



# Domaine Clavel Bonne Pioche

ドメーヌ クラヴェル ボンヌ ピオッシュ

タイプ：赤辛口フルボディ  
 原産地：フランス ラングドック ルーション  
 葡萄品種：シラー 65%、ムールヴェードル 20%、  
 グルナッシュ 15%  
 ALC：15%  
 クラス：AOP ピック・サン・ルー  
 サービス温度：15°C前後



相性のよい料理

ステーキに挽きたての胡椒をたっぷり添えて  
濃厚な味わいのすき焼き

コメント：

**まるでビターチョコのような苦みばした大人の風味  
スパイシーで芳醇なピック・サン・ルーの魅力が詰まった赤**

ワインの背景：

・畑

周囲を山に囲まれた昼夜の温度差の大きい地域で、雨量多く微気候（ミクロクリマ）の影響有り。表面は石灰質、下層は粘土白亜質土壌で水はけが良い。早朝に手摘み収穫。畑の元来の力を引きだし土壌の活力を高める為、牛の角に詰めた牛糞を使う等のビオディナミ農法を採用。1haあたりの収量 25hl。

・ワイナリー

除梗、破碎後品種ごとにコンクリートタンクで発酵。ルモンタージュやピジャージュを実施。温度調節タンクで 4 週間発酵。14 ヶ月、35hl のオーク樽と 700ℓ の 3 基の卵型コンクリートタンクで熟成。滑らかなタンニンで上品さを表現出来るので、樽は南仏のメーカーの Boutes 社とオーストリアの Stockinger 社のものを使用。

・造り手 **Domaine Clavel ドメーヌ クラヴェル**

畑は 25ha、モンペリエの北にあるアッサスに位置。森林とガリーグ（地中海沿岸部の石灰岩質の白くて乾燥した大地に自生しているタイムやローズマリー等の植物類）に囲まれた、石灰質の石の多い土壌。2007 年に有機栽培の認証を得る。収穫は手摘みにこだわり、畑の元来の力を引きだし土壌の活力を高める為、牛の角に詰めた牛糞を使う等のビオディナミ農法を採用。ピック・サン・ルーの自然環境、造り手の情熱を純粋に表現したワインを生み出しています。

・オーガニック認定

有機栽培、エコセール、AB 認証、EU 産有機農産物マーク（ユーロリーフ）

・ワインの名前の由来

Bonne Pioche… “良い事” を意味するフランス語の表現。



|        |               |
|--------|---------------|
| 商品番号   | KFRWAF005-750 |
| 内容量    | 750ml         |
| JANコード | 4580366131021 |
| 希望小売価格 | ¥3,600 (税抜)   |