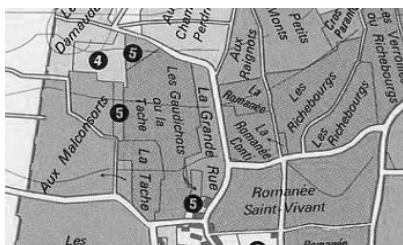


ドメーヌ・フォレ・パール・エ・フィス

■ ■ フランス / ブルゴーニュ



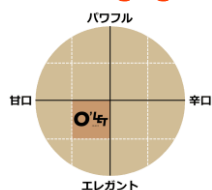
ヴォーヌロマネ村を本拠地とし1940年創立した家族経営の生産者です。現在、10haの畑を所有し、希少畑のエシェゾーやヴォーヌロマネの一級畑ゴーディシヨを含む様々なワインを造り繊細で個性的なワインを造りだしています。

ワインは、畑仕事でクオリティーが決まると考えており、手をかけてブドウを栽培しています。現在はリュットレゾネ(減農薬農法)を行っており、ブルゴーニュのピノワール本来のエlegantで生き生きとしたワインを造ることを心情としています。ヴォーヌ・ロマネ村を知りつくす、生産者の造るワインは女性的でありながら、伝統を守るスタイルになっています。



赤 ブルゴーニュ パストゥーグラン 2014

Bourgogne Passetoutgrain



品種 ピノワール50%
ガメイ50%

容量 750ml

格付け AOP
土壌 粘土石灰質
醸造 ステンレスタンク熟成10ヶ月
合う料理 シャルキュトリ、シンプルな肉料理



日常的に



女子会

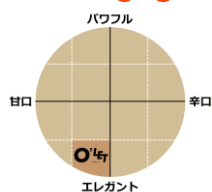
赤い果実、イチゴやクランベリー香りから軽快なワインの印象があります。日常的なワインにも使えるので幅広くお楽しみいただけます。

JAN 4589624090476



赤 ブルゴーニュ ルージュ ピノワール 2014

Bourgogne Rouge Pinot Noir



品種 ピノワール100%

容量 750ml

格付け AOP
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 14ヶ月
合う料理 赤身の肉



日常的に



映画と

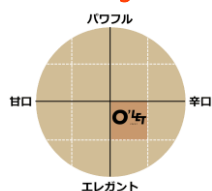
明るくルビー色で、赤い花や果実の香り、濃縮した果実感に丸やかなタンニン。しっかりとした酸で引き締まります。ハーブ、なめし皮、土、赤身肉などのニュアンスが長く続きます。

JAN 4589624090483



赤 モレ サン ドニ 2014

Morey St Denis



品種 ピノワール100%

容量 750ml

格付け AOP
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 16ヶ月
合う料理 赤身の肉、野鳥などのジビエ



パーティー



映画と

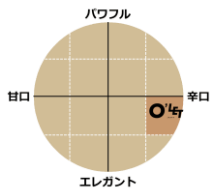
ルビー色で、花、腐葉土、なめし皮の香り。プラムやイチゴ、ブルーベリーにハーブや胡椒などのニュアンス。酸とタンニンはまろやかでほのかにレザーや干した肉、コーヒーなどの味わい。

JAN 4589624090483



赤 ヴォーヌ ロマネ 2014

Vosne Romanee



品種 ピノワール100%
容量 750ml

格付け AOP
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 18ヶ月
合う料理 赤身の肉、チーズ



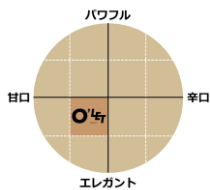
ハイビスカスなどの花、プラム、ブルーベリーなどの果実、腐葉土やレザー、ハーブ、コーヒーなどの香り。しっかりとした酸、タンニンがうまくとまり、濃厚で様々な味わいが長く続きます。

JAN 4589624090506



赤 ニュイ サン ジョルジュ 2014

Nuits Saint Georges



品種 ピノワール100%
容量 750ml

格付け AOP
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 18ヶ月
合う料理 赤身の肉、ジビエ



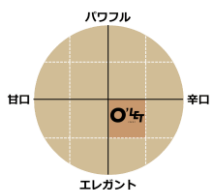
ハイビスカスなどの花の香りにレッドベリーやプラム、イチゴなどの果実、ハーブの香り。生き生きとした果実感が心地よく、タンニン、酸と複雑な果実感がうまくとまっています。

JAN 4589624090513



赤 モレ サンドニ プルミエ クリュ 2014

Morey Saint Denis Premier cru



品種 ピノワール100%
容量 750ml

格付け プルミエ クリュ
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成
合う料理 赤身肉、チーズ



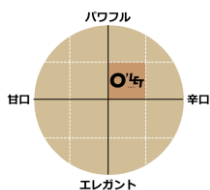
澄んだルビー色。プラム、紫スモモなどの強い旨味を放つ果実味。スパイシーな要素も加わり、バランスの良さを感じる1本です。

JAN 4589624090520



赤 ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ ペリエール 2014

Nuits Saint Georges Premier cru Les Perrieres



品種 ピノワール100%
容量 750ml

格付け プルミエ クリュ
土壌 石灰質
醸造 樽熟成 18ヶ月
合う料理 チーズ、鶏肉



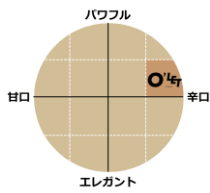
赤みの強いルビー色。ダークチェリーやブラックベリーのような果実味。華やかなタッチでハーブや紅茶の香りになめらかな酸が加わります。

JAN 4589624090537



赤 エシェゾー グラン クリュ 2014

Echezeaux Grand Cru



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け グラン クリュ
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 18ヶ月
合う料理 チーズ、ジビエ



お祝い



プレゼント

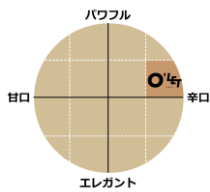
ハイビスカス、アカシア、スミレなどの香りに、丁子、オレガノ、ナツメグなどの香り。果実の味わいが力強く、レザーやタバコ、土、甘草、カカオ、ビターチョコレートなどの味わいも感じます。

JAN 4589624090551



赤 クロ ヴージョ グラン クリュ 2014

Clos Vougeot Grand Cru



品種 ピノノワール100%
容量 750ml

格付け グラン クリュ
土壌 粘土石灰質
醸造 樽熟成 18ヶ月
合う料理 チーズ、ジビエ



お祝い



プレゼント

果実の香り、花の香りに濃縮したハーブなどの香り。しっかりとした酸とタンニンを感じながらも、いまだその姿を現していない印象ですが、グラン・クリュの威厳と風格が表れています。

JAN 4589624090568