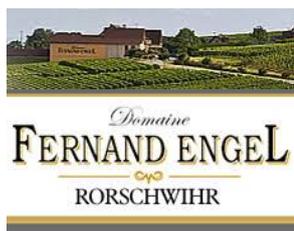


アルザス最大規模を誇るオーガニックワイン生産者
堆肥も自家製という徹底ぶりで、多くの雑誌やコンクールでも評価され、品質はお墨付き。
「関わる人たちの大きな愛情とたゆまぬ努力」が感じられるワイン。



ドメーヌ・フェルナン・アンジェル DOMAINE FERNAND ENGEL

【当主/醸造家:Xavier BARIL グザヴィエ・バリル】



1949年先祖伝来の土地を基にフェルナン・アンジェル氏がドメーヌを設立。2001年以降ブドウ畑を次々に有機栽培へ転換。エコセールのビオ認証を取得。65ヘクタールの畑を所有し、オーガニックワインの生産者としてはアルザス最大規模のドメーヌです。ビオ栽培に転換する決意を固めたのは1997年。耕作栽培の中心を担っていた2代目当主ベルナール・アンジェルが重篤なアレルギーに襲われ、原因を分析した結果、それまで使っていた様々な農薬を初めとする化学物質が関係していることが分かったためです。現在、3代目のグザヴィエ・バリル氏(ベルナルの娘婿)が醸造と輸出を担当しています。

ノルマンディー出身のグザヴィエが、1995年にサンドリンヌと結婚してドメーヌの経営に加わり、生産、販売面でダイナミックな活動を始めてから、ドメーヌは更に注目を集めるようになりました。アルザスのワイン女王に選出された事もある4代目娘のアメリカも、現在ドメーヌに参画しています。全て自社畑のブドウから造られるワインは、多くの国に輸出され、より厳しい国に合わせて安全で安心なワインを提供するため、

畑の管理はもちろん、コルクの品質から工場の設備に至るまで細やかに気を遣っています。

その高いレベルを常に保つ為には、日々のデリケートなケアが欠かせません。「我々もビオ、つまり、自然なワイン造りを目指しています。ただ、そこにこだわりすぎるのではなく、ブドウが最大限に力を発揮するように、必要なら最低限の手を加え、美味しい、そして安全なワイン造りを行っています」。美味しく安全なもの影には、生産者の大きな愛情と努力が存在します。

【所有畑について】

アルザス地方は、ヴォージュ山脈、ブラック・フォレスト(黒い森)の間に位置し、降雨量が少なく乾燥しており、果実が成熟するのに良い環境です。

ドメーヌ・フェルナン・アンジェルはアルザスの中心、オー・ケニグスブル城の麓、ロルシュヴィールに位置し、ミッテヴィヒエ、ベルグハイム等アルザス地方の8つの村に65ヘクタールの畑を所有、全て有機栽培でブドウを育てています。

年間50万本のワインを生産、中でも近年はクレマンが伸びています(年間生産量は10万本)。又、3つのグランクリュも所有しています。アルテンベルグ・ド・ベルグハイムではゲヴェルトツラミネール、グロエケルベルグ・ド・ロデルヌではピノ・グリ、プレラーテンベルグ・ド・キンツハイムではリースリングを栽培しています。60%のワインはフランス国内で消費され、40%のワインは欧米、アジア等世界の国々へ輸出されています。



【こだわりの有機栽培】

土壌に成分を与え、病害を防ぎ、通気性を高め、自然の生態系をより良く保つ為、22種類の草木を2~3年かけて畑に植えます。自家製の堆肥を使い、べト病やウドンコ病を防ぐ為、オーガニックの薬剤を散布します。薬剤は、銅、ハーブ茶、トクサや西洋カノコソウ等の煎じ汁から造られ、訓練を受けたスタッフ7名が噴霧機で散布します。



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213040	クレマン・ド・アルザス・ブリュット・シャルドネ 【限定品】 CREMANT D' ALSACE BRUT CHARDONNAY	白	2014	AC7ルザス 3760073340287	750	¥3,500	
<p>畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、黄土岩、黒いチョーク質土壌と砂質粘土土壌。東向き、南東向きで緩やかな斜面にあります。2区画はオルシュヴィールに位置し、黒い石灰質土壌、15~20%は花崗岩です。砂質粘土シストの所もあります。ブドウは手摘み、デゴルジュマンの前に18ヶ月間瓶内で澱と共に熟成しています。シャルドネの新鮮なアロマ、ピュアで十分な味わいが感じられます。コンクール・ナショナル・ド・クレマン2016で金賞受賞。</p>							
213036	ゲヴェルトトラミネール・レゼルヴ・オーガニック 【限定品】 GEWURZTRAMINER RESERVE ORGANIC	白	2016	AC7ルザス 3760073340065	750	¥3,200	
<p>畑の3区画はベルグハイム、2区画はロルシュヴィールに位置し、黒いチョーク質土壌。漸新世の泥灰土土壌の所もあります。南東向きの斜面中腹に位置し、石が多く高いポテンシャルを持つ畑です。ブドウは手摘み、発酵にはオーガニック酵母を使用、澱と共に12~14ヶ月熟成しています。黄金色に輝き、非常にアロマティックな華やかな香り。新鮮で若いバラやライチの香りに、バナナやパッションフルーツの香りも。高い酸とエレガントな甘さ、ライチ、バラ、マンゴーの強い風味とのバランスが良く、余韻にはブーケが感じられます。プラムタルトやチョコレートケーキ、マンステール等のチーズ、エスニック料理と合います。10年以上熟成の可能性で、熟成と共にスパイス、蜂蜜香が感じられます。</p>							
213030	シルヴァネール・レゼルヴ・オーガニック 【限定品】 SYLVANER RESERVE ORGANIC	白	2016	AC7ルザス 3760073340027	750	¥2,800	
<p>畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、土壌は茶色い崩積土。2区画はベルグハイムに位置し、漸新世の泥灰土上の石灰質土壌、砂質粘土土壌。東向き、南東向きで、ほぼ平坦な畑です。ブドウは手摘み、6~8ヶ月間澱と共に熟成しています。黄金色で粘性が高く、リッチな香りです。パン、トースト、ヘーゼルナッツと、グレープフルーツ等の柑橘系果実、フルーツドロップの新鮮な果実味があります。フルーティーさとボディの厚みのバランスが良く、酸味も適度で、フルーティーな余韻が続きます。パイ、サラダ、グリルした魚等の魚介料理、鶏肉のボローバン(パイに肉等の煮込みを入れた料理)など、伝統的なフランス料理に合います。</p>							
213021	リースリング・レゼルヴ・オーガニック 【限定品】 RIESLING RESERVE ORGANIC	白	2017	AC7ルザス 3760073340041	750	¥3,000	
<p>畑は4区画、オルシュヴィールとサン・ティポリットにあります。黒い石灰質土壌で15~20%は花崗岩です。砂質粘土シルトもあります。東向き、南向きで緩やかな傾斜地に畑があります。ブドウは手摘み、8ヶ月間澱と共に熟成しています。強く華やかな香りで、桃、パイナップル、グレープフルーツのフルーティーなアロマに、花、バター、ヘーゼルナッツのアロマも感じられます。フレッシュなアタック、フルーティーな味わい、まろやかでリッチな質感と澱との熟成由来の厚みが感じられ、グレープフルーツの皮の様な苦味も良いアクセントになっています。非常に若々しくフレッシュで、エレガントな酸味があるのがこのワインの特徴。帆立貝、ロブスター、スズキ等の魚介料理と良く合います。</p>							
213025	リースリング・シルベルベルグ・ドゥ・ロルシュヴィール・オーガニック 【限定品】 RIESLING SILBERBERG DE RORSCHWIHR ORGANIC	白	2013	AC7ルザス 3760073340133	750	¥4,500	
<p>畑はロルシュヴィールの一番標高の高い(320M)に位置し、土壌は黒いチョーク質粘土土壌。漸新世の泥灰土土壌、硬質粘土の所もあります。とても良い粘土比率(40%未満)で、石が多くポテンシャルの高い畑、東向きの傾斜地にあります。ブドウは手摘み、貴腐ブドウを40%使用。澱と共に10ヶ月間熟成しています。若々しいレモン色。桃、パイナップル、グレープフルーツのアロマティックな香りに、花、バター、ヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。フレッシュで、とてもまろやかで厚みのある味わい。ミネラル感がお好きな方は10年間熟成させる事も出来ます。2015年5月パーカー・ガイドで91点獲得。コンクール・インターナショナル・デ・ヴァン・リヨン2013金賞受賞。2013年5月テースティッド・マガジンで86.5/100点獲得。</p>							



DOMAINE
COURBET

ドメーヌ・クールベ — ジュラ —

妖艶なシェリー香…ジュラ地方の最高峰
ACシャトー・シャロンの逸品!

ブルゴーニュの東、スイスと国境を接するジュラは、コンテに代表されるコクのあるハード・チーズと個性的な白ワインという“山の文化”を誇ります。『フランス5大白ワイン』のひとつヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)はシェリーを思わせるフロール(産膜酵母)香と、力強い酸化熟成の風味が、一度味わったら忘れられない奥深さを湛えています。



ドメーヌ・クールベ
シャトー・シャロン
(620ml)

ACシャトー・シャロン

品種：サヴァニャン
参考上代：¥8,800

イエローのきらめきがまぶしい、深い金色をした驚くべきスケールを持つワイン。非常に豊かで力強い芳香、ドライフルーツ、モモやアンズ、なめし皮、そして数々のスパイスなど、しばし陶然とさせられる複雑際りない香りに満ちています。ひとたび空気に触れさせると、複雑さ、力強さ、そして強烈な愉悅の味わいが湧き上がってきます。7年にも及ぶ長い期間、樽熟成を行っています。

JAN: 4560474980209



ドメーヌ・クールベ
コート・デュ・ジュラ
シャルドネ

ACコート・デュ・ジュラ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,500

コート・デュ・ジュラ産のピュアなシャルドネ。はっきりしたイエロー・カラーで、花やシトラス、ヘーゼルナッツの心地よい香りを漂わせています。口当たりはソフトで、フルーティーで親しみやすく、上質さを感じさせます。10ヶ月間シュール・リーを行い、その後15～20ヶ月カスクで熟成しました。

JAN: 4560474980216



Domaine Daulny



ドメーヌ・エティエンヌ・ドルニー

——— ロワール ———

爽やかな草原の香り、澁刺とした酸味が身上
最高のサンセール

サンセールで最も古いワインメーカーの一つ。土壌の異なる50もの畑を持ち、減農薬農法で、少量生産をしています。中でも南西向き斜面畑クロ・ド・シドネイ(=ホット・スポットの意)は、キンメリジャンの粘土石灰質土壌に樹齢50年以上のブドウが植えられ、その希少なワインは“サンセールの最高峰”と評されています。



サンセール・クロ・ド・シドネイ
ヴィエイユ・ヴィーニュ

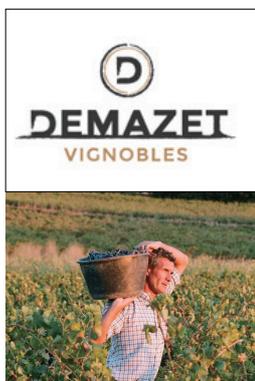
ACサンセール

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥3,700

ワインは輝きのある黄金色をしており、ソーヴィニオン・ブラン独特のフラワリーで、フルーティーな香りを持っています。凝縮した果実味と土壌から来る複雑な味わいが特徴です。

JAN: 3506180600018





ドゥマゼ・ヴィニョーブル

“濃くて重たい”ローヌ・ワインのイメージを一新させた
歴史あるコーポラティブ(ヴァン・アティテュードから社名変更)

標高の高いヴァントゥー山周辺の畑は涼しい風が吹き渡り、ワインはフレッシュで鮮やかな酸と若々しいベリーの実味を身に付けます。歴史あるコーポラティブ、ドゥマゼ・ヴィニョーブルでは、550もの栽培農家が2000ha以上のブドウ畑を共有。時代に合った味わいと手頃な価格を目指して、ブドウの栽培法やブレンド法を共同で研究開発しています。



カーディナリス コート デュ ローヌ ルージュ

AOP コート・デュ・ローヌ・ルージュ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥1,300

ブラックチェリーの色合い。スパイスの風味が前面にあふれたフルーティーな味わい。しなやかでなめらかな口当たり、スパイシーな余韻。

JAN: 3373160043390

マコン・コンクール銀賞受賞 (2015VT)



カーディナリス コート デュ ローヌ ブラン

AOP コート・デュ・ローヌ・ブラン

品種：グルナッシュ・ブラン、
ヴィオニエ、クレレット
参考上代：¥1,300

白い花やシトラスを思わせるエレガントで非常に表現豊かな香り。レモンのような風味あふれる生き生きとさわやかな味わい。

JAN: 3373160043505



ヴァントゥー・シュッド ルージュ

AOPヴァントゥー

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
参考上代：¥1,400

スミレ色に輝く、美しく深みのあるガーネット色。香ばしいトースト香とハーブの香りが漂います。いきいきとした、ベルベットのよう舌触りの口当たり。しっかりとしたコクとレッド・フルーツの風味にデリケートなコショウの風味。タンクで6～9ヶ月間熟成。

JAN: 3574520401359

パリ・農業コンクール金賞 (2017VT)



گران・ド・レゼルヴ シャトーヌフ・デュ・パプ

AOPシャトーヌフ・デュ・パプ

品種：グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル
参考上代：¥6,000

美しい紫色。完熟レッドフルーツとスパイスのアロマ。まるやかで滑らかな口当たり、ブラックフルーツの甘さとスパイス、バニラの風味があふれます。レッドベリー・やモカ、バニラのニュアンスを持つ長い余韻も楽しめます。

JAN: 3760205335730



シャトー・گران・ディニター ルージュ

AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダージュ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥2,000

濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の野性的な香りが入り混じった複雑な香り。コクのある味わいで、なめらかなタンニンの間からカシスの風味が溢れ、ソフトなりコリスの後味が続きます。

JAN: 3373160004612

Prix Excellence Vinalies Nationales 2017
(2016VT)



シャトー キレックス ガダージュ ルージュ

AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダージュ

品種：グルナッシュ、シラー
参考上代：¥2,200

ピンクがかかったスミレ色のきらめきがある濃厚な色合い。フルーティーでシナモンやペッパーを思わせるスパイシーな香り、最後に南仏特有のガリーグ香(灌木やハーブの乾燥したニュアンス)が漂う。まるやかな味わいには、ソフトなタンニンやベリーやリコリスの甘い風味が溶け込んでいます。

JAN: 3373160004599



世代を越えて受け継がれてきた郷土愛を胸に、若い醸造家チームや販売チームが、あらゆるノウハウやアイデアを結集

豊富な資金により、ブドウ品種ごとの天然の資質に合わせ、伝統的方法から最先端の技術まであらゆる醸造テクニックを駆使しています。ワイナリーは超モダンな設備(サーモ・ヴィニフィケーション、空気圧式パンチング機、発酵前浸漬のためのタンク等々)が備えられ、最適な醸造を行い、最高の結果を出しています。伝統的なブレンド技術やハイテク技術を駆使したラ・ヴィコンテは、力強く味わい深く芳醇でありながら、同時にしなやかで華やかでエレガントなワインを産み出しているのです。



フォンタニエール
カベルネ・ソーヴィニオン

IGP ペイドック

品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%
参考上代：¥1,200

紫がかった深紅の色合い。チェリーや黒スグリ、ブルー、スパイス(ブラック・ペッパー)、レザーなどの複雑なアロマ。ソフトなタンニンのバランスが良く、果実の風味あふれる長い余韻が印象的です。

JAN: 3331900003059



フォンタニエール
シャルドネ

IGP ペイドック

品種：シャルドネ 100%
参考上代：¥1,200

グリーンのきらめきのある麦わら色。アプリコットやドライフルーツ、野の花、焼きたてのブリオッシュを思わせる濃厚で複雑な香り。フレッシュな味わいには軽いミネラルの風味が漂い、余韻も長く続きます。

JAN: 3331900003066



フォンタニエール
メルロー

IGP ペイドック

品種：メルロー 100%
参考上代：¥1,200

紫のきらめきのあるガーネット色。真っ赤なベリーのスパイシーな香りに続く、ブラック・チェリーやブラック・カラント(クロスグリ)の豊かな風味。まろやかなタンニンにあふれバランスが良く、ベルベットのようにしなやかで長続きする余韻には、再びスパイシーな風味が甦ります。

JAN: 3331900003042



フォンタニエール
ヴィオニエ

IGP ペイドック

品種：ヴィオニエ 100%
参考上代：¥1,200

銀色に輝く明るい黄色。ミネラルとモモ、アンズのフルーティーな風味漂うフレッシュなアロマ。芳醇で後味の酸味が聞いた、きれいな味わい。

JAN: 3331900010217



フォンタニエール
ピノ・ノワール

IGP ペイドック

品種：ピノ・ノワール 100%
参考上代：¥1,200

明るく輝くルビー色。チェリーやスパイスの仄かな香り。採れたてのチェリーの甘くフレッシュな風味としっかりとしたタンニンのバランスが見事で、非常に長くソフトな余韻が楽しめます。

JAN: 3331900007637

フォンタニエール ～売れる要素が揃っています!

- ① 伝統国 フランス産
- ② 単一品種 ヴァラエタル・ワイン
- ③ お値打ち 参考上代 1,200円
- ④ 重量感 ヘヴィー・ボトル使用

フォンテーヌ=FONTAINE 泉、アニエル=ANIELS 仔羊、合わせて、FONTANIELS “仔羊の泉”の意。

フォンタニエールは、小さな丘陵や谷が連なる南仏の中心地にある地名です。かつてそこは、源泉から湧き出る澄み切った純粋な水を求めて仔羊たちが集まってくる場所でした。ピュアな水は、ピュアな環境や自然に結び付き、延いてはピュアなブドウ畑、ピュアなワインへと繋がっているのです。



レ・コンケ ルージュ

IGPペイ・デロー

品種：カリニャン、グルナッシュ
参考上代：¥900

紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。イチゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香り。バランスがよく、まろやかでしなやかな果実味たっぷりの味わい。ステンレスタンク4ヶ月。

JAN: 3331900007750



レ・コンケ ブラン

IGPペイ・デロー

品種：グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥900

グリーンの輝きがある明るいイエロー・カラー。黄桃やマンゴー、野の花のデリケートで複雑なアロマ。酸味と果実味のバランスに優れた、フレッシュでまろやかな味わいは、余韻も長く続きます。ステンレスタンク3ヶ月。

JAN: 3331900007767



レストカド・カベルネ・ソーヴィニオン

IGP ペイ・ドック

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、カリニャン
参考上代：¥1,300

紫の輝くを持つダークレッドの色合い。カシス、ブルーベリー、チェリー、プラムジャム、ブラック・ペッパー、リコリスの風味が入り混じる複雑なアロマ。バランスの良いソフトなタンニンが心地よい味わいはパワフルかつエレガント。果実のスパイスの風味にあふれています。

JAN: 3331900010378



ドメーヌ・モン・ロジェ オーガニック



IGPヴィコンテ・ドームラ

品種：シラー、グルナッシュ
参考上代：¥1,500

紫の輝きを持つガーネットの色合い。バラやカシス、赤スグリの香り。非常にバランスのとれたタンニン。テロワールを反映したナチュラルで個性的な風味が魅力のエレガントなワイン。

JAN: 3331900007248

濃さを徹底的に追求したワイン



レ ロウヨー メルロー カベルネ

IGP ペイドック

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,200

紫がかったガーネットの色合い。レッド&ブラックフルーツ(イチゴやクロスグリ)のフルーティーなアロマに濃厚なブルーンやペッパーの風味が入り混じる。バランスよくまろやかでしなやか、果実の風味豊かな非常に長い後味。

JAN: 3331900010194



レ ロウヨー シャルドネ ヴィオニエ

IGP ペイドック

品種：シャルドネ、ヴィオニエ
参考上代：¥1,200

緑のきらめきのある麦わら色。モモなどホワイトフルーツや白い花の香りが香ばしいトースト香と結びついています。シャルドネのフレッシュさとヴィオニエの華やかさ完璧に調和しています。

JAN: 3331900010200



カステラム・ルージュ

AOP コスティエール・ド・ニーム

品種：シラー、グルナッシュ
参考上代：¥1,500

このワインはカマルグの北西地方、コスティエールのテロワールの特色である複雑味のあるアロマが完璧に表現されている。“グレス”と呼ばれる小石の多い土壌から造られます。深い赤色にバイオレット色の輝き、エレガントなタンニンのゆったりとして豊かな味わい。

JAN: 3331900007149

シルバール&ガイヤール金賞受賞(2017VT)



セレクション・ユベール A メルロー

IGP ペイドック

品種：メルロー
参考上代：¥1,200

明るいガーネット色。イチゴやカシスのジャムと胡椒のタッチ等のくっきりとしたアロマ。ゆったりとした味わい、美食家のワイン。快いフレッシュ感があります。収穫は最大限に熟した状態で行っています。

JAN: 3331900012471

シルバール&ガイヤール金賞受賞(2017VT)



CHATEAU ARGENTIES

シャトー・アルジャンティー

(Lagrasse / Languedoc)



“グローバルな問題に対するローカルな解決”・・・これがアルジャンティーの、環境に優しく持続可能なワイン造りの哲学における合言葉です。567haの広大な敷地は(うち40.5haがブドウ畑)コルビエール地方、カルカソンヌ郊外の中世の趣の残る小さな村、ラグラスに広がり、小区画に分けられたブドウ畑は、アラリック山の岩場やマツやイトスギの森、ガリーグ(※南仏特有の灌木の茂み)の間に点在しています。大半の畑の平均樹齢は20~50年、収穫量は低く抑えられ、非常に高品質なブドウを栽培しています。

“環境に優しく持続可能な製法”という考えに基づき、ワイナリーは財団として組織され、全ての収入を敷地の保存維持のための再投資に回して、シャトー・アルジャンティーはいわば“自然の中の宝石”であり、最高の環境の下で育てられたラングドックの伝統ブドウから生まれるオーガニックワインです。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213316	シャトー・アルジャンティー アラリック・ブラン・オーガニック CHATEAU ARGENTIES ALARIC BLANC ORGANIC	白	2018	AGラングドック 4560474982500	750	¥2,800	
<p>ブドウ品種: グルナッシュ・ブラン80%、ピックプール15%、ヴィオニエ5% 仕立て: 垣根仕立て及び株仕立て。 栽培方法: 灌漑を行わない。小粒だが濃厚な味味の果実が得られる オーガニック&ビオディナミ農法(エコセール認証) 醸造方法: 卓上で手作業によるブドウの選別。ブドウを房ごと圧搾。ステンレスタンクで発酵。入数: 6/cs</p> <p>バナナを思わせるチャーミングでエレガントな淡いイエロー・カラー。フローラルからフルーティーに移り変わるアロマも非常にデリケート。しかし味わいはフレッシュで魅惑的、ダイナミック。豊かなボリュームも感じさせる。</p>							
213321	シャトー・アルジャンティー アラリック・ロゼ・オーガニック CHATEAU ARGENTIES ALARIC ROSE ORGANIC	ロゼ	2018	AGラングドック 4560474982524	750	¥2,800	
<p>ブドウ品種: グルナッシュ35%、シラー33%、サンソー32% 仕立て: 垣根仕立て及び株仕立て。 栽培方法: 灌漑を行わない。小粒だが濃厚な味味の果実が得られるオーガニック&ビオディナミ農法(エコセール認証) 醸造方法: 卓上で手作業によるブドウの選別。グルナッシュとサンソーは房ごと圧搾。シラーは短期浸漬。ステンレスタンクで発酵。入数: 6/cs</p> <p>モモやサーモンを思わせる淡くエレガントなピンク色。フローラルな香りもとてもデリケート。しかし味わいは濃厚でフレッシュ、ダイナミックな味わい。</p>							
213310	シャトー・アルジャンティー アラリック・ルージュ・オーガニック CHATEAU ARGENTIES ALARIC ROUGE ORGANIC	赤	2015	AGラングドック 4560474982517	750	¥2,800	
<p>ブドウ品種: グルナッシュ45%、シラー30.5%、カリニャン18%、サンソー6.5% 仕立て: 垣根仕立て及び株仕立て。 栽培方法: 灌漑を行わない。小粒だが濃厚な味味の果実が得られる オーガニック&ビオディナミ農法(エコセール認証) 醸造方法: 卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ジュースのみ使用。入数: 6/cs</p> <p>濃厚なチェリー・レッド。レッド&ブラック・ベリーを思わせるチャーミングなアロマ。非常にソフトなタンニンと余韻の長い果実味が魅力的な味わい。</p>							
213325	シャトー・アルジャンティー ピース・ノーブル・ルージュ・オーガニック CHATEAU ARGENTIES PIECE NOBLE ROUGE ORGANIC	赤	2015	AGラングドック 4560474982548	750	¥3,300	
<p>ブドウ品種: グルナッシュ55%、シラー45% 仕立て: 垣根仕立て及び株仕立て。 栽培方法: 灌漑を行わない。小粒だが濃厚な味味の果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法(エコセール認証) 醸造方法: 卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ジュースのみ使用。入数: 6/cs</p> <p>非常に濃厚な色合いと香り。フルーティーでスパイシーな活気あふれるアロマ。味わいは十分にコクがあり、ソフトなタンニンが感じられる。フルボディのオーガニック・ワイン。</p>							
213330	シャトー・アルジャンティー エーグル・ルージュ・オーガニック CHATEAU ARGENTIES AIGLES ROUGE ORGANIC	赤	2015	AGラングドック 4560474982555	750	¥3,800	
<p>ブドウ品種: シラー55%、カリニャン45% 仕立て: 垣根仕立て及び株仕立て 栽培方法: 灌漑を行わない。小粒だが濃厚な味味の果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法(エコセール認証) 醸造方法: 卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ジュースのみ使用。500L入りのフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。入数: 6/cs</p> <p>非常に濃厚な色合い、奥深い香り。フルーティーなアロマとソフトな樽香が心地よい。</p>							