



Domaine Clavel Les Garrigues

ドメーヌ クラヴェル レガリグ

タイプ：赤辛口
 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 55%、カリニャン 25%、グルナッシュ 20%
 ALC：15%
 クラス：AOP ラングドック
 サービス温度：15°C前後



相性のよい料理
 香草を使った魚や肉のグリル、
 ローストチキンなど

コメント：

**タイムやローズマリーのような芳香と凝縮した果実感が魅力！
情熱を優しさで表現したような舌触り滑らかな赤ワイン**

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 35hl。

・ワイナリー

除梗、破碎後、品種毎に分けて温度調節コンクリートタンクで2～3週間発酵。ルモンタージュ、ピジャージュ実施。15か月、コンクリートタンクで熟成。

・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

Les Garrigues…春にガリグ（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）の茂る土地を散歩しているイメージをワインで表現。南仏を感じる芳香が何よりの魅力です。



商品番号	KFRWAF007-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131045
希望小売価格	¥2,900（税抜）