

# Domaine des Cavarodes

ジュラ地方  
ドメーヌ・デ・キャヴァロド

## 2009年アルボワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

2009年6月 フランス東部のワイン産地ジュラに向かうべく、玄関口の小さな街ドルからアルボワ方面へ。ディジョンから南東80km、ジュラ地方北部Liesle(リエル)にドメーヌを構えるエティエンヌ・ティボー。「ワイン造りは自分の最も自然な姿」と話す彼は、ロングのドレッドヘアがチャームポイントで、大好きなレゲエの影響で仲間とバンドを組みドラムを担当するほどの音楽好きでもあります。アルボワから北東50kmのプザンソンで生まれたエティエンヌは、ワイン好きが講じてワイン道に入門。ヴィニュロン家系でなかったため自分一人でスタートを切り、アルボワのドメーヌで働いたあと、ポーヌで醸造学を学び、シャンボール・ミュジニーのロブロー・マルシャンで経験を積みました。その後自然派生産者との交流を重ね、2007年に自らのドメーヌを立ち上げました。現在、所有畑1haと借り畑4haの合計5haでピオロジック農法を行い、ハーブを煎じたものを畑に散布、カーヴ内での作業はムーンカレンダーに従って行うなどビオダイナミの要素も取り入れています。この地方には「ferme (農場)」が多く点在し、「熟成」文化が根付くこの土地では穀物畑やブドウ畑の他、牛を飼いならし名物チーズ「コンテ」作りを行うfermeも少なくありません。彼はその一画を借りてブドウ造りを行ない、将来は8割を所有畑にしたいと意欲を見せます。

ドメーヌ名「キャヴァロド」は、彼が所有するコート・デュ・ジュラ、ムシャルのリュージェイ名から名付けました。アペラシオンはアルボワとコート・デュ・ジュラの2つ、そのほかヴァンドペイ・フランシュコンテのワインも造っています。アルボワは鉱物成分が豊富で十分な保水能力があり、キンメリジャンの石灰質のミネラルが強く表現されるのが特徴。樹齢は15 ~ 115年で、古樹が植わる畑では多品種の混植も見られ、畑にはミツバチやてんとう虫が元気に成育しています。

「ワインは食べ物だから、消化の良いものでなければいけない」というエティエンヌは、「出来ることならSO2無添加で醸造したい、そしてその為には自分の技術を更に磨いて行かなければならない」と熱く語ってくれました。あのピエール・オヴェルノワも「若手ならエティエンヌ・ティボー。ワインもおいしい人柄もいい。」と評価するキャヴァロドは、小さいドメーヌだからこそ出来る自然に習ったテロワールを生かすワイン造りの今後に益々期待が膨らみます。



*Diony*

【35107】La Bulette ラビュレットNV				【35961】Méandres メアンドル18				
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥4,800			参考小売	¥3,800			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -			
テロワール	土壌 粘土石灰(キンメリジャン)			テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ サヴァニャン (手摘み/いろいろ)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (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	2年間熟成させた2016年のシャルドネワインをベースに、			発酵	水平式圧搾			
熟成	2018年のサヴァニャンのフレッシュなジュースを添加し再発酵、瓶詰め シュール・ラットで1年間瓶内熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄 / ノンドザージュ			熟成	45hlのフードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2022年6月			
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			
気圧	4.6気圧			アルコール度	13%			
アルコール度	12%			特徴	区画がLa Loue村に流れる蛇行する川のほとりにあること、発酵に時間を要した ことから蛇行という意味のキュヴェ名を冠しました。ルマシュールに使用する シャルドネをフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い黄金色、 カリンジャムや洋梨、パッションフルーツ、木材の香り、厚みのあるアタックで口 中に香りが拡がり、カリンジャムの甘味や果実味、酸味が溶け込んだ逸品です。			
特徴	全房で出来るだけゆっくりプレス、木樽で発酵・熟成し冬を二度越し春に 瓶詰めした16年のシャルドネワインをベースに、18年収穫後のフレッシュ なサヴァニャンジュースを添加し、再発酵させ12ヶ月シュール・ラットで瓶 内熟成しデゴルジュマンしました。			特徴				
【35108】Blancブラン18				【35536】Blancブラン19				
呼称	VDPド・フランシュ・コンテ			呼称	VDPド・フランシュ・コンテ			
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -			
テロワール	土壌	面積・収量		テロワール	土壌	面積・収量		
	キンメリジャン	オックスフォルディアン	粘土石灰	1ha・30hl/ha	キンメリジャン	オックスフォルディアン	粘土石灰	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ90% サヴァニャン10% (手摘み/平均100年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ90% サヴァニャン10% (手摘み/平均100年)			
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母			
発酵	混植したシャルドネとサヴァニャンを混醸 フードルで2ヶ月間発酵			発酵	混植したシャルドネとサヴァニャンを混醸 フードルで2ヶ月間発酵			
熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			熟成	そのまま12ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄			
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満			
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%			
特徴	ジュラ地方で粘土石灰土壌で育つ樹齢100年を超えるシャルドネとサヴァニャン を混植混醸、フードルで発酵、そのまま12ヶ月間シュールリー熟成し瓶詰めしま した。			特徴	ジュラ地方で粘土石灰土壌で育つ樹齢100年を超えるシャルドネとサヴァニャン を混植混醸、フードルで発酵、そのまま12ヶ月間シュールリー熟成し瓶詰めしま した。			
【35544】Chardonnay Les Lumachelles シャルドネ レルマシュール19				【35112】Chardonnay De Messagelin シャルドネ ドメサジュラン18				
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Arbois アルボワ			
参考小売	¥4,000			参考小売	¥5,500			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -			
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	面積・収量		
	粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	0.6ha・30hl/ha		花崗岩	粘土石灰		
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 10~50年)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均40年)			
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母			
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス フードルで発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	プレス後、フードルで1ヶ月発酵			
熟成	フードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄			熟成	そのまま18ヶ月熟成 無濾過・無清澄			
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%			
特徴	春と秋に年二回馬耕した樹齢10~50年の粘土石灰(キンメリジャン) のシャルドネを全房でゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成し冬を二 度越し春にサンスフルで瓶詰めしました。			特徴	花崗岩混じりの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のシャルドネで造るキュ ヴェです。プレス後、フードルで1ヶ月発酵、そのまま18ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添 加で瓶詰めしました。			

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)

*Diony*

【35113】Chardonnay Arbois シャルドネ アルボワ17				【35543】Chardonnay Arbois シャルドネ アルボワ19			
呼称	Arbois アルボワ			呼称	Arbois アルボワ		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量		テロワール	土壌	面積・収量	
	Coming Soon	Coming Soon			Coming Soon	Coming Soon	
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / Coming Soon)			品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / Coming Soon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	Coming Soon			発酵	プレス後、フードルで1ヶ月発酵		
熟成	Coming Soon			熟成	そのまま18ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴				特徴			

【35545】Savagnin Pressé サヴァニャン プレッセ19				【35546】Savagnin Cuvee サヴァニャン キュヴェ 18			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南西	0.6ha		Coming Soon	Coming Soon	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み / 10~30年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み / Coming Soon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス 10hlのフードルで発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	Coming Soon		
熟成	10hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄			熟成	10hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	春と秋に年二回馬耕した樹齢10~30年の粘土石灰(キンメリジャン)のサヴァニャンを全房でゆっくりプレス、10hlのフードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフルで瓶詰めしました。			特徴			

【35547】Savagnin Ostrea Virgula サヴァニャン オストレア ヴィルギュラ19			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み / 10~35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス 6hlのフードルで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	6hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	コンマ(vergule)の形をした牡蠣の化石が出る区画により命名、粘土石灰(キンメリジャン)の樹齢10年~35年のサヴァニャンを全房でゆっくりプレス、6hlのフードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフルで瓶詰めしました。		

[35537] Rouge ルージュ 20				[35109] Rouge ルージュ 19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	IGP Franche-Comté フランシュ・コンテ		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	Coming Soon	Coming Soon	Coming Soon		粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	1ha
品種 (収穫/樹齢)	Coming Soon			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール34%、トゥルソー 33%、 ガメイ・プールサル・ピノムニエ・アルガン・ポルトゲブルー・ オンファリネ・メジエ 33%(手摘み / 30 ~ 120年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	Coming Soon			発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	Coming Soon			熟成	15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	9%			アルコール度	11.5%		
特徴				特徴	春と秋に年二回馬耕した樹齢30~120年のピノノワールとトゥルソー 主体のブドウを除梗し、10~20日醸しプレス、ステンレスタンクで発 酵後、15hlのフードルで熟成し4~5月にサンスフルで瓶詰めしました。		

[34062] Poulsard de Chemenot プールサル ドシュムノ16				[35538] Poulsard de Chemenot プールサル ドシュムノ20			
呼称	Arbois アルボワ			呼称	Arbois アルボワ		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積	テロワール	土壌	向き	面積
	泥灰土	西	0.8ha		泥灰土	西	0.8ha
品種 (収穫/樹齢)	プールサル100% (手摘み/平均60年)			品種 (収穫/樹齢)	プールサル100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	20hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄			熟成	20hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
特徴	春と秋に年二回馬耕した泥灰土の樹齢 60 年のプールサルを除 梗し、10 ~ 20 日醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、20hl のフ ードルで熟成し 4 ~ 5 月にサンスフルで瓶詰めしました。			特徴	春と秋に年二回馬耕した泥灰土の樹齢 60 年のプールサルを除 梗し、10 ~ 20 日醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、20hl のフ ードルで熟成し 4 ~ 5 月にサンスフルで瓶詰めしました。		

[35539] Poulsard Les Lumachelles プールサル レルマシュール20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	
	粘土石灰(キンメリジャン)	南西	
品種 (収穫/樹齢)	プールサル100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	秋と春に二回馬耕した粘土石灰(キンメリジャン)の樹齢 25 年のプールサル を除梗し、10 ~ 20 日醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、15hl のフ ードルで熟成し 4 ~ 5 月にサンスフルで瓶詰めしました。		

**[35540] Pinot Noir Les Lumachelles ピノノワール レルマシュール20**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南西	0.6ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 15 ~ 60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11.5%		
特徴	秋と春に二回馬耕した粘土石灰(キンメリジャン)の樹齢15~60年のピノノワールを除梗し、10~20日醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、15hlのフードルで熟成し4~5月にサンスフルで瓶詰めしました。		



**[35110] Les Lumachelles レルマシュール19**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	0.6ha
品種 (収穫/樹齢)	Coming Soon		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	Coming Soon		
熟成	Coming Soon		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴			



**[35541] Trousseau Les Lumachelles トウルソー レルマシュール20**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	0.6ha
品種 (収穫/樹齢)	トウルソー 100% (手摘み / 10 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス フードルで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	45hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	秋と春に年二回馬耕した粘土石灰(キンメリジャン)で育つ樹齢10~25年のトウルソーを除梗し、10~20日醸しプレス、フードルで発酵後、45hlのフードルで熟成し4~5月にサンスフルで瓶詰めしました。		



**[35111] Trousseau de Messagelin トウルソー ドメサジュラン19**

呼称	Arbois アルボワ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南東	0.55ha
品種 (収穫/樹齢)	トウルソー 100% (手摘み / 30 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	粘土石灰(キンメリジャン)で育つ30~70年のトウルソーを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、15hlのフードルで熟成し4~5月にサンスフルで瓶詰めしました。		



**[35542] Trousseau de Messagelin トウルソー ドメサジュラン20**

呼称	Arbois アルボワ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南東	0.55ha
品種 (収穫/樹齢)	トウルソー 100% (手摘み / 30 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗し、10 ~ 20日間醸し、プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	粘土石灰(キンメリジャン)で育つ30~70年のトウルソーを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、15hlのフードルで熟成し4~5月にサンスフルで瓶詰めしました。		



【35114】Vin Jaunes ヴァンジョーヌ08		【35548】Vin Jaunes ヴァンジョーヌ14									
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ								
参考小売	¥14,000	参考小売	¥14,000								
規格/タイプ	620ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	620ml×12 / 白・辛口								
栽培/認証	ビオロジック / -	栽培/認証	ビオロジック / -								
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>泥灰土(三畳紀)</td> <td>0.6ha</td> </tr> </table>	土壌	面積	泥灰土(三畳紀)	0.6ha	テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>泥灰土(三畳紀)</td> <td>0.6ha</td> </tr> </table>	土壌	面積	泥灰土(三畳紀)	0.6ha
土壌	面積										
泥灰土(三畳紀)	0.6ha										
土壌	面積										
泥灰土(三畳紀)	0.6ha										
品種(収穫)	サヴァニャン100% (手摘み)	品種(収穫)	サヴァニャン100% (手摘み)								
醸造	<table border="1"> <tr> <td>発酵・熟成</td> <td>収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub></td> <td>無添加 トータル:7mg/L未満</td> </tr> </table>	発酵・熟成	収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満	醸造	<table border="1"> <tr> <td>発酵・熟成</td> <td>収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰</td> </tr> <tr> <td>SO<sub>2</sub></td> <td>無添加 トータル:20mg/L未満</td> </tr> </table>	発酵・熟成	収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満
発酵・熟成	収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰										
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:7mg/L未満										
発酵・熟成	収穫の後プレス 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰										
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満										
アルコール度	13.5%	アルコール度	13%								
特徴	2007年より仕込み始めたヴァンジョーヌ、サヴァニャンを収穫後プレスし、228Lの木樽で数年間ウイヤーージュせずに産膜酵母下で熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。	特徴	2007年より仕込み始めたヴァンジョーヌ、サヴァニャンを収穫後プレスし、228Lの木樽で数年間ウイヤーージュせずに産膜酵母下で熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。								

**SOLD OUT**



**SOLD OUT**

