



**[35679] Petillant Naturel Hasta la Vizsla ペティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ21** **[36106] Rose Petillant Gros Pif ロゼ ペティアン グロ ピフ22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩 粘土 石灰岩	Coming Soon	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25% (手摘み/15~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月20~26日収穫/空気圧式圧搾(リースリングのみゆっくりプレス) グラスファイバータンクで発酵/糖が残った状態で2021年10月22日瓶詰め 16ヶ月間瓶内発酵・熟成(ルミアージュ1回) デゴルジュマン:2023年2月/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L		
ガス圧	4.9気圧		
アルコール度	12%		
特徴	買いブドウの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、10月下旬に糖が残った状態で瓶詰めし23年2月にデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、カボスやライム、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。クリーミーで軽快な泡にリンゴの酸味とスッキリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。		



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	400m・南東(急斜面)	4ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ、ピノワール、ブルサル、シャルドネ(手摘み/15~90年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 瓶内発酵・熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
ガス圧	3.7気圧		
アルコール度	12.5%		
特徴	サヴォワのドメヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンフルで瓶詰めしました。細かくクリーミーな泡、明るいサーモンピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリーミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。		



**[36228] Blanksia ブランクシア22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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	収量
	花崗岩 粘土 ピンク石灰	150m・色々	30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング、ミュスカ (手摘み/30~60年) (Luc Fallerからの買いブドウ)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月13~17日収穫/全房で空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	収穫後:2mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	21年にサヴォワに移ったリザンヌ、ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングとミュスカをBugeyに持ち帰り、全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、レモンやカリシ、スモーク香、ドライでじわりと広がる旨味にボリュームのあるボディ、シャープな味わいが余韻に残ります。		



**[36230] Pied de Mouton ピエ ド ムートン22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・南東	1ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ80% ブールサル20% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月29日収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間醸し、空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月下旬		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	ピエ・ド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土の Aroma、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。		



**[36231] Tête de Fruit Rouge テット ド フリュイ22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 泥土	500m・南東	0.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み/35~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月2日収穫/全房でグラスファイバータンクで14日間醸し 空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、14ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。		



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)

