

# Vignes Vertes

ボルドー地方  
ヴィーニュ・ヴェルト

無農薬栽培のブドウで造る稀少なB10ボルドー  
有力生産者リュルトンがリーズナブル価格実現に総力結集  
健全な果実のフレッシュ感を安定して提供



生産者リュシアン・リュルトンは、フランスが誇る世界有数の銘醸地ボルドーで1937～61年には「シャトー・マルゴー」の畑の一部であった「シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン」など12のシャトー、300haのブドウ畑を所有する、この地方を代表する有力ワイン生産者ファミリーです。

「緑のブドウ樹」を意味するこのワイン「ヴィーニュ・ヴェルト」は、きら星のように輝く数多くのグランヴァンシャトーを手掛けるファミリーの総力を結集して造り上げたボルドーの稀少ピオ(オーガニック)ワインです。リュルトンが、自然で丹念な無農薬栽培を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る醸造法で仕上げます。そしてその過程は、グランクリュ同様手抜きは一切ありません。

デイリーのオーガニックワインとして、飲み飽きせず、毎日飲みたいくなるような親しみある味わいを追求し、確かな品質と毎日買っても負担にならないリーズナブル価格を実現しました。

環境と身体にやさしく、コストパフォーマンス抜群のボルドーワインをお楽しみ下さい。

【33842】Blanc ブラン16		【34027】Rouge ルージュ 15	
呼称	ボルドー	呼称	ボルドー
参考小売	¥1,850 JAN:4582138362015	参考小売	¥1,850 JAN:4582138362008
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ピオロジック/エコセール、AB	栽培/認証	ピオロジック/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
品種	ミュスカデル50% ソーヴィニヨンブラン25% セミヨン25%	品種	メルロー 70% カベルネソーヴィニヨン30%
醸造/発酵	ステンレスタンクで発酵	醸造/発酵	ステンレスタンクで発酵
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月シュールリー熟成	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月シュールリー熟成
SO <sub>2</sub>	熟成中:40mg/L 瓶詰め時:20mg/L	SO <sub>2</sub>	熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L
アルコール度	12%	アルコール度	13%
特徴	リュルトンが造るオーガニックボルドー、フルーティーで軽やかな酸味が印象的な味わいです。キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は健康で生き々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。色調は少し緑がかかったクリアな黄色、フレッシュなレモンやグレープフルーツの香りが爽やかでオレンジピールの香りが複雑感を与え、スワングすると白い花のような甘い香りも現れます。	特徴	キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は、健康で生き々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。リュルトンが無農薬栽培畑を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る自然な醸造法で仕上げます。赤紫の色調でカシスやブラックベリーなど赤い果実やスパイスの香りがあり、程良い果実味と酸味そしてタンニンが上手く調和し、飲み飽きしない味わいです。



Diony