DOMAINE CLAVEL
Cascaille

ドメーヌ・クラヴェル
カスケイユ

タ　イ　プ：白 辛口
原　産　地：フランス ラングドック
葡 萄 品 種：グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、
ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、
クレレット、ブールブーラン
A　L　C：14%
ク　ラ　ス：AOP ラングドック
サービス温度：12℃前後

フレッシュ　　コク

			○	

相性のよい料理
フレッシュチーズのサラダ、
白身魚のムニエルなど

コメント：

南仏ならではの華やかな果実味、噛み応えを感じるような
コク それでいて透明感のある なかなか出会えない貴重な白

ワインの背景：

・畑
周囲を山に囲まれた昼夜の温度差の大きい地域で、雨量多く微気候（ミクロクリマ）の影響有り。表面は石灰質、下層は粘土白亜質土壌で水はけが良い。小さなケースを使って早朝に手摘み収穫。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。1ha あたりの収量 24hl。

・ワイナリー
丁寧に圧搾後、果汁は静置して清澄。温度管理の下発酵、新鮮な果実の香を キープ。500ℓの demi-muid と呼ばれる樽と 700ℓの卵型のコンクリート タンクで 14か月澱と共に熟成。よりアロマティックな仕上がりを目指し, 2018よりブールブーランを追加。

・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
CASCAIILE …主に南部で使われていた古いフランス語 オック語で、岩がちな土壌の畑で働いている際に発生する音の事。

商 品 番 号	KFRWSF004-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	4580366131014
希望小売価格	￥4,800（税抜）

King Japan 株式会社キングジャパン
株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021