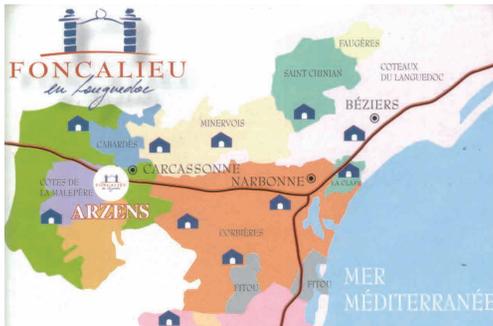


Foncalieu

ラングドック地方
フォンカリュー

カルカッソヌ又発!
選りすぐりのセパーージュをスクリュューキャップで



フォンカリューは、南仏の世界遺産の街カルカッソヌの近くにあります。

フランスで最も古い生産者組合で、低価格で高品質なワインを生産していると地元の消費者やレストランから絶大な人気を集めています。

フォンカリューのワインはリッツ・ホテル、ネグレスコ・ホテルの元シェフ、ジャック・マキシマンが営む世界的に有名なレストラン「ジャック・マキシマン」、そして「フォション」などでも扱われるほどです。

CAP180°には、「南へ向かう」という意味があり、まさに南仏ラングドックのコスパワインとして自信をもってお勧めできる味わいです。

【33885】Cap 180° Chardonnay キャップ180° シャルドネ16 (375ml)				【33884】Cap 180° Cabernet Sauvignon キャップ180° カベルネソーヴィニヨン15 (375ml)			
呼称	IGP ペイ・ドック			呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,000	JAN:4582138361209		参考小売	¥1,000	JAN:4582138361193	
規格/タイプ	375ml×12×2 / 白・辛口			規格/タイプ	375ml×12×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	50m	200ha・80hl/ha		粘土石灰	50m	190ha・80hl/ha
品種(樹齢)	シャルドネ100%(平均6~25年)			品種(樹齢)	カベルネソーヴィニヨン100%(平均6~25年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成			醸造・発酵・熟成	セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	発酵時・熟成時・瓶詰め時:極少量			SO ₂	発酵時・熟成時・瓶詰め時:極少量		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	南仏カルカッソヌから真南へ向かうと岬があることから「CAP180°」と名付けられました。お手軽で使い勝手の良いスクリュューキャップのハーフサイズです。南仏の太陽をたっぷり浴びたブドウから醸造されるこのワインは、クリアな麦わら色で、上品なハーブ香やアプリコット、パイナップル等の甘みのある香りが広がり、程良い酸が溶け込んだ果実味豊かでフルーティーな味わいです。			特徴	南仏カルカッソヌから真南へ向かうと岬があることから「CAP180°」と名付けられました。お手軽で使い勝手の良いスクリュューキャップのハーフサイズは南仏の太陽をたっぷり浴びたカベルネソーヴィニヨンから造られました。赤紫色でカシスやベリーなどの赤い果実を思わせる香りに、豊かな果実味と細やかなタンニンが心地良く、バランスの取れた味わいで幅広くお料理に寄り添います。		
【33651】Cap 180° Chardonnay キャップ180° シャルドネ15 (750ml)				【33650】Cap 180° Cabernet Sauvignon キャップ180° カベルネソーヴィニヨン15 (750ml)			
呼称	IGP ペイ・ドック			呼称	IGP ペイ・ドック		
参考小売	¥1,450	JAN:4571455195659		参考小売	¥1,450	JAN:4571455195642	
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	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	50m	200ha・80hl/ha		粘土石灰	50m	190ha・80hl/ha
品種(樹齢)	シャルドネ100%(平均6~25年)			品種(樹齢)	カベルネソーヴィニヨン100%(平均6~25年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成			醸造・発酵・熟成	セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	発酵時・熟成時・瓶詰め時:極少量			SO ₂	発酵時・熟成時・瓶詰め時:極少量		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	南仏カルカッソヌから真南へ向かうと岬があることから「CAP180°」と名付けられました。お手軽で使い勝手の良いスクリュューキャップです。南仏の太陽をたっぷり浴びたブドウから醸造されるこのワインは、クリアな麦わら色で、上品なハーブ香やアプリコット、パイナップル等の甘みのある香りが広がり、程良い酸が溶け込んだ果実味豊かでフルーティーな味わいです。			特徴	南仏カルカッソヌから真南へ向かうと岬があることから「CAP180°」と名付けられました。お手軽で使い勝手の良いスクリュューキャップです。南仏の太陽をたっぷり浴びたカベルネソーヴィニヨンから造られました。赤紫色でカシスやベリーなどの赤い果実を思わせる香りに、豊かな果実味と細やかなタンニンが心地良く、バランスの取れた味わいで幅広くお料理に寄り添います。		

Diony