Domaine Combe Blanche
Calamiac Terroir

ドメーヌ・コンブ・ブランシュ
カラミアック・テロワール



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：カリニャン 70%、シラー 10%、サンソー 10%、
　　グルナッシュ・ノワール 10%
A　L　C：14.0%
ク　ラ　ス：AOP ミネルヴォワ
サービス温度：17℃前後

軽い　　重い

			◯	

相性のよい料理
スパイスの効いた料理、シチュー、
赤身肉のグリルなど

コメント：

輝きのある深いチェリーレッド色。ブラックベリーやブラックチェリーのような黒い果実のアロマとほんのりとスミレの香りが感じられます。口当たりはビロードのように滑らかで柔らかく心地の良いタンニンを持っています。野性のハーブの香りと甘いバニラのニュアンス、さらに少しスモーキーさもあり、とても複雑で香りと味わいに奥行きがあります。



ワインの背景：

・畑

南 / 南西に露出した石の多い粘土石灰岩土壌、勾配は 1 ～ 10% でやや急な斜面。区画には松の木や箒の木、ツゲの木などの雑木が生えている小さな丘に囲まれている。夏の暑さがカリニャンを完熟にさせ、品種の特徴がより強調される。ブレンドされている他の品種が繊細なタッチをもたらし、調和とバランスのとれたワインを造りだす。モンドリアン・ルックのラベルはブレンドに含まれる多彩なブドウを表現している。

・ワイナリー

手作業による収穫、全ての品種を別々に醸造し、長年の研究から慎重にブレンドを実施。ミネルヴォワのアペラシオンの美しさを表現。

・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	KFRWAF121-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3760095970332
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