レ オンはカルボニック、セラファンはクラ シックな方法で醸造していたものをス ミカルボニックに統一しひとつのキュ ヴェにした！SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のお かしい人、風変わりな人」という意味 があり、今までのマチュのワインのカ テゴリーにはない中間のモノをつつ たことでこのような名前を付けた！ SO ₂ は瓶詰め前に15 mg/L添加。ノ ンフィルター！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	マチュは、06年にドメヌヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しめわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴオワの作り手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受けつつ、独自のスタイルを確立する。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
		畑総面積
農法		ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌヌのスタッフ		1人、季節労働者数人
趣味		自転車、日曜大工
生産者のモットー		良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Leon & Seraphin 2014 レオン・エ・セラファン(赤)		36.-8. VdF ZinZin 2014 ザンザン(赤)	
品種	グルナッシュ70%、シラー30%	品種	シラー70%、グルナッシュ30%
樹齢	26年平均	樹齢	12年~45年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・砂地
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで10日間
醱酵	自然酵母で14日間	醱酵	自然酵母で12日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	ホーロータンクで8ヶ月
マリァージュ (生産者)	ジロール茸のソーテ、 鴨のローストオレングソース	マリァージュ (生産者)	冷製ブーダン、 アンドウイエット
マリァージュ (日本向け)	豚肉とパプリカの煮込み	マリァージュ (日本向け)	鶏レバーの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:15°C	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:17°C
テイステイング コメント	グロゼイユ、ザクロ、白桃、メントール、なめし革、シャンピニオンの香り。ワインはビュアかつ透明感と輝きがあり、チャーミングな果実味に優しい旨味と張りのある洗練されたミネラルがきれいに溶け込む！	テイステイング コメント	ダークチェリー、ミュール、ドライイチジク、ガリーグ、なめし革、白コショウ、生肉の香り。ワインはスマートかつ輪郭が整っていて清涼感があり、凝縮した果実味と優しいミネラル、キメの細かいタンニンとのバランスが絶妙！
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は9月4日~7日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名のレオンとセラファンはフランス人の昔の名前で、以前レオンはカルボニック、セラファンはクラシックな方法で醸造していたものを一つのキュヴェに統一した！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月10日~14日。収量は30 hL/ha。キュヴェ名ZinZinは「頭のおかしい人、風変わりな人」という意味があり、マチュのワインのカテゴリーにはない中間のスタイルをあえてつくったことでこのような名前を付けた！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L添加。ノンフィルター！

 <p>地図提供：フランス食品振興会</p>	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国＞地域＞村	フランス＞ローヌ＞ドローム＞ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
	畑総面積	5 ha
	農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	自転車、日曜大工
	生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Leon & Seraphin 2013 ヴァンド・フランス レオン・エ・セラファン(赤)		36.-7. AC Cote du Rhone Cuvee Reserve 2011 AC コート・デュ・ローヌ レゼルヴ(赤)	
品種	シラー40%、カリニャン30% グルナッシュ20%、サンソー10%	品種	カリニャン50% グルナッシュ50%
樹齢	25年平均	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで7日間	マセラシオン	ホーロータンクで22日間
醗酵	自然醗酵で12日間	醗酵	自然発酵で20日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ウサギのテリーヌ、 ロニョンドヴォーマスタードソース	マリアーージュ (生産者)	フォアグラのパイ包み、 リエブル・ア・ラ・ロワイヤル
マリアーージュ (日本向け)	ベーコンとジャガイモのグラタン	マリアーージュ (日本向け)	牛肉とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2014年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2013年～2033年 供出温度:19℃
テイステイング コメント	ミュール、カシス、ボタンの花、ローズマリー、メントール、シナモンの香り。ワインはスマートでメリハリがあり、ポリフェノールのある果実味ときれいなミネラル、フレッシュで勢いのある酸とのバランスが良い！	テイステイング コメント	ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	収穫日はグルナッシュ、シラーが9月20日～9月29日、カリニャンが10月5日。収量は25 hL/ha！2013年はグルナッシュが花振るいに70%の収量減！他のブドウも腐敗が多かったが、厳格な選果のおかげでワインの品質は無事保つことができた！フィルター無し！	ちなみに！	レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！

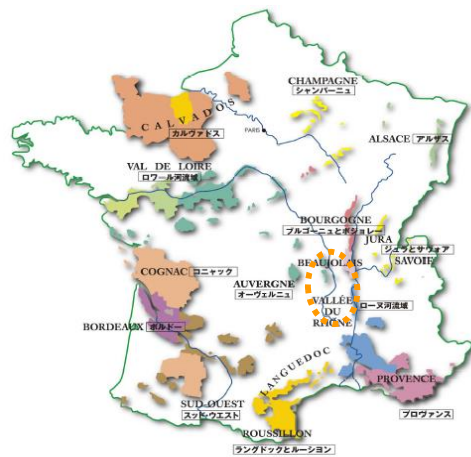


地図提供: フランス食品振興会



生産者	Matthieu DUMARCHER
国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. VdF Cuvée Leon & Seraphin (2012) ヴァン・ド・フランス レオン・エ・セラファン(赤)		36.-2. AC Cote du Rhone Cuvée Vieilles Vignes 2011 AC コート・デュ・ローヌ ヴィエーユ・ヴィーニュ(赤)		36.-7. AC Cote du Rhone Cuvée Reserve 2011 AC コート・デュ・ローヌ レゼルヴ(赤)	
品種	グルナッシュ40%、シラー20%、カリニャン30%、サンソー10%	品種	グルナッシュ70%、カリニャン30%	品種	カリニャン50%、グルナッシュ50%
樹齢	30年平均	樹齢	67年	樹齢	60年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
収穫日	グルナッシュ、サンソー、シラー: 9月8日~9月15日、 カリニャン:9月25日	収穫日	グルナッシュ:9月12日、 カリニャン:9月15日	収穫日	グルナッシュ:9月12日、17日 カリニャン:9月21日
収量	30hl/ha	収量	15hl/ha	収量	20hl/ha
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンク、 ファイバータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで20日間	マセラシオン	ホーロータンクで22日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で20日間	醱酵	自然発酵で20日間
熟成	ホーロータンク、 ファイバータンクで7ヶ月	熟成	古樽で12ヶ月	熟成	古樽で15ヶ月
フィルター	なし	フィルター	なし	フィルター	なし
SO2添加	瓶詰め時に20mg/L	SO2添加	瓶詰め時に5mg/L	SO2添加	瓶詰め時に5mg/L
マリァージュ (生産者)	ペルドリのブドウソース、 トムチーズ	マリァージュ (生産者)	黒ラップ茸とジロールのソーテ、 牛のアントルコートポルドー風	マリァージュ (生産者)	フォアグラのパイ包み、 リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル
マリァージュ (日本向け)	イワシのベーコン巻き	マリァージュ (日本向け)	牛肉のハンバーグ	マリァージュ (日本向け)	牛肉とキノコの赤ワイン煮
ワインの 飲み頃	2013年~2018年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2013年~2028年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2013年~2033年 供出温度:19℃
テイステイング コメント	グリオットやレッドカラント、グリーンペッパー、グミ、赤みそのような香ばしい香り。果実味がフレッシュかつ軽快で生き生きとした感があり、後半に感じるスパイシーなミネラルがワインに輪郭を与える！	テイステイング コメント	熟したミュールやカシス、しいたけ、タバコの葉、オールスパイスの香り。ワインはまるやかかつ広がりがあり、しっとりとした果実の厚みをしめやかなタンニンと骨格のあるミネラルが支える！	テイステイング コメント	ダークチェリーやカシス、ユーカリ、クローブ、アニスの香り。アタックはスパイシーかつ力強く凝縮した果実味がリッチで、骨太なミネラルと緻密で繊細なタンニンの収斂味がワインの骨格を形成する！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	3,400円(税込3,740円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)
ちなみに！	2012年は新たにサンソーがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！	ちなみに！	芳醇で奥行きのある古樹のグルナッシュに、力強くボディ豊かな古樹のカリニャンが加わることで、ワインに骨格と深みが生まれる！	ちなみに！	レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！

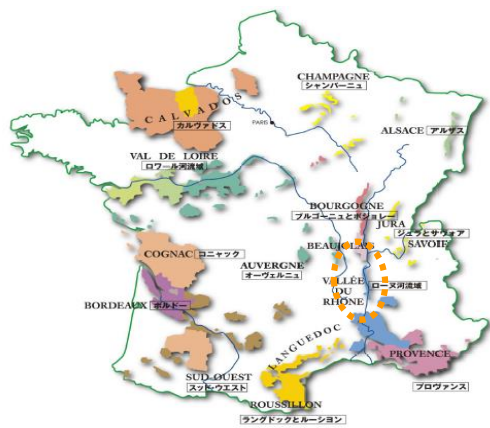


地図提供：フランス食品振興会



生産者	Matthieu DUMARCHER
国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンベリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France rouge 2011 Cuvée Leon & Seraphin ヴァン・ド・フランス赤 レオン・エ・セラフアン		36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2010 Cuvée Vieilles Vignes AC コート・デュ・ローヌ赤 ヴィエーユ・ヴィーニユ		36.-7. AC Cote du Rhone rouge 2010 Cuvée Reserve AC コート・デュ・ローヌ赤 レゼルヴ	
品種	グルナッシュ40%、カリニャン40%、シラー20%	品種	グルナッシュ75%、カリニャン25%	品種	グルナッシュ50%、カリニャン50%
樹齢	31年平均	樹齢	66年	樹齢	50年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ホーロータンクで11日間	マセラシオン	グルナッシュはMC法、 カリニャンは除梗破碎 ホーロータンクで20日間	マセラシオン	グルナッシュはMC法、 カリニャンは除梗破碎 ホーロータンクで21日間
醱酵	自然酵母で8日間	醱酵	自然発酵で16日間	醱酵	自然発酵で15日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月	熟成	古樽で13ヶ月
マリアージュ (生産者)	アンドウエイット、 シェーヴルチーズ	マリアージュ (生産者)	仔羊の香草焼き、 牛肉のアントルコート	マリアージュ (生産者)	フォアグラのバルサミソース、 熟成マロワルチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏肉の赤ワイン煮	マリアージュ (日本向け)	ベーコンと白いんげんの煮込	マリアージュ (日本向け)	牛ハラミステーキ
ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2036年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2011年~2036年 供出温度:16℃
テイasting コメント	グミやグルナディン、ガリーグ、なめし皮、ミネラルの香り。ワインはフレッシュでみずみずしく、果実味とダシのようなやさしい味わいに胡椒のようなスパイスとミネラルのほろよい苦みが加わる！	テイasting コメント	スマレやチェリー、グミ、アニス、アーモンドの香り。ワインは上品かつ果実味と酸が洗練されていて、後から骨格のあるミネラルと細かいタンニンの収斂味が味わいを引き締める！	テイasting コメント	スマレやブルーベリー、フェネル、クローブの香り。ワインは男性的で果実味が厚く凝縮感があり、タンニンの収斂味、繊細な酸、余韻に抜けるカカオのようなビターな風味が深い大人の味わいを奏でる！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,900円(税込4,290円)
ちなみに！	収穫日はグルナッシュ、シラーが8月25日~8月27日、カリニャンが9月10日。収量は35hl/ha！2011年は新たにカリニャンがアッサンブラージュされ、100%マセラシオンカルボニックで仕込んでいる！フィルター無し！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月15日、カリニャンが25日。収量は15hl/ha！マチュ曰く、グルナッシュの繊細さや華やかにカリニャンがブレンドされることによりワインに奥行きと骨格が生まれるとのこと！フィルター無し！	ちなみに！	収穫日はグルナッシュが9月16日、カリニャンが26日。収量は20hl/ha！レゼルヴは毎年、彼の所有する一番良い区画のカリニャンに樽熟成の段階で選ばれた一番品質の優れたグルナッシュをアッサンブラージュして作られる！フィルター無し！

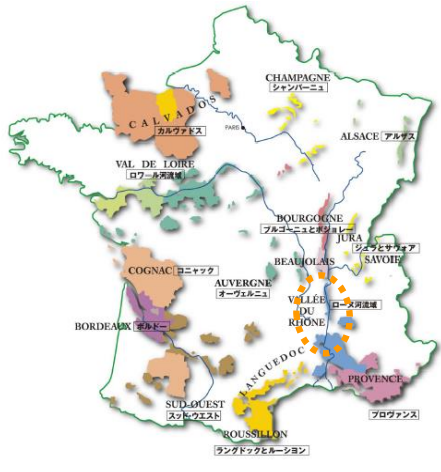



地図提供: フランス食品振興会

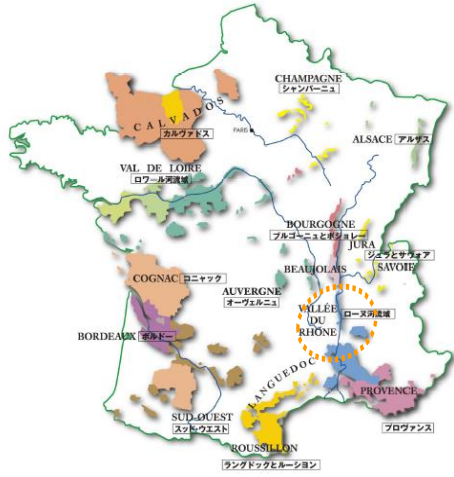


生産者	Matthieu DUMARCHER
国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France rouge 2010 Cuvee Leon & Seraphin ヴァン・ド・フランス赤 レオン・エ・セラファン		36.-2. AC Cote du Rhone rouge 2009 Cuvee Vieilles Vignes AC コート・デュ・ローヌ赤 ヴィエーユ・ヴィーニュ	
品種	シラー30%、 グルナツシュ70%	品種	カリニャン30%、 グルナツシュ70%
樹齢	30年平均	樹齢	65年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ホーロータンクで8日間	マセラシオン	ホーロータンクで21日間
醗酵	自然酵母で8日間	醗酵	自然発酵で15日間
熟成	ホーロータンクで8ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリァージュ (生産者)	リヨン塩豚の脂煮、 カンタルチーズ	マリァージュ (生産者)	リエーブル・ア・ラ・ロワイヤル、 リヴァロチーズ
マリァージュ (日本向け)	ジャガイモとキノコのソテー	マリァージュ (日本向け)	牛ハラミ肉ステーキ
ワインの 飲み頃	2011年~2021年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2011年~2036年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	グロゼイユやボンボン、なめし皮、 フュメ香、ミネラルの香り。ワインは ピュアかつフレッシュで、透明感のある 果実味と繊細な酸、骨格を支えるミネ ラル、旨味が見事に調和している！	テイステイング コメント	カシスやブルーベリー、クローブ、タ バコの葉の香り。ワインは優雅かつ リッチで、しなやかなタンニンとミネ ラルの収斂味が凝縮した果実にうまく 溶け込み、複雑で上品な風味を与え る！
希望小売価格	2,400円(税込2,640円)	希望小売価格	3,100円(税込3,410円)
ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は30hl/ha！ 2010年はレオン、セラファンとキュ ヴェを分けて、ブドウの時点で一緒に ブレンド仕込んでいます！(09年は 別々に仕込んで最後にアッサン ブラージュ。)	ちなみに！	収穫日はグルナツシュが9月15日、カ リニャンが25日。収量は15hl/ha！マ チュ曰く、グルナツシュの繊細さや華 やかさにカリニャンがブレンドされるこ とによってワインに奥行きと骨格が生 まれるとのこと！

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Matthieu DUMARCHER
	国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
	AOC	コート・デュ・ローヌ
	歴史	マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
	気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
	畑総面積	5ヘクタール
	農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	自転車、日曜大工
	生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-4. Vin de France rouge 2009 Cuvee Leon & Seraphin ヴァン・ド・フランス赤 レオン・エ・セラファン		36.-5. AC Cote du Rhone rouge 2007 Cuvee grandH AC コート・デュ・ローヌ赤 グラン・タッシュ		36.-6. Vin de Table Blanc 2008 Cuvee VinBlanc ヴァン・ド・フランス白 ヴァンブラン	
品種	シラー60%、 グルナッシュ40%	品種	グルナッシュ100%	品種	ルーサンヌ100%
樹齢	30年平均	樹齢	65年	樹齢	4年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質	土壌	泥質の土砂
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで30日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然発酵で3週間	醱酵	自然酵母 古樽で1年間
熟成	ホーロータンクで7ヶ月	熟成	古樽で11ヶ月	熟成	古樽で14ヶ月
マリァージュ (生産者)	子羊のフィレ香草焼き、 鴨とイチジクのガランティース、	マリァージュ (生産者)	牛レバーのソテー、 リエール・ア・ラ・ロワイヤル	マリァージュ (生産者)	柑橘フルーツと蟹のサラダ、 ピコンチーズ
マリァージュ (日本向け)	ひよこ豆とスパイスのコロッケ	マリァージュ (日本向け)	牛赤身肉のステーキ	マリァージュ (日本向け)	エビの鉄板焼き
ワインの 飲み頃	2010年~2025年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2010年~2035年 供出温度:16℃	ワインの 飲み頃	2010年~2018年 供出温度:9℃
テイasting コメント	ブルーやミュール、ブリオッシュの 香り。果実味に膨らみがあり、エレガ ントで酸とのバランスが良い。後から やさしいミネラルの味わいが口に広 がる！	テイasting コメント	ミュールのジャムやフェム香、レグ リーズの香り。ワインはまるやかかつ 妖艶で、凝縮した果実とミネラルの味 わいが詰まっている！余韻に繊細な タンニンの収斂味が残る！	テイasting コメント	マンゴーやリンゴのコンポート、フ ルーツケーキなどの甘い香り。味わ いは微かにクリスピーで、落ち着いた 酸とふくよかな旨味とのバランスがと ても良く、のど越し軽快な白！
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	4,000円(税込4,400円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	収穫日は8月27日。09年のレオンの 収量が大幅に少なく、最終的にセラ ファンとブレンドした！セラファンと レオンのブレンド比率は、65:35！	ちなみに！	収穫日は9月10日。偉大なミレジムの 時だけ造るスペシャルキュヴェ！名 前のGrandH(グランダッシュ)はグル ナッシュの最後の綴りHと発音の両方 を掛けている！	ちなみに！	収穫日は9月27日！名前の 「VinBlanc」は彼のワインのラインナ ップに、白がひとつしかないからシ ンプルに「ヴァン・ブラン(白ワイン)」と 命名！



地図提供: フランス食品振興会

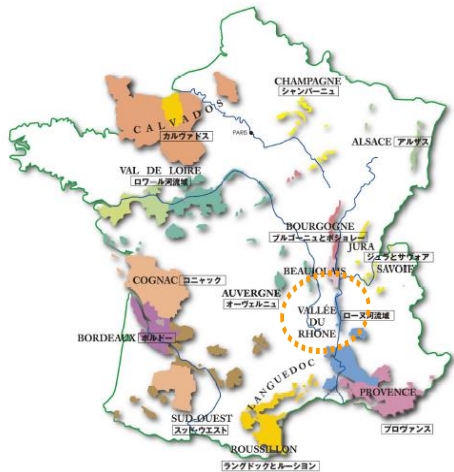


生産者	Matthieu DUMARCHER
国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-1. AC Cote du Rhone 2008 Cuvee Seraphin AC コート・デュ・ローヌ赤 キュヴェ・セラファン		36.-2. AC Cote du Rhone 2007 Vielles Vignes AC コート・デュ・ローヌ赤 ヴィエーユ・ヴィーニュ	
品種	シラー、グルナツシュ、カリニャン	品種	グルナツシュ
樹齢	40年平均	樹齢	66年
土壌	石灰質・粘土質、砂地	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ホーロータンクで12日間	マセラシオン	ホーロータンクで20日間
醱酵	自然酵母で12日間	醱酵	自然酵母で12日間
熟成	ホーロータンクで7ヶ月	熟成	50%古樽、50%ホーロータンクで14ヶ月
マリァージュ (生産者)	ホロホロ鳥の栗詰め、 塩豚のレンズ豆煮	マリァージュ (生産者)	骨付き子羊のロースト、 鹿肉の赤ワイン煮
マリァージュ (日本向け)	秋刀魚の燻製と ハーブのサラダ	マリァージュ (日本向け)	豚肉のロースト ブルーチーズを添えて
ワインの 飲み頃	2009年~2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年~2029年 供出温度:15℃
テイasting コメント	カシスやローズマリーの香り。口当たりやさしくピュアできれいな酸、果実の繊細さを感じる。アフターに旨味やこなれたミネラル、心地よい苦味が口に広がる。	テイasting コメント	ミュールや野いちご、タバコの葉、カカオの香り。味わいスパイシーでボリューム感があり、後から凝縮した果実味とミネラル、鋭い酸が徐々に口を満たす！
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)
ちなみに！	キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそうだ！	ちなみに！	2007年のVVは彼の自信作！ワインの力強さの中に果実味とフレッシュ感を残すために、半分はタンクでの熟成を試みた！

VCN#36

「Version, April-2009」
マチュ・デュマルシェ (Matthieu DUMARCHER)



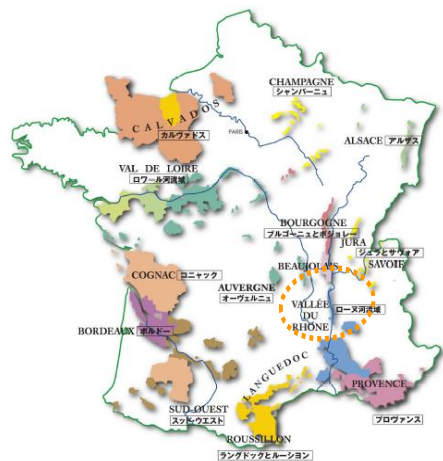
地図提供: フランス食品振興会



生産者	Matthieu DUMARCHER
国>地域>村	フランス>ローヌ>ドローム> ラ・ボーム・ド・トランジット
AOC	コート・デュ・ローヌ
歴史	マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・バティスタ・セナから自然派の影響を受ける。
気候	気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。
畑総面積	5ヘクタール
農法	ビオロジック(2009年エコセール認証予定)
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	自転車、日曜大工
生産者のモットー	良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！ 南でエレガントなワインをつくる！

36.-3. VdT Cuvee Leon (2008)
VdT赤 キュヴェ・レオン

品種	シラー50%、グルナツシュ50%
樹齢	4~35年
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	マセラシオン・カルボニック ホーロータンクで1週間
醱酵	自然酵母で10日間
熟成	ファイバータンクで5ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 豚のソーセージ
マリアージュ (日本向け)	クレソンとベーコンのサラダ
ワインの 飲み頃	2009年~2014年 供出温度:13℃
テイステイング コメント	フレッシュフランボワーズ、グルナディンなどの赤い果実の香りが香る。クリスピーで、フレッシュな酸とピュアな果実味があふれ出す爽快な赤！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)
ちなみに！	キュヴェ名「レオン」はフランスの昔の人によくあった名前、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそう！



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Matthieu DUMARCHER

国>地域>村

フランス>ローヌ>ドローム>
ラ・ボーム・ド・トランジット

AOC

コート・デュ・ローヌ

歴史

マチュは、06年にドメーヌを立ち上げたばかりの新星ワイナリー。97年モンペリエで3年間醸造学と栽培学を学んだ後、世界各地のワイナリーを研修しまわる。02年からフランスへ戻り、一時ワインコンサルタントやワイン農協の醸造の仕事もしていた。ミネルヴォワのつくり手ジャン・パティスタ・セナから自然派の影響を受ける。

気候

気候は地中海性気候だが、地中海性気候の北部境界線でもあり大陸性気候の影響も受ける。1年を通して北風ミストラルが吹き乾燥しているため、ブドウの病気の被害が少ないのも特徴。

畑総面積

5ヘクタール

農法

ビオロジック(2009年エコセール認証予定)

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

自転車、日曜大工

生産者のモットー

良いブドウを作るためにしっかり畑を耕す！
南でエレガントなワインをつくる！

36.-1. AC Cote du Rhone 2007
Cuvee Seraphin
AC コート・デュ・ローヌ赤
キュヴェ・セラファン
36.-2. AC Cote du Rhone 2006
Vielles Vignes
AC コート・デュ・ローヌ赤
ヴィエーユ・ヴィーニュ

品種	シラー、グルナツシュ、カリニャン
樹齢	40年平均
土壌	石灰質・粘土質、砂地
マセラシオン	ホーロータンクで14日間
醱酵	自然酵母で10日間
熟成	50%ホーロータンク、50%古樽で8ヶ月
マリアージュ(生産者)	牛肉のリブローズ、黒ブーダンと林檎のコンポート
マリアージュ(日本向け)	イワシの香草フリット
ワインの飲み頃	2008年~2023年 供出温度:15°C
テイステイングコメント	ミュールやローズマリー等のハーブの香り。アタックにワインの力強さと弾けるような果実味を感じる。骨格がしっかりとあり飲み応え十分！
希望小売価格	2,700円(税込2,970円)

品種	グルナツシュ
樹齢	65年
土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	ホーロータンクで14日間
醱酵	自然酵母で10日間
熟成	古樽で15ヶ月
マリアージュ(生産者)	フォアグラのソテー、子羊のローストブラウンソース
マリアージュ(日本向け)	黒酢酢豚
ワインの飲み頃	2008年~2028年 供出温度:15°C
テイステイングコメント	プルーンやミュール、干しイチジクの香り。果実味と酸、ワインの骨格とのバランスが良く、ピュアで滑らかな味わい。余韻にミネラルが残る。
希望小売価格	3,500円(税込3,850円)

ちなみに！

キュヴェ名「セラファン」はフランスの昔の人によくあった名前、音の響きがこのワインに合っているということから名づけたそうだ！

ちなみに！

ラベルの油絵はマチュの母親が描いたもの。(セラファンも同じく)VVのような上のクラスのワインは落ち着いたラベル模様で統一させたそうだ♪