



Domaine Clavel Des Clous

ドメーヌ クラヴェル デクロ

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 70%、グルナッシュ 30%
 ALC：15.5%
 クラス：AOP ピク・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
ローストビーフなど

コメント：

**力強さがあってもあくまでも上品、門外不出的存在の芳醇な味わい
タンニンがかなりキメ細やかでスパイシーな魅力もある赤**



ワインの背景：



デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 2023 97pts Best in Show 受賞

・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、下層は粘土白垂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 15hl。

・ワイナリー

除梗後伝統的な足踏みによる圧搾、小さな開放タンクに分けて4週間発酵。ピジャージュも実施。自然の重力を利用して、圧力をかけずに高い所から低い所へ葡萄やワインを移動させる方法を採用。ストレスを最大限に回避。ラングドックルーションで最も歴史ある樽メーカー Boutes 社の大樽で18か月熟成。

・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

Des Clous …フランス語で釘を表す Des Clous。元来 Clavel 家は、鍛冶屋を家業として釘を作っていた事に由来したネーミング。



商品番号	KFRWAF006-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131038
希望小売価格	¥9,500 (税抜)