



Domaine Clavel Copa Santa

ドメーヌ クラヴェル コパサンタ

タイプ : 赤辛口フルボディ
 原産地 : フランス ラングドック
 葡萄品種 : シラー 80%、グルナッシュ・ノアール 20%
 ALC : 14.5%
 クラス : AOP ラングドック モンペイルー
 サービス温度 : 15°C前後



相性のよい料理
 ローストビーフ、ラム肉などの肉料理、
 チーズリゾットなど

コメント:

熟したブラックチェリー、ブラックベリー、プルーンなどの黒い果実の香りにかすかにスマイレのニュアンス。口当たりはまるやかで濃密。力強く肉厚な果実味と甘いスパイスの香りが溶け合います。程よいタンニンとわずかに野性のハーブの香りも伴う長く美しい余韻が楽しめる赤ワイン。

ワインの背景:



・畑

ブドウはコース・ド・モンペイルーの厳選された区画で生産。標高 375 メートル、土壌は石灰岩、崩積土でできた台地。この区画を40年前に開拓し、グルナッシュとシラーを植付け。標高が高いため比較的涼しい気候と強い風が吹き、ブドウに新鮮さと繊細さを与える。収量は 28 hl / ha。

・ワイナリー

手作業で収穫し、除梗、破碎してから、コンクリートタンクで発酵。グルナッシュの一部は、フローラルな香りを表現するため、ブドウ全房で醸造。ワインは温度管理したタンクで4週間発酵し、35hlのオーク樽で26か月間熟成。滑らかなタンニンとエレガントさを表現するため、南フランスの樽会社である Boutes 社の樽を使用。

・造り手 **Domaine Clavel ドメーヌ クラヴェル**

畑は 30ha、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

Copa Santa...1867年にフレデリック・ミストラルが書いた「Coupo Santo」という詩に因む。プロヴァンスとオクシタニーの人々に敬意を表して書かれた歌で、それ以来、この曲はオクシタニーをたたえる歌となっている。このワインはドメーヌにとって、最初の作品であり、思い入れもひとしおとなっている。



商品番号	KFRWAF128-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131175
希望小売価格	¥5,600（税抜）