

## DOMAINE LA CROIX BELLE CAMP DEL GAL

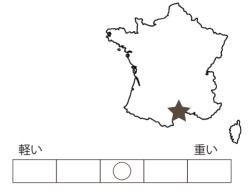
ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル カンプ・デル・ギャル

プ :赤 辛口 ミディアムボディ タ 1 地 :フランス ラングドック 産 原 菊 品 種 :シラー、グルナッシュ

C : 14.0% Α

ス :IGP コート・ド・トング ラ

サービス温度 :17°C前後



相性のよい料理

ミートソースのスパゲティ、赤身肉のグリル、 ラム肉のソテーなど

## コメント:

紫がかった深いルビー色。ブラックバリーやモレロチェリーのフレッシュな果実の香り にカカオやナッツの香ばしいアロマ。ジューシーでボリュームのある口当たりと一つま みの胡椒とかすかに土やガリーグの香りも。「カンプ・デル・ギャル」はオクシタニ地 方の言葉で「雄鶏の野原」と言う意味。このワインの区画の周りには低木(ガリーグ) が群生しており、雄鶏たちの避難場所となっています。

ジルベール&ガイヤールインターナショナルチャレンジ 2024 ダブルゴールド賞

## ワインの背景:

• 畑

畑は地中海性気候の恩恵を受け、夏は雨が少なく高温で乾燥しており、冬は降水量が 多く地中深くに水を貯める。畑の表面は粘土質石灰岩土壌で地下に行くほど砂利や小 石が多くなる。1 ヘクタール当たり 45hl と収量をコントロール。認定オーガニックワ イン。

ワイナリー

収穫したブドウを丁寧に選別、長めのマセレーション(約3週間)。品種でとにタンク で9カ月間熟成。

## Domaine La Croix Belle ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル ・造り手

南仏ラングドックの中心地、ベジエから北へ 12km ほどのところにある中世の雰囲気 を残した美しい村、ピュイサリコン。このエリアは北に中央山塊、南に地中海が広が ります。ドメーヌ・ラ・クロワ・ベルは、この地域で 230 年前からブドウ農家を営ん できた家族経営のワイナリーです。現当主であるジャックとフランソワーズ・ボワイ 工夫妻は、代々受け継がれたワイン畑のブドウの木を 1970 年代から徐々に植え替え、 収量を大幅に減らし、一つ一つの房が理想的なブドウへと生育するように管理し、テ ロワールの恩恵を受けた濃密で深い味わいのブドウを生産し続けてきました。同時に セラーも改良を重ね、ラングドック地方でいち早くワインの醸造技術にも積極的に投 資を行いました。その結果、今日ではラングドックワインを支えたパイオニア的存在 であり、数々の賞を受賞しています。現在、夫妻の息子たちであるエマニュエルとブ ノワが本格的に事業に参加し、家族経営のワイナリーは次世代へとさらに引き継がれ ようとしています。



BOYER





商品番号	KFRWAF174-750
内 容 量	750ml
JAN ⊐ − ド	3413870000211
希望小売価格	¥2,800(税抜)

