



Domaine de MONTCALM Cuvée ORIGAMI Rouge (闘牛)

ドメーヌ・ド・モンカルム
キュヴェ・オリガミ・ルージュ (闘牛)



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 カマルグ
葡萄品種 : メルロ 50%、シラー 50%
ALC : 13.5%
クラス : IGP ペイ・ドック
サービス温度 : 16°C前後

軽い 重い



相性のよい料理
赤身肉のグリル、煮込みハンバーグ、
イワシの香草パン粉焼きなど

コメント:

濃く美しいルビー色。ラズベリーやブラックベリーのフレッシュな香りをペッパーなどのスパイシーな香りが引き締めます。口に含むとプルーンやイチジクの濃厚な果実のニュアンスとシラーがもたらす力強さと繊細さがバランスよく溶け合います。ボトルには勇ましく平原を駆け抜けるカマルグの牛が折り紙のタッチで描かれています。

ワインの背景:

・畑

IGP サール・ド・カマルグ (何百万年も前にローヌ川、海、風によってもたらされた、純粋な風成砂と海洋砂) と IGP ペイ・ドック (粒子の細かい粘土質のローム土壌) で生産したブドウをブレンド。海に近い砂丘でのブドウ栽培は、灌漑や塩害に注意が必要で、さらに風による浸食から畑を守るためカバークロープを植えるなどの対策を行う。



・ワイナリー

より品質の高いブドウを収穫するため、作業は機械で夜間に行う。ステンレスタンクで醸造。アルコール発酵が始まるとポンプオーバーとパンチダウンを3週間繰り返す。

・造り手 **Domaine de MONTCALM ドメーヌ・ド・モンカルム**

4世代にわたる家族経営のワイナリーであるドメーヌ・ド・モンカルムは中世城壁都市エグ・モルトの東、プチ・カマルグの中心に位置し、現在 IGP サール・ド・カマルグに 40ha (土壌の 95% が砂で出来ている)、IGP ペイ・ドックに 25ha (粒子の細かい粘土質のローム土壌) のワイン畑を所有しています。暑く乾燥した夏と穏やかな冬を特徴とする地中海性気候の恩恵を受けて、ブドウは完璧に熟し、香りの可能性を最大限に表現しています。カマルグのブドウ栽培はエグ・モルト周辺で 15 世紀ごろから始まりました。サール・ド・カマルグの呼称は砂質土壌に由来しています。カマルグは地中海に向かって流れるローヌ川の 2 つの支流に挟まれた、広大な平原であり、ヨーロッパ最大の河川三角州です。ここにはユニークな野生の動植物が数多く生息し、国によって守られています。

ドメーヌ・ド・モンカルムは優れた品質のワインを生産するにはテロワールを尊重する必要があると信じています。そのため、自然環境を尊重し、維持すべく 2008 年から全区画で持続可能なオーガニック農耕を開始、2011 年に認定されました。



商品番号	KFRWAF168-750
内容量	750ml
JANコード	3509170744327
希望小売価格	¥2,500 (税抜)