Le Vigneron Savoyard
Domaine des Bartelettes Mondeuse

ル・ヴィニュロン・サヴォイヤール
ドメーヌ・デ・バルトレット・モンドゥーズ



タ　イ　プ：赤 辛口 ミディアムボディ
原　産　地：フランス サヴォワ
葡 萄 品 種：モンドゥーズ
A　L　C：11.0%
ク　ラ　ス：AOP ヴァン・ド・サヴォワ
サービス温度：18°C前後

軽い　　重い

		◯		

相性のよい料理
赤身肉のグリル、鴨肉のソテー胡椒風味
薬味を効かせたカツオのたたきなど

コメント：

紫がかった美しいルビー色。イチゴ、ブラックベリー、ラズベリーなどの甘酸っぱいベリー系の香りの中にスミレのアロマ。口当たりはシルキーで滑らか。フレッシュな果実味の中にナッツや胡椒のスパイシーさがあり、ほんのりトースト感も。飲みやすい赤ワイン。夏に少し冷やしても美味。



ワインの背景：

・畑

畑はサヴォワ地方の北部に位置。アルプス山塊の浸食によって生じた地層の上あり、土壌は軟質砂岩や砂利、氷河が運んできた石灰質の堆積物などで構成されている。気候は海洋性気候と大陸性気候の影響を受ける。北と東からは乾燥した空気が流れ込み、南からは穏やかな風が吹き、西からは湿った空気が雨をもたらす。さまざまな気候条件が交差する場所で夏は暑く、冬の寒さは厳しい。ショーターニュ地区で栽培。モンドゥーズはサヴォワの土着品種。

・ワイナリー

収穫後は完全に除梗しスキンコンタクト・マセレーション。圧搾後の 2 週間は毎日ポンピングオーバーを実施。ステンレスタンクで細かい澱とともに 3 ～ 9 カ月間熟成。ドメーヌ・デ・バルトレットはサヴォワの農業環境開発に携わってきた組合員のジル・クレーク氏の長年に渡る功績をたたえて造られたブランド。

・造り手　**ル・ヴィニュロン・サヴォイヤール**

サヴォワはリヨンの東側に位置し、レマン湖の南側から、スイス、イタリアと国境を接するフランス東部の地域です。標高 1,500m を超える山々が連なり、3,500m 級の山が沢山あるサヴォワ地方はまさに山岳地帯。その中でもブドウは比較的なだらかな標高 250m ～ 450m の畑で栽培されています。1952 年にショーターニュ地区で設立された協同組合が 2016 年にアプルモン地区の共同組合と合併し、新たに生まれたのが Le Vigneron Savoyard ル・ヴィニュロン・サヴォイヤールです。現在は約 35 名ものブドウ生産者（合計 170ha のブドウ畑を栽培）が団結、協力し合い、サヴォワワインを生産しています。セラーではバット室の改修と新しい瓶詰ラインが設置され、ここで年間 10,000hℓ のワインを生産しています。
また、彼らは「環境への敬意とサヴォワワインの伝統継承」という共通の価値観を中心として結束しており、お互いが培ったノウハウを分かち合いながらサヴォワの偉大で自慢のアペラシオンをストレートに、最大限に反映したワインを造り出しています。





商 品 番 号	KFRWAF196-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3385790000452
希望小売価格	￥3,800（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