



DOMAINE LA CROIX BELLE N°7 BLANC

ドメヌ・ラ・クロワ・ベル
ニュメロ・セット・ブラン

タ イ プ : 白辛口
原 産 地 : フランス ラングドック
葡 萄 品 種 : シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、
ロール、ソーヴィニヨン・ブラン、
グルナッシュ・グリ、カリニャン・ブラン

A L C : 13.5%
ク ラ ス : IGP コート・ド・トング
サ ー ビ ス 温 度 : 12°C前後



爽快

コク



相性のよい料理

サーモンのクリームソース煮込み、
チキンのレモンバターソテーなど

コメント:

鮮やかな黄金色。砂糖漬けのレモンの皮やパイナップルなどのエキゾチックな香り。7種の品種のブレンドが蜂蜜やバニラの風味、柑橘系フルーツの酸味とミネラル感を演出。複雑で絶妙なバランスのスーパーブレンドワイン。
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35~45hlと収量をコントロール。必要に応じてグリーンハーベストを行う。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、各品種ごとに圧搾し、300ℓの樽で発酵。樽内で澱とともに攪拌しながら8~9カ月熟成させる。樽はフレンチオークと新樽も部分的に使用。ワインにほんのりトースト感をプラス。

・造り手 Domaine La Croix Belle ドメヌ・ラ・クロワ・ベル

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・ボワイエ夫妻は、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。



商 品 番 号	KFRWSF172-750
内 容 量	750ml
JAN コード	3413870000310
希望小売価格	¥6,000 (税抜)