Domaine Combe Blanche
Cinsault d'Enfer

ドメーヌ・コンブ・ブランシュ
サンソー・ダンフェール / 亜硫酸塩無添加



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：サンソー 100%
A　L　C：14.0%
ク　ラ　ス：IGP ペイ・デロー
サービス温度：17℃前後

軽い　　重い

		◯		

相性のよい料理
テリーヌやパテ、ミートパイ、ハム、チーズ
グリルドチキンなど

コメント：

ラズベリー、チェリー、ブラックカラントの香りがボトルからあふれ出します。味わいは完熟したプラムやブラックベリーのように甘やかでジューシー、とても濃縮感があります。わずかにスパイシーな余韻もあり、全体のバランスが良いワインです。



ワインの背景：

・畑

砂岩粘土石灰岩土壌、南西向きに露出し、勾配は 10 ～ 17% の 痩せた石の多い急な斜面。樹齢 40 年のサンソーの木は決して強い品種ではないゆえに、入念な手入れが必要。1ha 当たり 15hℓ という自然な低収量生産。

・ワイナリー

手作業による収穫、ソフトプレスで果汁を抽出、長時間のスキンマセレーションを伴うシンプルで伝統的な醸造。亜硫酸塩フリー。

・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	KFRWAF120-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3760095970301
希望小売価格	￥4,200（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