

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine de Gabelas / Languedoc ▼ ドメーヌ・ドゥ・ガブラス / ラングドック

南の果実感タップリで凝縮感ある箱型5L



vendanges 2008 à Gabelas

概要

ドメーヌ・ド・ガブラスは、ラングドック地方サン・シニアン (Saint-chinian) の南西約10キロメートルにある家族経営のドメーヌです。18ヘクタールのブドウ畑を所有しており、砂岩や砂、泥土の混ざった赤色の土壌です。この土壌は、サン・シニアンのブドウ品種に養分を供給する能力に難度があることを理解した彼らは、2005年から有機農業(エコセール認証)を開始しました。これにより、彼らのテロワールの個性を表現することができるワインを作れるようになってきたと言います。

栽培・醸造

オーナーであるピエレット・クラヴェロ氏(Pierrette Graver)は、地中海の土壌はとても不安定であると言います。そのため、土壌とブドウの健全な状態を作り出すため、有機の堆肥を使用。頻繁にブドウの絞りかすを堆肥として使用しています。実際には1996年より徐々に有機栽培への挑戦を続けてきました。

収穫は手積みで、20Lの小箱を使用しています。シラーとグルナッシュに関しては、除梗を行う前に醸造所で選果を行い、温度コントロールされたタンクで醸造。カリニャンは重力のみを使用してタンクに移動し、カーボニック・マセレーションで醸造します。発酵期間はだいたい3週間です。

	AOP Coteaux du Languedoc 2015 BIB5L		グルナッシュに由来する心地よく、優しく柔らかい味わい。黒い果実や、スパイス、程よい渋みを兼ね備えています。ポップなBIBのデザインはモンペリエの画家Jean Paul Bocaj氏によります。750mlボトル換算で約1426円、温度管理をしっかり行えば、長期にわたり劣化を防げるのでグラスワインなどにも最適です。また、外箱とプラスチックを分別するだけで廃棄も簡単です。	
	AOP コトー・デュ・ラングドック 箱型5L			
	35%グルナッシュ、35%カリニャン、30%シラー			
	価格: ¥9,500(税別)	色: 赤		2015
	アルコール度数: 13.20%	樹齢: -		
	SO2合計: 42mg/L	栽培: ビオロジック		
	SO2自由: 17mg/L	収穫: -		
	糖分: 0.8g/L	醸造: 自然酵母		
認証: エコセール				

<BIBの利点>

- ・高いコストパフォーマンス: ボトル(750ml)換算で1,439円。
- ・グラス売りワインに最適: 長期に渡り酸化や劣化をしません。
- ・廃棄が簡単: 外箱とプラスチックを分別するだけ。環境に優しい。
- ・取り扱いが簡単: コルクオープナーなど不要。手で簡単に開栓。
- ・パーティや宴会向き: セルフサービス、もしくはカラフで。