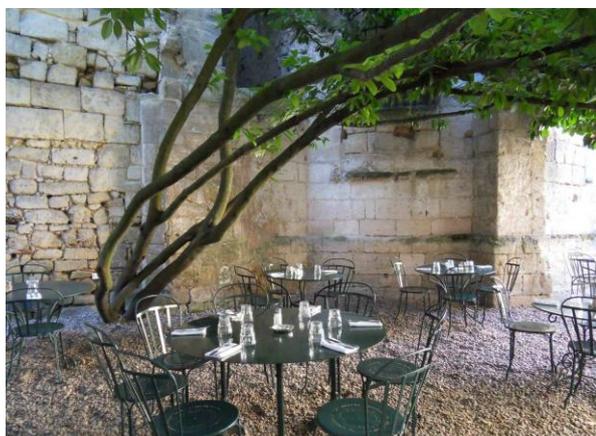


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



La Nature Des Choses
/ *Bordeaux*

▼ 生産者：ラ・ナチュール・デ・ショーズ
/ ボルドー



概要

2006年までサンテミリオンGCのシャトー・スーアールを所有していたフランソワ・デ・リニューリー氏が、アントル・ドゥ・メール(Cabara)に6.5haのブドウ畑を購入して生産しているワイン。サンテミリオンの伝統的醸造方法とナチュラルワイン的アプローチを行っています。

土壌は粘土石灰層。2009年にEcocert認証を受けています。畑ではお茶やオレンジの抽出液などを使用して、ボルドー液の使用料を減らす試みをしています。

ワインはサンテミリオンのスタイルを引き継ぎメルロー100%。収穫は手摘み、自然酵母で発酵し、タンクで熟成。無濾過、無清澄で瓶詰しています。酸化防止剤も極僅かの添加です(合計36mg/L)。アメリカンチェリーのような色合い、スモークや黒い果実、複雑な芳香、味わいは黒い果実にスパイシー感、土っぽさを兼ね備え、長い余韻が楽しめます。

ちなみにフランソワ・デ・リニューリー氏はサンテミリオンにあるレストラン<l'envers du decor>のオーナーでもあり、そこには数多くの生産者が食事に来るそうです。

ちなみにジャンリュックゴダールの映画でtout va bienというのがあり、画像がこんな感じです。トリコロールですが、ラベルはこれをモチーフにしている気が・・・



	Tout Va Bien (トゥー・ヴァ・ピアン)			ワインはサンテミリオンのスタイルを引き継ぎメルロー100%。収穫は手摘み、自然酵母で発酵し、タンクで熟成。無濾過、無清澄で瓶詰しています。酸化防止剤も極僅かの添加ですアメリカンチェリーのような色合い、スモークや黒い果実、複雑な芳香、味わいは黒い果実にスパイシー感、土っぽさを兼ね備え、長い余韻が楽しめます。(スクリーキャップ)
	Vin de France			
	品種:メルロー100%			
	価格:¥3,500	色:赤	2010年	
	アルコール度数:14.40%		750ml	
	SO2合計:35mg/L		有機	
	SO2自由:3mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:検出無		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert(申請中)				

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net