

Domaine Marc Tempé

アルザス地方
ドメーヌ・マルク・テンペ

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

ドメーヌ・マルクテンペはアルザス南部の中心、コルマールから7kmほど進んだ南西向きのツェンベルグ村に有ります。アルザスは南仏のペルピニャンの次に降雨量が少なく、乾燥した地域。南向きの夏の畑は「目玉焼きが焼けるほど」暑いため、ブドウにもしっかりと糖度がのります。標高は225 ~ 260m、粘土石灰土壌をベースに、ヴォージュ山脈の花崗岩や黄色みを帯びた石灰の混じる多様な土壌は、さまざまなブドウ品種に適合し、ミネラルたっぷりなふくよかな味わいを生み出します。

初夏、マルクの畑の土からはなんともいえない深い土の香りが漂います。雑草も元気に生い茂り、ブドウの樹の根元には直径1cm弱のミズの穴がポコポコ。そう彼の畑はビオディナミ。総面積8haの畑で、93年からビオロジック、96年からビオディナミに取り組み彼は、化学肥料や農薬をいっさい使わず、芽かきによる収量制限や夏季剪定も行ないません。ブドウの樹が自分の力でうまいこと育てていくのを助ける以外は何もしません。見れば樹には太ったエスカルゴ(かたつむり)も。除草剤や化学肥料を使った近くの畑と比べて生き物の数は雲泥の差。「おいしい畑はかたつむりも知ってるよ！」

太陽の光を一杯に浴び糖度が充分にのったブドウは9月に選果しつつ手摘み収穫。房、茎をつけたまま優しく5 ~ 6時間かけてプレスします。「テントウ虫が生きたまま出てこられるくらいやさしいプレスなんだよ」と彼は言います。地つきの天然酵母で仕込むマルクのワインからは明るく前向きな温かさを感じます。



【33874】Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature セレクショネパーマルク・テンペクレマン・ダルザスブリュットナチュールNV				【35517】Crémant d'Alsace Brut Soleraクレマン・ダルザスブリュットソレラNV			
呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス			呼称	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売	¥3,500	JAN:4571455206256		参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / AB			栽培/認証	ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	花崗岩石灰 泥灰土 砂岩	100 ~ 200m	55hl/ha		砂岩 粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ(手摘み)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ40%ピノワール30%ピノブラン30%(手摘み/平均25年)		
醸造	酵母 培養酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵・熟成	3時間直接压榨後、ステンレスタンクで1 ~ 2ヶ月間発酵(1ヶ月間マロラクティック発酵) ステンレスタンクで5ヶ月熟成後、2年間瓶内二次発酵 / ドサーージュ:3g/L			発酵・熟成	9月に収穫 / 空気圧式压榨 / ステンレスタンクで発酵した2017年(2/3)・2012 ~ 2016年(1/3)のワインをアッサンブラージュ ピオのキビ糖を22g添加し2018年5月ティラーージュ / 瓶内二次発酵・熟成 ルミアージュあり / ノドサーージュ / デゴルジュマン:2024年 / 濾過あり・無清澄		
SO ₂	発酵前:25mg/L 熟成前:15mg/L デゴルジュマン時:20mg/L トータル:44mg/L			SO ₂	澱引き時:20mg/L デゴルジュマン時:20mg/L		
アルコール度	12.5%			ガス圧	6.5気圧		
特徴	テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ3種を直接压榨後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティラーージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を行いました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。			アルコール度	12.5%		
				特徴	プレス果汁のセレクションでソレラ方式で17年(2/3)と12 ~ 16年(1/3)をアッサンブラージュし18年5月にティラーージュ後、瓶内二次発酵・熟成し2024年にデゴルジュマンしました。黄色の強いレモンイエロー、リンゴジャムやすりおろしリンゴ、黄桃、トマトのアロマ、しっかりとした泡、フレッシュで柑橘の酸味があり夏みかんの味わいが拡がりコクと旨味が感じられます。		

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

[36719]MT Vins L.01 Petite Fleur MT ヴァン L.01 プティフルール23				[36718]MT Vins L.05 Fleur des BoisMT ヴァン L.05 フルールデボワ23			
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	¥3,600			参考小売	¥3,800		
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 ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	砂利	ComingSoon	ComingSoon		砂利	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルツトラミネール50% リースリング50%(手摘み/ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール70%ピノグリ30%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でプレス			発酵	全房でプレス		
熟成	フードルで12ヶ月間発酵・熟成 春に澱引き 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年8月			熟成	フードルで12ヶ月間発酵・熟成 春に澱引き 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年8月		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:34mg/L			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:23mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	11.5%		
特徴	ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴェルツトラミネールとリースリングを全房でゆっくりプレスしフードルで12ヶ月発酵・熟成し春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアな黄色を帯びたグリーンイエロー色、マスカットやライチ、カリン、白い花のアロマ、ドライなアタックに香りがしっかりと拡がり旨味と控えめな酸味が溶け込んだ飲みやすい味わいで短めの余韻です。			特徴	ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つピノノワールとピノグリを全房でゆっくりプレスし、フードルで12ヶ月発酵・熟成、春に澱引きし瓶詰め前にフィルターをかけ瓶詰めしました。淡いルビー色、クランベリーやフランボワーズ、若葉、リンゴのアロマ、冷涼な酸味と心地の良い種のまわりのほろ苦さ、穏やかでエキス感のある上品なうす旨の赤です。		
[36641]Pinot Gris Amzelle ピノグリアムゼル20				[36184]Riesling Granite リースリンググラニット20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥5,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	リアス期の粘土泥灰土	300m・南東	0.68ha・45hl/ha		砂化した花崗岩	200m・南南東	0.64ha・49hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	リースリング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	収穫後、全房で空気圧式圧搾			発酵	空気圧式圧搾		
熟成	24時間デブルバージュ フードルで24ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め:2022年8月2日			熟成	24時間デブルバージュ 25hlのフードルで24ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月2日		
SO ₂	瓶詰め時に添加 トータル:209mg/L			SO ₂	収穫直後・発酵中・熟成中・瓶詰め時:少量トータル:86mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとプレスし、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月発酵・熟成し22年8月に瓶詰めしました。黄色が強いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや白桃、洋梨、ネクタリンのアロマ、しっかりとした果実味にオレンジピールのほろ苦さと完熟した柑橘の果実感がたっぷりとしたゆたう逸品です。			特徴	旧区画名がサンティボリットで村名のギリシャ語の由来が跳ね馬である事からエチケットに描きました。砂化した花崗岩土壌で炭素含有量の低い酸性の土壌で育つリースリングをプレスし、25hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やカリン、白い花のアロマ、豊かな果実味と完熟した柑橘の甘さ、カリンの香りがしっかりとあるアフターです。		
[36216]Riesling Amzelle リースリングアムゼル20				[36168]Gewurztraminer Amzelleゲヴェルツトラミネールアムゼル20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥5,300			参考小売	¥5,300		
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 ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	粘土 泥灰土	300m・東	1.09ha		粘土泥灰土	300m・南東	0.46ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均50年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴェルツトラミネール100%(手摘み/平均50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 フードルで24時間デブルバージュ フードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵	9月収穫/空気圧式圧搾 37hlのフードルで23ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過・無清澄 残糖:8.2g/L		
SO ₂	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:98mg/L			SO ₂	収穫直後・発酵中・熟成中・瓶詰め時:少量トータル:123mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	15%		
特徴	AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クロウタ鳥)と名付けました。リースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リンゴや摘みたてカリン、アップルミントの香り、19年よりジューシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に拡がります。			特徴	粘土泥灰土壌で育つ少量のゲヴェルツトラミネールをやさしくプレス後、37hlのフードルで23ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。		

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)

Diory

【36165】Pinot Blanc Sophie ピノブランソフィー 18				【36166】Pinot Gris Rimelsberg ピノグリ ライムスベルク20			
呼称	Alsace アルザス			呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエーディ		
参考小売	¥5,400			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	バイオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	220m・東	0.4ha・35hl/ha		粘土石灰	400m・東	0.47ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノブラン90%ゲヴュルトラミネール4% リースリング4%シャルドネ2%(手摘み/60~70年)			品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	空気圧式圧搾 228Lの古樽で48ヶ月間発酵・熟成 軽く濾過 残糖:2.3g/L			発酵・熟成	9月21日収穫/空気圧式圧搾 228Lの古樽で24時間デブルバージュ 228Lの古樽で24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 残糖:8.5g/L		
SO ₂	少量添加 トータル:129mg/L			SO ₂	発酵時と瓶詰め時:少量 トータル:131mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	貴腐菌が付着しない年にだけ造られるソフィー、今回で5回目のリリースです。ピノブランを主体に4品種をゆっくりとプレス後、228Lの古樽で48ヶ月発酵・熟成熟成しました。			特徴	ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリを収穫後、プレスし 24 時間デブルバージュ、228Lのブルゴーニュ樽で 24ヶ月発酵・熟成しました。		
【35202】Riesling Grafenreben リースリング グラフェンレーベン 18				【36218】Rodelsberg ローデルスベルグ20			
呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエーディ			呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエーディ		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥8,000		
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 ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	粘土石灰 泥灰土	300m・南東	0.3ha・15hl/ha		赤色粘土 石灰岩	240m・南	0.25ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100% (手摘み/平均51・68年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール 70% ピノグリ30% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月19日収穫/空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ 228Lの古樽で22ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・シュールリー熟成 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2020年7月30日/残糖:7.2g/L			発酵・熟成	空気圧式圧搾/24時間デブルバージュ 225Lの古樽で発酵・熟成 軽く濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:少量 瓶詰め時:少量 トータル:124mg/L			SO ₂	収穫時:2.5mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:117mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	ツェレンベルグ村からリボヴィレ村の途中にある1950年代と77年に植樹した2区画からなるリュエーディで粘土石灰・泥灰土のリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後ブルゴーニュ樽で22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びた黄金色、すりおろしりんごや豊水梨、アプリコット香、ドライなアタックに広がる香り、上質なエキسس感とリッチな味わいがアフターに長く留まります。			特徴	マンブールより標高の高いリュエーディ・ローデルスベルグに混植されたゲヴュルトラミネールとピノグリを優しくプレス、24時間デブルバージュし225Lの古樽で発酵・熟成しました。粘性あるグリーンイエロー色、レモンジャムや柚子ジャム、カリン、トロピカルフルーツの香り、ドライなアタックにエキسس感、酸味が溶け込んだジュシーな味わいは果実味がよりボリュームでゲヴュルトの甘みが良いスパイスとなっています。		
【36217】Riesling Mambourg リースリング マンブール20				【36219】Gewurztraminer Mambourg ゲヴュルトラミネール マンブール20			
呼称	Alsace Grand Cru アルザス グランクリュ			呼称	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ		
参考小売	¥11,000			参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口		
栽培/認証	バイオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰 礫岩 泥灰土 鉄分を含んだ石灰	500m・南東	0.2ha		石灰岩 泥灰土	500m・南	0.46ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング100%(手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトラミネール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・熟成	空気圧式圧搾 225Lの古樽で24時間デブルバージュ 225Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵・熟成	空気圧式圧搾 228Lの古樽で24時間デブルバージュ 228Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:112mg/L			SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:151mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	アルザスでは最も突き出た真南向きの斜面で理想的な日照量を誇る特級畑「マンブール」、バイオディナミ栽培の高樹齢リースリングをやさしくプレスし24時間デブルバージュ後、225Lの古樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、若葉、洋梨、カリンにオイリーなアロマ、ジュシーな果実味は口中にしっかり拡がり、心地よい酸が溶け込んだ味わいはボリュームを増し余韻も長く美しい逸品です。			特徴	特級畑マンブールはアルザス平野で最も突き出た真南向きの丘陵地でGCシュロスベルグの並びです。ゆっくりプレス後、24時間デブルバージュし、228Lの古樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、トロピカルフルーツ、ライチ、マンゴーのアロマ、アタックに広がるジュシーなエキسسはほんのり甘みがあり、トロリと口中に溢れる中辛口の上質な味わいはアフターまでゆっくりと続きます。		

[35121] Pinot Gris La Demoiselle SGN ピノグリラドモワゼルセレクショングランノーブル15 **[33326] Gewurztraminer Mambourg Vendanges Tardives ゲヴュルトトラミネール・マンブール ヴァンダンジュタルディブS12**

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥9,000		
規格/タイプ	500ml×12 / 白・甘口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 泥灰土 石灰	300m・南東	0.388ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノグリ100% (手摘み/平均11年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月5日収穫/空気圧式圧搾		
熟成	228Lの古樽で45ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 瓶詰め:2019年7月30日/残糖:132.4g/L		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:147mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	04年に植樹したドメヌ内でも最も若いブドウで、ラドモワゼルと名付けました。15年は乾燥した冬と雨に恵まれた春、暑い夏を経てこの区画全体にボトリティスが綺麗に付き選果も必要としない良好な収穫後、プレスし228Lのブルゴーニュ古樽で45ヶ月発酵・熟成しました。クリアなオレンジにマスカットやマロングラッセの香り、フルーツティーのニュアンスにフレッシュな印象です。		



呼称	アルザス グランクリュ		
参考小売	¥9,200	JAN:4571455196090	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰 礫岩 泥灰土	290m・南	0.2ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ゲヴュルトトラミネール100% (手摘み/平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗・破砕なし/空気圧搾機にて5~6時間圧搾 フードル(大樽)で24~36時間発酵		
熟成	フードル(大樽)で24ヶ月シュールリー熟成 軽くフィルター		
SO ₂	瓶詰め時:少量		
アルコール度	12%		
特徴	特級畑マンブールの中でも高樹齢のゲヴュルトトラミネールを粒選りした特別キュヴェSは急斜面の区画名で特別な年のみ造られます。ほんの少し黄緑を帯びた黄金色で、ライチの香りや白こしょうのスパイスのニュアンスを感じます。甘く豊潤な上品な口当たりと、遅摘みにも関わらず目を見張るような美しい酸とのバランス、ミントやメンソールのアフターがエレガントな味わいを演出します。		



[35313] Pinot Noir Altenbourg ピノノワール アルテンブール17

呼称	Alsace Lieux-dits アルザス・リューディ		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積
	泥灰岩 石灰 砂岩	225~260m	0.85ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、開放樽で24~36時間発酵		
熟成	フードル(大樽)で24ヶ月シュールリー熟成 無濾過		
SO ₂	瓶詰め時:少量 トータル:49mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	貴腐が付いた年は白(ローズソヴァージュ)に仕上げる為、生産量は限られます。泥灰岩と砂岩を含む複雑な石灰土壌の高樹齢ピノノワールを除梗後フードルで24ヶ月シュールリー熟成し無濾過で瓶詰めしました。クリアなガーネット色、ベリーやバラ、アニスのアロマ、スムースなアタックにベリーの旨味と甘味が華やかで、穏やかなタンニンに酸のバランスよくアフターの統一感が良いです。		



[35615] Pinot Noir AmZelle ピノノワールアムゼール19

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 泥灰土	300m・東	0.3ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/除梗後、収穫箱で5週間醸し、空気圧式圧搾		
熟成	228Lの古樽で22ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 (発酵中にピジャージュ 2回・ルモンタージュあり) 軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2021年8月		
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	粘土・泥灰土壌で育つピノノワールを除梗し5週間醸し後ゆっくりプレスし、ブルーゴーニュ樽で22ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、ジューシーなラズベリーやさくらんぼジャム、ブラックベリーの香りを感じます。柔らかくたっぷりのエキスが拡がり、やさしいタンニンとボリューム感、丸みのある上質でアフターの長い仕上がりです。		



[35314] Pinot Noir Sans Soufre M ピノノワール サンスフル M18

呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 礫岩 泥灰土 鉄分を含んだ石灰	300m・南	0.11ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/開放樽で2週間醸し		
熟成	デキュヴェし空気圧式圧搾 フリーランジュースとプレスジュースをアッサンブラージュし、228Lの木樽で24ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:38mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	マンブールのピノノワールで造りましたが、ピノノワールではグランクリュを語る事ができません。開放樽で2週間醸し後デキュヴェしてプレス、フリーランジュースとプレスジュースを合わせブルゴーニュ樽で24ヶ月間発酵・熟成しました。ガーネット色、ブラックベリーの香り、黒果実のボリュームあるアタックにしっかりとしたタンニンがアクセントとなりアフターへのアプローチが美しい逸品です。		



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)

