



【35435】Cru Mari クリュ マリー 14				【35433】Cartoixà カルトウシャ 19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE			栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	215m・西	0.9ha・20hl/ha		石灰	200m・南	1.2ha・17hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カルトウシャマリ(ピンクのチャレッコ) 100% (手摘み/平均22年)			品種 (収穫/樹齢)	カルトウシャ(チャレッコ) 100% (手摘み/平均68年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、ステンレスタンクで5日間醸し/水平式圧搾機でプレス ステンレスタンクとアンフォアで発酵(マロラクティック発酵あり) (ルミアージュあり) オーガニック砂糖を添加し2015年2月テラージュ / 84ヶ月間瓶内二次発酵・熟成 ノドザージュ/デコルジュなし/無濾過・無清澄/メトド・トラディションナル			発酵 熟成	9月9日収穫 全房でステンレスタンクで3ヶ月間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで発酵 アンフォアでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年4月		
SO <sub>2</sub>	収穫後: 30mg/L トータル: 28mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 少量 トータル: 21mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	10%		
特徴	収穫時期の雨以外は一年を通して爽やかな年でした。カルトウシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォアで発酵・熟成し84ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡立ち、黄金色、リンゴジャムやカリン、金柑、完熟した柑橘の香り、上A品なアタックに口中じわりと拡がるエッセンス、べっこう飴を思わせる香りもプラスされます。			特徴	春と夏に雨が降ったグッドヴィンテージの2019年でカルトウシャ(チャレッコ)を全房でステンレスタンクで3ヶ月醸し・発酵、アンフォアでマロラクティック発酵・熟成しました。やや濁りのある黄金色、とろりとした粘性が流れ、カリンやスウィーティ、マーマレードの香りを感じます。丸みのある味わいに口中にしっかりと拡がる旨味、酸味やほろ苦さがアクセントとなっています。		

新着

新着



【35438】Cartoixà Brisat カルトウシャ プリサット19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰	220m・南	1.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カルトウシャ(チャレッコ) 100% (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月5日収穫 除梗後、ステンレスタンクで8ヶ月間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで発酵 アンフォアとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年5月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 少量 トータル: 16mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレッコ)を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォアとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、檜のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に拡がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。		

新着



2020/02/03

【35437】Hidra ヒドラ19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	いろいろ	いろいろ	いろいろ
品種 (収穫/樹齢)	2019年のすべてのブドウ(手摘み/7~70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	2019年に醸した後のすべてのブドウをデキュヴェし 水平式圧搾機でプレスしたジュースを アッサンプラーージュし、ステンレスタンクで発酵 アンフォアでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年5月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 少量 トータル: 16mg/L		
アルコール度	10%		
特徴	亡くなった愛犬の名前をキュヴェ名に冠しました。2019年の醸した後すべてのブドウをデキュヴェしプレスしたジュースのブレンドをステンレスタンクで発酵後、アンフォアでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、ボリュームのあるアタック、しっかりと存在感のあるタンニン、ボリュームのあるコクがアフターへと流れます。		

新着



【35436】Garrut Sassy ガルー サシー 19			
呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / CCPAE		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土 泥灰土 石灰	215m	0.4ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルー(モナストレル) 100% (手摘み/平均9年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月30日収穫 / 除梗後ステンレスタンクで10日間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり) アンフォアで7日間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 少量 トータル: 16mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ガルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォアで1週間熟成しました。パープルガネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてペリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと拡がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。		

新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください (基本的に 15度以下の保存をお願いします)

