



# Domaine Clavel Cascaille

## ドメーヌ クラヴェル カスケイユ

タイプ：白辛口  
 原産地：フランス ラングドック ルーション  
 葡萄品種：グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、  
 ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ、  
 クレレット、ブルブルーラン  
 ALC：14%  
 クラス：AOP ラングドック  
 サービス温度：8°C前後



相性のよい料理  
 フレッシュチーズのサラダ、  
 白身魚のムニエルなど

コメント：

**南仏ならではの華やかな果実味、噛み応えを感じるような  
 コク それでいて透明感のあるなかなか出会えない貴重な白**

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lima）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。小さなケースを使って早朝に手摘み収穫。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 24hl。

・ワイナリー

丁寧に压榨後、果汁は静置して清澄。温度管理の下発酵、新鮮な果実の香をキープ。500ℓの demi-muid と呼ばれる樽と 700ℓの卵型のコンクリートタンクで14か月澱と共に熟成。よりアロマティックな仕上がりを目指し、2018よりブルブルーランを追加。

・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

CASCAILLE…主に南部で使われていた古いフランス語 オック語で、岩がちな土壌の畑で働いている際に発生する音の事。



|        |               |
|--------|---------------|
| 商品番号   | KFRWSF004-750 |
| 内容量    | 750ml         |
| JANコード | 4580366131014 |
| 希望小売価格 | ¥3,600 (税抜)   |