

ATURA

ラングドック地方
アトゥラ

南仏のテロワール×地ブドウ 安心感のある絶妙の味わいバランス

モンペリエからほど近いCreissan(クレッサン)という名前の地中海沿いの小さな村にオーガニックワインだけを造るcooperative(協同組合)があります。Theron Francis(テロン・フランシス)が造るブドウを醸造しGrands Vins de Saint Chinian(グラン・ヴァン・サン・シニアン)が世界各地に送りだしています。粘土石灰土壌+ビオロジック栽培で育まれた地ブドウのブレンドが絶妙のバランスを醸し出します。



| 【34303】ATURA BLANC アトゥラ ブラン18 | | 【34520】ATURA ROUGE アトゥラ ルージュ 18 | |
|--------------------------------|--|---------------------------------|--|
| 呼称 | Languedoc ラングドック | 呼称 | IGP ペイ・ド・レロー |
| 参考小売 | ¥1,500 JAN:3760028335429 | 参考小売 | ¥1,500 JAN:3760028335092 |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム |
| 栽培/認証 | バイオロジック/エコセール | 栽培/認証 | バイオロジック/エコセール |
| テロワール | 土壌 収量 小石 粘土石灰 50hl/ha | テロワール | 土壌 収量 白亜 粘土石灰 50hl/ha |
| 品種 | グルナッシュブラン ルーサンヌ ヴェルメンティーン | 品種 | カリニャン50% グルナッシュ 50% |
| 醸造・発酵・熟成 | ステンレスタンクで低温発酵 ステンレスタンクで4ヶ月熟成 | 醸造・発酵・熟成 | 除梗し破碎した後、 ステンレスタンクで2週間マセレーション ステンレスタンクで4ヶ月熟成 |
| SO ₂ | 収穫時と瓶詰め時 トータル:75mg/L | SO ₂ | 収穫時と瓶詰め時 トータル:57mg/L |
| アルコール度 | 13.5% | アルコール度 | 12% |
| 特徴 | キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N」ATURA「L」アトゥラです。南仏の土着品種3種類ブレンドしました。フルーティーさを最大限に保つ為、低温発酵後ステンレスタンクで熟成しています。透明感のある輝く薄黄色、白い花やパッションフルーツなどのエキゾチックな香りと瑞々しい柑橘系の香りが華やかで、酸味が喉もとを心地良く過ぎる清涼感のある味わいです。 | 特徴 | キュヴェ名はナチュラルの真ん中をとって「N」ATURA「L」アトゥラ、南仏の代表的地ブドウを絶妙にブレンドして造られます。無農薬栽培ブドウを除梗破碎、2週間マセレーションした後、ステンレスタンクで熟成しました。明るめのルビー色、香りは赤い果実やスイートスパイス、レッドチェリーのニュアンスがあり、滑らかなタンニンと中程度の酸がもたらすバランスの良い味わいです。 |
| 【33495】ATURA Syrah アトゥラ シラー 15 | | | |
| 呼称 | IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | |
| 参考小売 | ¥1,500 JAN:4571455200391 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | バイオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 収量 泥灰岩 粘土石灰 50hl/ha | | |
| 品種 | シラー 100% | | |
| 醸造・発酵・熟成 | 25日の醸し後、セメントタンクで12日発酵 (5日間マロラクティック発酵あり) セメントタンクで熟成 | | |
| SO ₂ | 熟成時:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:72mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | ラングドック地方の泥灰岩を含む粘土石灰で育つシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。濃い紫の色調、カシスやプラム、ビターチョコレートの香りが広がる中、やさしいアタックの奥から目の詰まった果実味に、しっかりとしたタンニン、炭焼きの焦げたニュアンスが流れるように現れます。シルキーなタッチが印象的で、エレガントなアフターを楽しめるミディアムボディのワインです。 | | |

Diony