



YouTube デイオニーチャンネル公開中

# Domaine des Marnes Blanches ジュラ地方 ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ

## 「テールブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の競演

フランス/ジュラ地方はナチュラルワインの先駆者とも言えるオヴェルノワ氏の関係で、ワイン造りに真面目に取り組んでいる生産者がいる半面、とても古典的な一面をもった地域でもあります。

ここに2008年誕生しましたドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュの当主は1983年5月生まれのGéraud Fromont(ジェロー・フロモン)。

2001年にディジョンで醸造学を学び、オノロジストとしての資格を取得。そこで出会った奥様と結婚し、ワイナリーを立ち上げました。まだまだ若いカップルですが、ワインに対する情熱だけは人一倍です。リリース直後地元で人気が出て、85%が地元で消費されてしまう程、ワインは一気に人気者になりました。でも新しいお客様を開拓する為、やっと2012年に公のサロンに出展しましたが、選んだ地はフランスでなく、イタリアなのです。面白いデビューだと思いつつながら、かえってフランス独特のナチュラルワインの世界でなく、自分のペースを保てるのかもしれませんが。そこで飲んだので余計はっと魅かれるものがあったのです。こういうワインはどこで飲んでも人の目を引きまします。

Domaine de Bertrand Millet氏の醸造所と畑を購入し、畑の一部はそのミレ氏の畑、そしてお爺様から受け継いだ畑を含め、全部で10.6ha、その割合は50%シャルドネ、25%サヴァニャン、残りの25%は黒ブドウで、その中にピノワール、トゥルソー、プルサールがあります。その中に87歳でリタイアしたお爺様が1950年に植えて下さったブドウがあります。そのお爺様の息子のお父様は農業を選ばず会計士となり、お兄様もパリで裁判官というエリート家族。でも二男の彼が農業を選び、お爺様も嬉しかった事でしょう。そのお爺様の情熱が、今の彼のワインを生み出したのです。

丁度我々は収穫日に訪問となりました。そしたら何と皆シルバーの方々でゆっくりゆっくり1ヶ月かけて収穫するのです。まだ若い彼らは収穫者に給料を支払う事は出来ず、ご両親のお友達が皆手伝ってくれての収穫という、とてもAt Homeな感じなのです。奥様も当然収穫するので、収穫者の方々のお食事はお母様が作って下さいます。収穫のスピードのペースは決して速くはありませんが、その分丁寧に丁寧に収穫します。なのでこういう真面目な味わいになるのかもしれませんが。印象はMade in JapanかGermanyのような感じです。こういう面も古き良きブルゴーニュらしく感じるのでしよう。と、言うよりもしかしたら本当のジュラを知らないのかもしれませんが。醸造面からみるとまだまだ個人的には改良したい面もありますが、この年で、ここまでのワインを造るのはお見事です。これからどんどん良くなるでしょう。どんどん伸びる醸造家です。

ワイナリーの名前は、畑の白い石灰質粘土土壌から思いつきました。名前の通り晴れの日は一面真っ白な土壌です。彼の将来に期待すると共に毎年の味わいの向上が楽しみです。是非お試しください。

(新井順子)



*Diony*

【44066】Pitbulle ピットブル21				【44060】Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラNV (20)			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩	ComingSoon	ComingSoon		泥灰土 粘土石灰	300m・南西	1.5ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (ボージョレ) (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房で直接圧搾後、ステンレスタンクで2週間発酵 残糖22g/Lの状態での瓶詰め 6ヶ月間瓶内発酵・熟成し、デゴルジュマン 無濾過・無清澄			発酵 熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成し、ティラージュ 24ヶ月間瓶内二次発酵・熟成後、デゴルジュマン ドザージュゼロ 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			ガス圧	7.6気圧		
特徴	ボージョレの友人から買った花崗岩土壌で育つガメイを全房で直接圧搾後、ステンレスタンクで2週間発酵、発酵が終わる直前の残糖22g/Lの状態での瓶詰めし6ヶ月間瓶内発酵・熟成後デゴルジュマン、サンスフルで仕上げました。			アルコール度	12.5%		
				特徴	泥灰・粘土石灰で育つジェローの持ち畑で一番若く酸の乗りやすい樹齢20年のシャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成し24ヶ月瓶内二次発酵・熟成、ドザージュゼロでデゴルジュマンしました。		
	<b>SOLD OUT</b>						
	<b>SOLD OUT</b>				<b>SOLD OUT</b>		
【44062】White Rabbit ホワイトラビット21				【44063】Space Monkey スペース モンキー 21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ジャケール100% (サヴォワ) (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノオーセロワ60% ピノブラン40% (アルザス) (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房でプレス セメントタンクで9ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	全房でプレス 500Lと228Lの新樽や古樽で 10ヶ月間発酵・熟成後アッサンブラージュ 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	サヴォワの友人から購入したジャケールを全房でプレス、セメントタンクで9ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。			特徴	アルザスの友人から購入したピノオーセロワとピノブランを全房でプレス、500L・228Lの新樽や古樽で9ヶ月発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンスフルで仕上げました。		
							
	<b>SOLD OUT</b>				<b>SOLD OUT</b>		

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)

[44045] Chardonnay Les Molates シャルドネ レモラット20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	300m・西	1.5ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均36年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾		
熟成	フードルで22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰の区画レモラットで育つ樹齢36年のシャルドネをプレス後、フードルで22ヶ月発酵・熟成しました。		



[44046] Chardonnay Les Molates シャルドネ レモラット21			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	300m・西	1.5ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均37年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾		
熟成	フードルで10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:16mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰の区画レモラットで育つ樹齢37年のシャルドネをプレス後、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。		



[44047] Chardonnay En Quatre Vis シャルドネ アンキャトルヴィス20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	0.75ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均66年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾		
熟成	古樽で22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:19mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	泥灰土や小石が混じる石灰土壌で育つ樹齢66年のシャルドネをプレスし、古樽で22ヶ月間発酵・熟成しました。		



[44059] En Quatre Vis Maceration アンキャトルヴィス マセラシオン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 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	0.65ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ80% サヴァニャン20% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で2週間醸し、プレス		
熟成	フードルで24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	標高340m・南西向きリアス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つシャルドネとサヴァニャンを全房で2週間醸しプレス後、フードルで発酵・熟成しました。		



[44048] Chardonnay Empreinte シャルドネ アンプラント18			
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/エコセール AB		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	泥灰土 石灰	南	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均36年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾		
熟成	蓋をせずに木樽で発酵 ウイヤー・ジュセずに産膜酵母下で36ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:42mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	1982年に植樹された Saint Agnès の南向きの畑で育つシャルドネをプレス後、蓋をせずに木樽で発酵・熟成することで産膜酵母が層になって発達するのを促し、ゆっくりと36ヶ月かけて熟成しました。		



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)

*Dionys*

[44050] Savagnin Les Molates サヴァニャンレモラット20				[44051] Savagnin En Quatre Vis サヴァニャンアンキャトルヴィス20			
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	¥6,200		
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/エコセール AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	300m・西	0.6ha		リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	0.65ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均26年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均41年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	フードルで10ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	卵型のセメントタンクとフードルで22ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:31mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	14年に購入した区画レモラットは泥灰土、小石混じり石灰土壌で樹齢26年のサヴァニャンをプレスし、フードルで10ヶ月間発酵・熟成しました。			特徴	標高340m・南西向きリアス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つ樹齢41年のサヴァニャンをプレス後、卵型セメントタンクとフードルで22ヶ月発酵・熟成しました。		
[44052] Savagnin Aux Bois サヴァニャンオボワ20				[44049] Savagnin Empreinte サヴァニャンアンプラント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	¥6,800			参考小売	¥8,500		
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/エコセール AB			栽培/認証	ビオロジックと一部転換中 / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	270m・南	0.5ha		リアス期の泥灰土 小石石灰	300~340m・南西、西	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均8年・51年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン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	空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	古樽で発酵 ウイヤー・ジュセずに産膜酵母下で22ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	古樽で発酵 ウイヤー・ジュセずに産膜酵母下で48ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:21mg/L			SO <sub>2</sub>	トータル:0mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	2区画に植わる若樹のサヴァニャンを中心に高樹齢ブドウも少しブレンドしてプレス、古樽で発酵、ウイヤー・ジュセずに産膜酵母下で22ヶ月熟成しました。			特徴	リアス期の土壌で育つサヴァニャンをプレス後、古樽で発酵、蓋をせずに木樽で熟成することで産膜酵母が層になって発達するのを促し、ゆっくりと古樽で48ヶ月熟成しました。		
[44053] Vin Jaune ヴァンジョーヌ15				[44061] Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラNV			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ			呼称	Macvin du Jura マクヴァン・デュ・ジュラ		
参考小売	¥13,600			参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	620ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 甘味果実酒		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	300~340m・南西、西	0.3ha・30hl/ha		白泥土 石灰	Coming Soon	Coming Soon
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み/平均31年)			品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン50% シャルドネ50% (手摘み/Coming Soon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	収穫後、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	直接圧搾したフレッシュなブドウジュース(2/3)に 白ブドウ由来のマルル(1/3)を加え、 225Lの木樽で36ヶ月間熟成		
熟成	古樽で84ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成			
SO <sub>2</sub>	トータル:0mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	トータル:10mg/L		
アルコール度	15%			アルコール度	17%		
特徴	リアス期の土壌で育つ樹齢31年のサヴァニャンをプレスし、ステンレスタンクで発酵、古樽で84ヶ月熟成しました。			特徴	1958年に植樹したサヴァニャンとシャルドネを直接圧搾したジュースに白ブドウ由来のマルル(33%)を加え、225Lの木樽で36ヶ月熟成しました。		

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*

【44054】Poulsard プールサル20				【44055】Poulsard プールサル21			
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	¥5,500		
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 / AB			栽培/認証	ビオロジック / AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	1ha		リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	1ha
品種(収穫/樹齢)	プールサル100%(手摘み/平均41年)			品種(収穫/樹齢)	プールサル100%(手摘み/平均41年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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	フールドと古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	フールドと古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L	
アルコール度	11%			アルコール度	10.5%		
特徴	泥灰土、小石混じりの石灰土壌のプールサルを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽とフールドで熟成しました。			特徴	泥灰土、小石混じりの石灰土壌のプールサルを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽とフールドで熟成しました。		

【44056】Pinot Noir ピノノワール20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
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 / エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	340m・南西	0.35ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均41年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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	古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	12%		
特徴	テールブランシュ=白い土壌が生むミネラルが特徴のドメーヌで泥灰土、小石混じりの石灰で育つ樹齢41年のピノノワールを全房でスミマセラシオンカルボニック後ステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。		

【44057】Trousseau トウルソー 20			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥6,700		
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 / エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	280~340m・西	1ha
品種(収穫/樹齢)	トウルソー 100%(手摘み/平均26年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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	古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L	
アルコール度	11.5%		
特徴	泥灰土や小石混じりの石灰土壌で育つ樹齢26年のトウルソーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。		

【44058】Trousseau トウルソー 21			
呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥6,700		
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 / エコセール AB		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	リアス期の泥灰土 小石 石灰	280~340m・西	1ha
品種(収穫/樹齢)	トウルソー 100%(手摘み/平均27年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 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	古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:19mg/L	
アルコール度	11%		
特徴	泥灰土や小石混じりの石灰土壌で育つ樹齢27年のトウルソーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。		

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

【44064】Zeus ゼウス21				【44065】Dionysos ディオニソス21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / AB		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		ComingSoon	300m	1ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均46年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でスミマセレーションカルボニック 空気圧式圧搾 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	全房でスミマセレーションカルボニック 空気圧式圧搾 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	古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	古樽で10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L		SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L			
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	買いブドウのグルナッシュを全房でスミマセレーションカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。			特徴	馬で畑を耕しているビオロジック農家からの買いブドウのガメイを全房でスミマセレーションカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。		

**SOLD OUT**



**SOLD OUT**

