

ラングドックのトップ生産者、シャトー ラ ネグリがプロデュース ネグリのノウハウを活かして造る 高品質で魅力的な価格のワイン



SELECT VIN

— セレクト ヴァン —

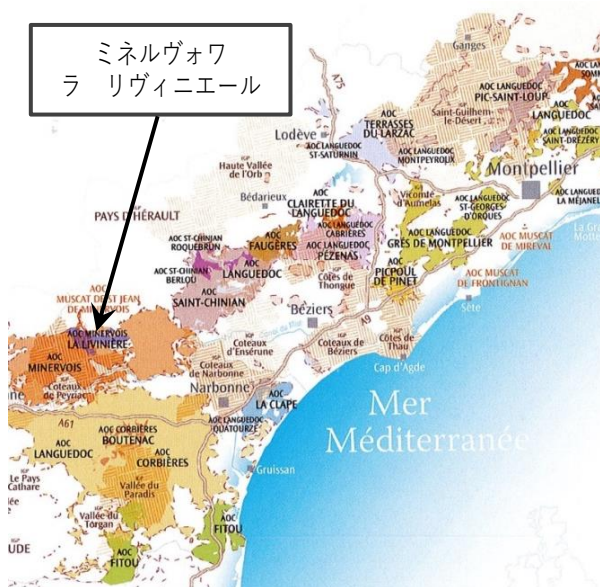
セレクト ヴァンはシャトー ラ ネグリがプロデュースするワインで、一般的なネゴシアンワインとは大きく異なります。単に葡萄やワインを購入するのではなく、ネグリのノウハウを活かして栽培、醸造、熟成まで一貫して指導し、最終的なボトリングはネグリの施設で行い、それぞれの生産者名でリリースしています。それぞれのドメーヌには所有者がおり、ワイン造りの指導はラングドックで No.1 と呼ばれる高いワインメーカー、クロード グロとデイディエ ラクローが担当しています。かつてテーブルワインが主流であったラングドックにおいて、高品質なワイン造りで成功を収めたネグリだからこそ出来る取り組みであり、小さなドメーヌのワインを素晴らしい品質にすることで、ラングドックの活性化に大きく貢献しています。

1999年にミネルヴォワの中から単独でAOCとして認定
優れたエリアからの生まれる、リッチな深みがある1本

ミネルヴォワ ラ リヴィニエール ドメーヌ デュ ロック 2014

Minervois la Livinière Domaine du Roc

ミネルヴォワ ラ リヴィニエールは、トゥールーズとモンペリエの間に広がる、ミネルヴォワの中心部にあり、1999年にミネルヴォワから独立して認定されました。熟した果実のアロマに加え、月桂樹やガリグの香りが混ざり合っています。リッチで深みがあり、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。畑は、モンターニュ ノワール（黒い山）の麓、石の多い台地に広がり、土壌は粘土石灰質です。100%除梗します。発酵前に72時間コールドマセレーションを行い、その後3~4週間、タンクで長い発酵と醸しを行います。綺麗な澱と共にオーク樽で12ヶ月熟成させます。瓶詰めまでコンクリートタンクで保存します。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/
AOC ミネルヴォワ リヴィニエール

葡萄品種：シラー、グルナッシュ 熟成：オーク樽で12ヶ月

品番：FC-553/JAN：4935919315531/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

4世代にわたって栽培を続ける農家の葡萄を使用しています



ミネルヴォワ ドメーヌ バティスト ブート 2017

Minervois Domaine Baptiste Boutes

栽培農家のベルナール アルベールは、4世代にわたりこの地で葡萄栽培を続けています。ゆるやかな斜面に位置する畑の土壌は、砂利の多い粘土石灰質です。100%除梗し、発酵前に72時間、低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートタンクで25日間、温度コントロールしながら行います。その間、毎日、ルモンタージュを行います。シラーとムールヴェードルはフレンチオークのドゥミ ミュイ（600L、新樽でない）、グルナッシュはコンクリートタンクで約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/AOC ミネルヴォワ

葡萄品種：シラー、ムールヴェードル、グルナッシュ

熟成：フレンチオーク（600L、新樽でない）とコンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-552/JAN：4935919315524/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

有機栽培の葡萄を造るこだわりのキュヴェ

まろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています



フォージェール シャトー リゴール 2016

Faugères Château Rigaud

栽培者は、アントワヌ リゴールです。有機栽培の葡萄で造ります。畑は南向きの斜面に広がっており、土壌はもろい組成のシスト（片岩）です。選別は2回、房で選別したのち、さらに粒を選別します。100%除梗します。発酵と醸しは長めの4~6週間行います。シラーは600Lの樽、グルナッシュはコンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。深みを帯びた濃いルビーレッド、スマイレや赤い果実のアロマの中にスパイスが感じられます。口に含むととてもまろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/AOC フォージェール

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：シラーは600Lの樽、グルナッシュはコンクリートタンクで12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-550/JAN：4935919315500/容量：750ml

¥1,980 (本体価格¥1,800)



華やかなアロマ、しなやかで調和のとれたタンニン

バランスよく飲み心地の良い1本



コート デュ ルション ドメーヌ ギセ 2017

Côtes du Roussillon Domaine Guisset

スマイレがかったきれいな紫色。赤い果実にガリグや月桂樹の香りが混ざり合っています。フレッシュでバランスのとれた味わい。しなやかで調和のとれた綺麗なタンニンが感じられます。畑は、砂質から砂質ローム質、丸い砂利のみられる土壌です。収穫は手摘みで行います。醸造は伝統的な方法で行います。除梗、破碎し、発酵タンクに入れ発酵を行います。その後カリニャンとグルナッシュはステンレスタンク、シラーはバリック（新樽でない）を使用し、約8ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ルション/AOC コート デュ ルション

葡萄品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ

熟成：シラーは樽、その他はタンクで8ヶ月

品番：FB-910/JAN：4935919219105/容量：750ml

¥1,870 (本体価格¥1,700)