# Domaine Combe Blanche
# Calamiac Terroir Tempranillo

ドメーヌ・コンブ・ブランシュ
カラミアック・テロワール・テンプラニーリョ



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
葡 萄 品 種：テンプラニーリョ 100%
A　L　C：13.0%
ク　ラ　ス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：17℃前後

軽い　　重い

| | | | ◯ | |
|---|---|---|---|---|

相性のよい料理
軽くスパイスの効いた料理、パスタ、鴨肉、赤身肉のグリルなど

コメント：

ストロベリーやプラムのフレッシュで甘酸っぱい香りとどこか野性味のある香りがあります。品種の個性とストラクチャーが良く表現されていて、繊細さも詰まっています。口に含むと赤い果実の凝縮された深みのある味わいとしっかりとしたタンニンが感じられ、力強さと繊細さを併せ持つワインです。




ワインの背景：

・畑

粘土質～泥灰土質の土壌で北向き、石の多い勾配 5%の斜面で生産しているテンプラニーリョ。ドメーヌがあるラ・リヴィニエールから北へ 3km の区画で、野性のイノシシやシカが生息している自然豊かな地域。

・ワイナリー

手作業による収穫後、テンプラニーリョは小さなタンクで醸造。完全な表現と豊かさを抽出するために 1 ヶ月間手作業によるピジャージュ（櫂入れ）を実施。発酵後はステンレスタンクで 5 ヶ月熟成。

・造り手　Domaine Combe Blanche　ドメーヌ・コンブ・ブランシュ

ドメーヌ コンブ ブランシュは興味深い背景を持つワイナリーです。創設者でベルギー出身のガイ・ヴァンランカーは 1981 年にこの土地にたどり着くまでは若い教師でした。リヴィニエールの壮大なブドウ畑の一画で後継者のいないワイン畑があったため、ガイはワイン製造の知識も経験もないにも関わらず、この土地を購入しました。購入した 17ha の敷地は 6.5ha のブドウ畑と 10.5ha の雑木林でした。彼は別の地域でワイン造りの労働者として働きながらノウハウを学び、同時に自らのワイン畑も積極的に開拓していきました。2000 年に独立、現在の生産面積は、ミネルヴォワ AOC 6ha、ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール AOC 2ha、ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・デュ・ブリアンの 4ha を含む 12ha となっています。伝統や常識にとらわれることのない自由な発想とチャレンジ精神のおかげで、この土地ではめずらしい品種も栽培しています。ワイナリーは 2021 年から有機農業の認証を取得しており、同年、アンブロワーズ（ガイの息子の一人）によるワイナリーの引き継ぎ、セラーの修復、そしてより高い品質を目指してブドウ畑の再構築を行うなど、大きな進化を遂げました。





| | |
|---|---|
| 商 品 番 号 | KFRWAF122-750 |
| 内　容　量 | 750ml |
| JAN コード | 3760095970349 |
| 希望小売価格 | ￥3,000 ( 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