



Vineyer de la Ruca

ルーション地方
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

ブルノ・デュシェンらと共に9cave(ヌフカーヴ)のメンバーでムードメーカーのManuel de Vecchi Staraz(マニユエル・ディ・ヴェッキ・スタラズ)は1974年生まれのイタリア人。奥様はデンマーク生まれの画家で、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフィレンツェの美術大学で学んでいた時でした。理想的な地を求め、イタリア中を探し周りましたがなかなか見つからず、最終的に辿り着いたのがフランス最南端の町パニユルスでした。

そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がビオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブヘブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれて自分でパニユルスを造るようになったのが2008年。当初はブルノとは面識がありませんでしたが畑がブルノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ビオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびっきり美味なパニユルスが誕生します。

2014年にはパニユルスから1時間ほどのモーリー近郊のラテュール=ド=フランス村に15年間ビオロジックを実践してきた40haの畑を借り受けました。ここではビオロジックを実践し、イタリアでスティルやランブルスコを造る友人へ敬意を込めたベティアンなどを造っていて、この畑から誕生するワインすべてにJudas(ジューダ)を冠しています。

もともとマニユエルはモンペリエでワイン醸造を学び、様々なドメーンで働いてきました。実は栽培家というよりビオディナミのコンサルタントとしてフランスで知られていたのです。醸造面においてもクラフトマン精神旺盛で、ブドウに音楽を2～3時間聴かせながら開放桶で醸し、手でかき混ぜ、樽に移す際もバケツで一杯一杯運び移すほか、除梗する際やプレスも全てで行うという徹底ぶり。パニユルスの瓶は知人の職人さんに頼んで作ってもらっていて、1本ずつ微妙に違ってきます。生産量が少ないからこそその成せる技、手作り感を大切し、1本ずつ想いを込めて造ったワインたちです。

(新井順子)



Diony

【43634】Nanban ナンバン19				【44134】Hapax アパックス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 6,400			参考小売	¥ 6,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	砂	300m・北	2ha・30hl/ha		砂	300m・北	2ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	マルサンヌ100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫			発酵	9月収穫	
	熟成	全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 木樽で20ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	全房で木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月	
	SO ₂	無添加			SO ₂	無添加	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	樹齢30年のマルサンヌを全房で15日間醸し後プレス、木樽で20ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。			特徴	アパックスは、コーパス言語学で”オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いオレンジ色、フランボワーズや白イチゴ、マッシュルーム、ドライアブリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。		

【43635】Hapax アパックス20				【44407】Ceci N’Est Pas Elio スシネパエリオ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 6,400			参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	砂	300m・北	2ha・15hl/ha		シスト	200m・北	0.8ha・8hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% ムールヴェードル20% (手摘み/平均25年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月収穫			発酵	全房のブドウを足で破碎後、木製解放桶で5日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 木製解放桶で9日間発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュあり)	
	熟成	全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	225Lの木樽で8ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年6月	
	SO ₂	無添加			SO ₂	無添加	
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	アパックスは、コーパス言語学で”オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるペリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジビールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。			特徴	シスト土壤に植わるグルナッシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破碎後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやブルーネ、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりとした果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。		

【43627】Silvano シルヴァノ20				【43896】Silvano シルヴァノ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 5,300			参考小売	¥ 5,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha		シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房のブドウを木製解放桶で3日間醸し 7hlの木製解放桶で3日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)			発酵	全房のブドウを木製解放桶で3日間醸し 7hlの木製解放桶で3日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)	
	熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月	
	SO ₂	無添加			SO ₂	無添加	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スモーキーでブルーネやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。			特徴	ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルーネ、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーネを口に含んだようなアタックにどっしりとした果実味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。		

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)

【43897】Kik-off キックオフ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% グルナッシュブラン30% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で木製解放桶で7日間醸し 7hlの木製解放桶で7日間発酵 (毎日ビジャーシュ・ルモンタージュ)		
熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2022年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13.5%		
特徴	愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャーシュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。		



【43029】Orcio Judas オルチョ ジュダ18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し 7hlの木製解放桶で5日間発酵 (毎日ビジャーシュ・ルモンタージュ)		
熟成	アンフォラで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2019年4月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャーシュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。		



【43630】Orcio Judas オルチョ ジュダ20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し 7hlの木製解放桶で5日間発酵 (毎日ビジャーシュ・ルモンタージュ)		
熟成	アンフォラで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2021年4月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャーシュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。		



【43311】Ellittico エリティコ19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,300		
規格/タイプ	750ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・北	0.9ha・6hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% カリニャン40% (手摘み／平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを足で破砕後、木製解放桶で1日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 7hlの木製解放桶で7日間発酵(毎日ビジャーシュ・ルモンタージュあり)		
熟成	350Lの木樽で8ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるグルナッシュとカリニャンを全房で足踏みし破砕後1日醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、ブルー、火打石、スモークのアロマ、しっかりとしたタンニンにバランス良く果実味とエキス感が拡がり、溶け込んだ酸味がアクセントとなっています。		



【43898】Ellittico エリティコ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,300		
規格/タイプ	750ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・北	0.9ha・4hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% カリニャン40% (手摘み／平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で木製解放桶で1日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 7hlの木製解放桶で7日間発酵(毎日ビジャーシュ・ルモンタージュあり)		
熟成	350Lの木樽で8ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるグルナッシュとカリニャンを全房で足踏みし破砕後1日醸しプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、カシスやブルー、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口にしかりとした味わいが拡がるミディアム・フルボディでしっかりとしたタンニンがアクセントとなっています。		



【43631】Ellittico エリティコ20

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	海拔0m・西	0.8ha
品種	カリニャン50%		
(収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% (手摘み／平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で3～5日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 木樽で6～8ヶ月発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土ニャンとグルナッシュを除梗せずに3～5日間の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。		



【43028】Ullamp ウランブ18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	300m・北	0.3ha
品種	ムールヴェードル100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシス 全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60 古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成 瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スバ ラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりと ある完熟ブルーンの果実味にほろ苦さがアクセント		



【43312】Ullamp ウランブ19

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	300m・北	0.3ha
品種	ムールヴェードル100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13.5%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシス 全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60 古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成 瓶詰めしました。		



【43632】Ullamp ウランブ20

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×2 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	300m・北	0.3ha
品種	ムールヴェードル100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み／平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシス 全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60 古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成 瓶詰めしました。		



【43633】Elio エリオ20

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×3 / 赤・ミディアム		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	350m・北	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 85% ムールヴェードル15% (手摘み／ ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 古樽で8ヶ月発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナ ヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽 成しサンスフルで仕上げました。		



【43900】Elio エリオ21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×3 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	350m・北	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 85% ムールヴェードル15% (手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し	
	熟成	木製の古式圧搾機でプレス 古樽で8ヶ月発酵・熟成	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	13%		
特徴	標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナ ヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽 成しサンスフルで仕上げました。		



【43638】Banyuls バニユルス18				【43902】Banyuls バニユルス19			
呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル			呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル		
参考小売	¥ 15,000			参考小売	¥ 15,000		
規格/タイプ	500ml×4 / 甘味果実酒			規格/タイプ	500ml×4 / 甘味果実酒		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール			栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	300m・南	2.4ha		シスト	300m・南	2.4ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み／平均65年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み／平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房で45 ～ 60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め 木製の古式压榨機でプレス 50Lの木樽で24 ～ 30 ヶ月間熟成			発酵・熟成	全房で45 ～ 60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め 木製の古式压榨機でプレス 50Lの木樽で24 ～ 30 ヶ月間熟成	
	SO ₂	無添加				SO ₂	無添加
アルコール度	16%			アルコール度	16%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壤に植わるグルナッシュを全房で45 ～ 60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式压榨機でプレス、50Lの木樽で24 ～ 30 ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。			特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壤に植わるグルナッシュを全房で45 ～ 60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式压榨機でプレス、50Lの木樽で24 ～ 30 ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。		

【44135】Banyuls バニユルス21			
呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル		
参考小売	¥ 16,000		
規格/タイプ	500ml×4 / 甘味果実酒		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	400m・北	2ha・5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み／平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房のブドウを足で破砕後、木製解放桶で30日間醸し 木製の古式压榨機でプレス 発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め 225Lの木樽で20 ヶ月間熟成／瓶詰め:2023年5月	
	SO ₂	無添加	
アルコール度	16%		
特徴	地中海の影響を受け乾燥したシスト土壤に植わるグルナッシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20 ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバナナ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口の中にしっかりと拡がり、ボリュミーで豊かなタンニンが感じられます。		

