Domaine Combe Blanche
La Galine

ドメーヌ・コンブ・ブランシュ
ラ・ガリーヌ



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：シラー 70%、グルナッシュ 20%、
　　カリニャン 10%
A　L　C：15.0%
ク　ラ　ス：AOP ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール
サービス温度：17℃前後

軽い　　重い

			◯	

相性のよい料理
チーズ、ジビエ、スパイシーな料理
グリルまたはローストした赤身肉など

コメント：

プラムやイチジクのような芳醇な香りと地中海原産のガリーグ（自生している低木の林）由来のさわやかでリラックスができる香りがあります。口当たりはプルーン、ブラックカラント、ブラックベリーなどの黒い果実の肉厚なテクスチャーが広がり、とてもフルーティー。まろやかでシルキーなタンニンが程よくまとまっています。



ワインの背景：

・畑

2～10% の斜面にある石の多い粘土石灰岩土壌。村の高さより平均 200m 高い、南向きに露出した、この地域で最も優れた区画で生産。ガリーヌとは、地元の方言で好きな人に当てる愛情表現。高い棚仕立てでブドウを育成することで、力強さとバランスの調和したブドウを造り出す。

・ワイナリー

手作業による収穫、品種ごとに選別し、別々に醸造。手作業によるピジャージュ（櫂入れ）し、冬にブレンドする。

・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	KFRWAF118-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760095970387
希望小売価格	￥3,900（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