

Les Beynes プロヴァンス地方 レ・ベーヌ

プロヴァンスのテロワールを最大限に表現！
エコセール認証オーガニックワイン！
ローヌ河口域に畑を持つ貴族的なシャトーがつくる上品な味わい！！



南仏はプロヴァンス地方で、18世紀からのシャトーを所有するドゥルー氏が有機栽培の葡萄のみで造り上げたオーガニックワイン(EGOCERT認証)。ローヌ河口域に畑(90ha)があり、土壌は粘土質、砂質、河沿いの泥と砂の混じったミネラル分の多いところなど多様で、それぞれの品種にあった土壌で葡萄栽培を行っています。収穫量35hl/haと少なめでそれぞれ品種の魅力がきちんと表現されながら、エレガントさや飲み飽きないという共通するスタイルを持っているのがこのドメーヌのワインの特徴です。

【31169】Merlot メルロー 12		【31341】Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン13	
呼称	IGPメディテラネ	呼称	IGPメディテラネ
参考小売	¥1,650 JAN:4582138360981	参考小売	¥1,650 JAN:4582138360974
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB	栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB
テロワール	土壌 粘土石灰	テロワール	土壌 粘土石灰
	面積・収量 4ha・60hl/ha		面積・収量 13.5ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均16年)	品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン100% (手摘み/平均18年)
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで発酵、6ヶ月熟成	醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで発酵、6ヶ月熟成
	SO ₂ 醸造時と瓶詰め時		SO ₂ 醸造時と瓶詰め時
アルコール度	14%	アルコール度	14%
特徴	南仏の単一品種オーガニックワインのロングセラーです。夏は日ざしが強く、乾燥する地中海性気候のプロヴァンスで、テラロッサと呼ばれる石灰岩が風化した赤い土や砂混じりの粘土石灰土壌で育つメルローをステンレスタンクで発酵熟成しました。明るいうるビー色にラズベリーやカシスなどのベリー系の香りが広がります。穏やかな酸味と滑らかなタンニンが交差する優しい果実味が魅力的です。	特徴	南仏の単一品種オーガニックワインのロングセラーです。夏は日ざしが強く乾燥する地中海性気候のプロヴァンスで、テラロッサと呼ばれる石灰岩が風化した赤い土や砂混じりの粘土石灰土壌で育つカベルネをステンレスタンクで発酵熟成しました。赤紫の色調にカシス、ブラックベリー、茎などの香り、しっかりした果実味と程良い酸味、アフターにタンニンからくる力強さが魅力的な味わいです。



Diony