Domaine de MONTCALM
Cuvée ORIGAMI Gris（フラミンゴ）

ドメーヌ・ド・モンカルム
キュヴェ・オリガミ・グリ (フラミンゴ)

タ　イ　プ：グリ 辛口
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%
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：AOP サーブル・ド・カマルグ
サービス温度：10°C前後

爽快　コク

	◯			

相性のよい料理
ガーリックシュリンプ、クリスピーチキン、
アジアン料理など

コメント：

淡く美しいサーモンピンクのグリワイン。イチゴやラズベリーなどのベリー系のフレッシュな香りとほんのりトーストの香りもあります。口当たりはイキイキとしてフレッシュ。赤い果実や柑橘系フルーツの香りが軽く爽やかで心地よいワイン。ボトルにはカマルグのマスコット的存在のフラミンゴが折り紙のタッチで描かれています。

ワインの背景：

・畑

砂質土壌と川の沖積土が混合し、海洋堆積物によって豊かになったカマルグの典型的な土壌が、ワインにフレッシュさと豊富なミネラル感を与える。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ッ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。黒ブドウの色が出すぎないよう注意しながら素早くソフトプレスすることでロゼより淡いグリとなる。低温発酵で醸造。

・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ーグ・モルト の東、プチ・カマルグの中心に位置し、現在 IGP サーブル・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。サーブル・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	KFRWRF167-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3509170704321
希望小売価格	￥2,600 (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