Bleu d’ Alba Albarino

ブルー・ダルバ アルバリーニョ

タ　イ　プ：白・辛口
原　産　地：フランス、ラングドック
葡 萄 品 種：アルバリーニョ 100%
A　L　C：13.0 %
ク　ラ　ス：IGP ペイ・ドック
サービス温度：10℃前後



爽やか　コク

	○			

相性のよい料理
グリルしたエビや白身魚、
仔牛肉のシチュー



コメント：
ハチミツやココナッツのニュアンスを持つ複雑な香り。口当たりは白い果実やスパイス感がしっかり感じられフレッシュさとバランスの良さが特徴のワインです。

ワインの背景：

●畑

ブドウの鮮度を保つのに適しているミディ運河とマルセイエット湖の間に位置する土壌で栽培。気候は地中海性気候の他に、冷涼な海洋性気候も感じられる。ブドウの房を日差しから守るため、東西方向に畝が配置されワインにフレッシュでフローラルな味わいをもたらす。1ヘクタール当たり60 hlと収量をコントロール。

●ワイナリー

香りの鮮やかさを保つため適度な還元状態で作業。5〜6日間の澱引き後に低温静置沈殿。温度制御付きステンレス製タンクでのアルコール発酵。

●造り手　レ・ヴィニョーブル・フォンカリュー Les Vignobles Foncalieu

レ・ヴィニョーブル・フォンカリューは、ラングドック地方の中心部に拠点を置く619軒のブドウ栽培者による協同組合です。設立以来、協力の精神を大切にしてきた当組合の栽培者たちは、「テロワール（土地の個性）の豊かさを表現する」という共通の志を抱いています。彼らはサステナビリティ（持続可能性）をすべての活動の核に据え、日々、個性的かつ本物の味わいを持つワインを造り出しています。当組合は、ピュイシェリックの「セリエ・デュ・ヌーヴォー・モンド」、カルカッソンヌの「レ・ヴィニュロン・ド・ラ・シテ・ド・カルカッソンヌ」、ベジエ近郊の「レ・ヴィニュロン・デュ・ペイ・ダンセルーヌ」、そしてラ・ルドルトやカステルノー・ドードのワイナリーが結集して構成されています。情熱と専門知識、そして土地への深い敬意を原動力に、フォンカリューの人々は1967年以来、協同組合の歴史を築き上げてきました。彼らはヴィンテージごとに、ブドウ畑の真の魂をワインを通じて表現し続けています。





商 品 番 号	KFRWSF211-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3298020206725
希望小売価格	￥2,800（税抜）

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