



Domaine de MONTCALM

Cuvée M Rouge

ドメーヌ・ド・モンカルム
キュヴェ・M・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 カマルグ
葡萄品種：メルロ、カベルネ・フラン
ALC：13.5%
クラス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理
ローストビーフ、豚の生姜焼き、
肉団子のトマト煮込みなど

コメント：

ガーネット色に近い深いルビー色。ブラックベリー、ブラックカラントなどの黒系果実とスパイスの繊細な香り。口当りは滑らかでタンニンは前に出すぎずしなやか。カベルネ・フランの骨格にやわらかいメルローのやさしさ。熟したプラムやほんのりトーストしたパンのアロマが心地よく、口に残る後味に「温かみ」を感じる赤ワイン。

ワインの背景：

・畑

IGP サブル・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ーグ・モルトの東、プチ・カマルグの中心に位置し、現在 IGP サブル・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ーグ・モルト周辺で15世紀ごろから始まりました。サブール・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 | KFRWAF169-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 3509172066120 |
| 希望小売価格 | ¥2,800 (税抜) |