

ATURA

ラングドック地方
シュドウエスト地方
アトゥラ

大人気！ N°ATURA°Lワインの定番
テロワール×地ブドウ×ビオロジック栽培
安心感ある絶妙の味わいバランス



【ブラン】スペインとの国境から北東に約150km、トゥールーズから西へ約100kmのコート・ド・ガスコーニュにあるEAUZE(オーズ)という村でビオロジック栽培で育まれたブドウを醸造しGrands Vins de Saint Chinian(グラン・ヴァン・サン・シニアン)が世界各地に送り出しています。

大西洋の影響を受ける温暖な気候で、堆積岩・砂質の土壌にはコロナールやユニブラン・グロマンサンなどの地ブドウが最適で、ナチュラルで豊かな味わいを醸し出します。

【ルーージュ】モンペリエからほど近いCreissan(クレッサン)という名前の地中海沿いの小さな村にオーガニックワインだけを造るcooperative(協同組合)があります。Theron Francis(テロン・フランシス)が造るブドウを醸造しGrands Vins de Saint Chinian(グラン・ヴァン・サン・シニアン)が世界各地に送りだしています。粘土石灰土壌+ビオロジック栽培で育まれた地ブドウの高樹齢カリニャンとグルナッシュが絶妙のバランスを醸し出します。

【34092】ATURA BLANC アトゥラ ブラン17		【34037】ATURA ROUGE アトゥラ ルージュ 17	
呼称	IGP コート・ド・ガスコーニュ	呼称	IGP ペイ・ド・レロー
参考小売	¥1,550 JAN:3760028335429	参考小売	¥1,550 JAN:3760028335092
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	ビオロジック/カリテフランス、AB	栽培/認証	ビオロジック/カリテフランス、AB
テロワール	土壌 収量 堆積岩 50hl/ha	テロワール	土壌 収量 白垂粘土 50hl/ha
品種	コロナール50% ユニブラン20% ソーヴィニヨンブラン20% グロマンサン10%	品種	カリニャン50% グルナッシュ 50%
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで低温発酵 ステンレスタンクで4ヶ月熟成	醸造・発酵・熟成	除梗し破碎した後、 ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで4ヶ月熟成
SO ₂	収穫時と瓶詰め時	SO ₂	収穫時と瓶詰め時
アルコール度	11.5%	アルコール度	13%
特徴	キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N°ATURA°L」アトゥラです。ガスコーニュの土着品種を4種類ブレンドしました。フルーティーさを最大限に保つ為、低温発酵後ステンレスタンクで熟成しています。透明感のある輝く薄黄色、白い花やパッションフルーツなどのエキゾチックな香りと瑞々しい柑橘系の香りが華やかで、酸味が喉もとを心地良く過ぎる清涼感のある味わいです。	特徴	キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N°ATURA°L」アトゥラ、南仏の代表的地ブドウを絶妙にブレンドして造られます。無農薬栽培ブドウを除梗破碎、2週間マセレーションした後、ステンレスタンクで熟成しました。明るめのルビー色、香りは赤い果実やスイートスパイス、レッドチェリーのニュアンスがあり、滑らかなタンニンと中程度の酸がもたらすバランスの良い味わいです。
【33495】ATURA Syrah アトゥラ シラー 15			
呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売	¥1,800 JAN:457145200391		
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		
テロワール	土壌 収量 泥灰岩 粘土石灰 50hl/ha		
品種	シラー 100%		
醸造・発酵・熟成	25日の醸し後、セメントタンクで12日発酵 (5日間マロラクティック発酵あり) セメントタンクで熟成		
SO ₂	熟成時:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:72mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	ラングドック地方の泥灰岩を含む粘土石灰で育つシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。濃い紫の色調、カシスやプラム、ビターチョコレートなどの香りが広がる中、やさしいアタックの奥から目の詰まった果実味に、しっかりとしたタンニン、炭焼きの焦げたニュアンスが流れるように現れます。シルキーなタッチが印象的で、エレガントなアフターを楽しめるミディアムボディのワインです。		

Diony