

南フランスから地中海性の気候と自然の土壌が生み出すオーガニックワイン！ 【ナチュラル・ド・テロワール】



生産者：ドメヌ コスト・ルース (Domaine Coste Rousse)
 南フランスのコート・ド・トング地区で1900年代の初めに創業したドメヌは、現在3代目となるジャン・パスカル氏に受け継がれています。標高110mの丘に位置する古木の畑からは、温暖な地中海性気候の恩恵と有機栽培に適した環境により、素晴らしいワインが作られます。



Nature de Terroir <オーガニックワイン>

商品名：ナチュラル・ド・テロワール ソーヴィニヨンブラン 2016

格 付：I.G.P. コート・ド・トング

品 種：ソーヴィニヨンブラン 85%、シャルドネ 15%

樹 齢：平均樹齢28年の古木（ヴィエイユ・ヴィーニュ）

醸 造：タンクにて数日間のマセラシオン発酵後、圧搾機にてソフトプレスし15~18℃の低温発酵を行なう。

特 徴：緑掛かった黄金色の白ワインは、ソーヴィニヨンからのフローラルなアロマに柑橘系果物の新鮮なニュアンスがあります。オーガニックワインならではの生き生きとした果実の風味と熟したぶどうの甘みに軽快な酸味が調和良くまとまっています。（アルコール度：12.5%）

上 代：¥1,500（税別） J A N：3760021830020



商品名：ナチュラル・ド・テロワール シラー 2016

格 付：I.G.P. コート・ド・トング

品 種：シラー 85%、メルロー 9%、グルナッシュ 6%

樹 齢：平均樹齢28年の古木（ヴィエイユ・ヴィーニュ）

醸 造：除梗したぶどうを破碎シタンクにて4~5週間の発酵でルモンタージュ（液循環）をしながら仕上げる。

特 徴：濃い紫色の赤ワインは、黒胡椒のようなスパイシーな香りと熟したぶどうの濃厚なアロマが感じられます。アタックの強い濃いタンニンが口の中に広がり、まろやかなぶどうの甘みと程良く調和しています。オーガニックワインの芳醇な果実の風味がしっかりと味わえます。（アルコール度：13.5%）

上 代：¥1,500（税別） J A N：3760021830303

