



Domaine Armoria Nova-IGP rouge

ドメーヌ アルモリア ノヴァ-IGP ルージュ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : フランス ラングドック
 葡萄品種 : カリニャン 100%
 ALC : 13.5%
 クラス : IGP コトー・ド・ペイリアック
 サービス温度 : 16°C前後



相性のよい料理
 ルーローハン、鶏肉のコンフィ、
 鴨のローストなど

コメント:

ブラックベリーやブルーンなどのフルーツの香りとスミレやリコリスの甘い香りとユーカリのようや清涼感も。口に含むと果実のフレッシュさが広がり、チェリーブランデーのような芳醇な香りも感じられます。クローブやアニスの甘いスパイスの香りとブラックペッパーやドライアーモンドのような香ばしさが調和し、溶け込んでいます。樹齢 65 年のカリニャン単一品種のこの赤ワインは新星 (NOVA) の様に輝いています。

ワインの背景:

・畑



区画の土壌では自然の力に任せ、冬には畑に羊を放して余分な草を食べさせるなど、人の介入を最小限にしている。土壌は砂利質で風通しが良く、ミミズなどの土壌改良に必要な生物が多く生息しているため、土を耕さないようにしている。樹齢 65 年のカリニャンを健全な状態に保つため、選定や養生を行う。

・ワイナリー

完全手作業で収穫したブドウは全房発酵で重力によって搾汁、カーボニックマセレーションを実施。ステンレスタンクでアルコール発酵は 15 日間。その後マロラクティック発酵し、ステンレスタンクで 6 か月間熟成。単一品種のカーボニックマセレーションキュヴェとなる。

・造り手 **Domaine Armoria ドメーヌ アルモリア**

1825 年創業の 7 世代に渡る家族経営の小さなワイナリーは、カルカソンヌから約 15 分、モンターニュ・ノワールの麓に位置し、穏やかで都会の騒がしさから切り離された時間をもたらします。18 世紀に建てられた石造りの建物は今も現役のワイナリーとなっています。現在の当主であるジュリアン・サレス氏は、40 歳のときに、職業人生の方向転換を決意し、会社役員の職を辞し、ビジョンを持ったワインメーカーになることを決意し、家族のエステートを引き継ぎそして、そこに自分の「足」を地につけることを決意しました。9 ha のブドウ畑、20 ha の平野や畑、20 ha の森に囲まれているこのエステートをドメーヌ アルモリアと名づけ、自然環境を重視し、生物多様性に取り組みながら、ブドウの生産、ワインの醸造を行っています。愛、調和 (Amour, Harmonie) これがアルモリア (ARMORIA) というドメーヌの名前の由来です。彼の心の豊かさがワインの味わいに直に伝わっています。



商品番号	KFRWAF113-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131144
希望小売価格	¥3,800 (税抜)