

個性ある土着品種 100%で仕込んだ魅力溢れる赤ワイン

Alicante Bouschet



果肉や果汁まで赤い「アリカンテ ブーシェ」
たっぷりとしたボディで、豊かな味わいが
楽しめる1本です

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種で、果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料”という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ ティントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインの「ラヤ（品番：S160）／本体価格 ¥1,800」にも使われています。飲み比べることで、品種の魅力を一層感じていただけることでしょう。



ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2022 Pays d'Oc Alicante Bouschet Cepages Oublies No.5

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%><スクリュューキャップ>
国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%
熟成：フレンチオークで4ヶ月
品番：FC-916 / JAN：4935919319164 / 容量：750ml
¥1,650(本体価格 ¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。

ボルドーやナパ ヴァレーで脚光を浴びる“マルスラン”。
フルーティでやわらかなタンニンを持つ、親しみやすいワイン

マルスランはカベルネ ソーヴィニオンとグルナッシュによる交配品種です。病害に強い品種で、湿度の高い環境、温暖な気候にも適応しているため、地球温暖化に耐えられる新しい品種として注目されています。ボルドーでは気候変動に最も対応でき、既存のボルドー品種を補完することのできる品種として、2021年にマルスランのAOCボルドーへの使用が認められました。また、ナパ ヴァレーのワインメーカーも気温の上昇に対する有効な手段として、マルスランに関心を寄せています。

ペイ ドック マルスラン セパーージュ ウーブリエ No.7 2022

Pays d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7 ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

★ベルリナー ワイン トロフィー 2023 金賞

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 15.0%><スクリュューキャップ>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P. ペイ ドック
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：マルスラン 100%
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月
品番：FC-915 / JAN：4935919319157 / 容量：750ml
¥1,650(本体価格¥1,500)



豊かな果実味と爽やかで心地よい酸が特徴です

畑はこの品種の栽培に適した石灰質土壌で、風通しが良い比較的涼しい場所に植えられました。昼夜の気温差が大きいため葡萄はゆっくりと熟し、豊かなアロマが保たれます。フレッシュさを保ち、複雑なアロマを表現するため注意深く醸造。アルコール発酵前にスキンコンタクトを行います。優しく压榨した後、低温発酵。輝きのある淡い黄色、桃やパッションフルーツを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むときりりと爽やかで、心地よい酸が感じられます。非常にバランスのとれた口当たりがあり、野生の花のハチミツやかすかにバニラを思わせるニュアンスが感じられます。

ペイ ドック ソーヴィニオン ブラン 2022

Pays d'oc Sauvignon Blanc

【白・辛口】<Alc. 12.5%><スクリュューキャップ>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P. ペイ ドック
生産者：ヴィーニュ デュ トラン 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%
品番：FC-914 / JAN：4935919319140 / 容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)

