



Domaine Armoria Filante

ドメーヌ アルモリア フィラント / 亜硫酸塩無添加

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 : シラー 65%、ムールヴェードル 35%
 ALC : 13.5%
 クラス : ヴァン・ド・フランス
 サービス温度 : 16°C前後



相性のよい料理
 スパイシーでエキゾチックな料理、
 パスタ、チーズなど

コメント:

ブラックベリーにブラックカラントなどの黒い果実の香りにブラックオリーブやタイムなどの滑らかな香りもあります。味わいはブルーベリー、ブラックチェリー、プルーンなどの濃厚な果実味とシナモン、クローブ、カカオのニュアンスも感じられます。そして滑らかなタンニンが広がり、リコリスやスミレ、黒コショウなどの香りが長い余韻となって残ります。古い木の風格と心地よい果実の新鮮さを組み合わせたワインです。

ワインの背景:

・畑



区画は粘土質土壌でシラーはギヨーサンプル法で、ムールヴェードルはゴブレット法で選定を行う。この区画は先祖が自給自足のための畑として使用していた。土壌が肥沃なため、徹底して収量を抑え、管理している。

・ワイナリー



フィラントはマロラクティック発酵の最後まで亜硫酸塩を使用せず醸造し、その段階で最終、亜硫酸塩の添加が必要かどうかを見極める。亜硫酸塩を添加しないキュヴェを作るためにブドウは完全手作業かつ、最良のもののみを選び「不快な味」がしないように細心の注意を払う。

・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。9haのブドウ畑、20haの平野や畑、20ha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	KFRWAF115-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131168
希望小売価格	¥3,300 (税抜)