



CELLERS SANT RAFEL

# セリエル・サン・ラフェル

## 小さな生産地スペイン・DOモンサンのアットホームなワイナリー



ワイナリーはモンサンの東部プラデル・デ・ラ・テイクセター村にあります。石灰質の含有量が多い土壌でモンサンの中では冷涼な土地。地中海から10キロ以内の距離にあり、もう一方の境界線はカタルーニャ海岸山脈である。夕方になると海から吹きよせる涼しい南東風ガルビナーダの影響を受ける。この南東風は湿気をたっぷりと含み、ブドウの樹の水分補給バランスの調整に役立っている。雨不足の時は、特にこの風が真価を発揮する。どんな酷暑の夏でも、このガルビナーダがマス・デン・ラフェルの大気を冷却し、ブドウのゆるやかな熟成を可能としているのである。



### 【ブドウ畑】

標高300～500mに畑はあります。葡萄は全て自社畑で栽培されている。プラデル・デ・ラ・テイクセター村近郊の“マス・デン・ラフェル”と、ファルセット村の“エスプラナス”の二つの葡萄園がある。全ての葡萄はモンサンDOの認定を受け、品質が保証されている。

マス・デン・ラフェルはワイナリーのすぐ近くにあり、丘陵地の斜面につくられた小さな段々畑である。ガルビナーダと呼ばれる海風が、この地のワインにフレッシュさをもたらす。マス・デン・ラフェル農園の広さは46haで、うち11haがブドウ畑となっている。

ブドウ品種の内訳はガルナッチャ・ネグラ7ha、メルロー2ha、ガルナッチャ・ブランカ1.5ha、カベルネ・ソービニオン0.5haである。より高い気温と豊かな日照を必要とするカリニエーナ(=カリニャン)のみ、気候的にふさわしいファルセット村の“エスプラナス”の2haの畑に植えられている。

## ジョアナ・セレクトシオ2010

### Joana Selecció

品種:ガルナッチャ70%、メルロー20%、カベルネ・ソービニオン10%

熟成:アメリカンオーク樽(60%)、フレンチオーク樽(40%)で4ヶ月樽熟成

年間生産:8,700本

参考上代¥2,300/JAN:8437010656545

深い赤色をしており、香りは赤いフルーツが主体でスパイスの香りもあり、樽熟成由来のカカオ、チョコレート、バニラの風味もあります。酸はエレガントで円やか、濃縮された果実味と骨格のがっちりとした構成の豊かなタンニンが広がるフルボディータイプのワインです。

ジョアナとはオーナーの次女の名前。ギア・ペニン88点&ベスト・バリュール・トップ3。

アグリ株式会社

