

価格改定

7/1 から約 120 種を 10~20%値下げ

Les Vignes Herbel

レ・ヴィーニュ・エルベル

アンジュの粘土質から硬質ではない牧歌的田舎ワイン

「フェルム・ドラ・サンソニエール」のマルク・アンジェリが育てた 2005 年創業の若手。アンジュらしい柔らかく、厚みのある味わいで独特の世界観を感じさせます。アンジュはカジュアルに楽しめるだけでなく、優れた畑のワインは熟成して初めて本当の個性を見せてくれます。

La Pointe Blanc Sec 2007

 参考上代: **9,800**→**9,000** 円

1920 年植樹のシュナン・ブラン。樹齢が 90 年を越す為に収量が勝手に減り、例年 10hl/ha しか収穫できない。それだけ凝縮し、ミネラルを蓄えたジュースが取れる。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。2 年使ったバリックで 24 ヶ月熟成。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A1972	Les Vignes Herbel レ・ヴィーニュ・エルベル	Cuvee Sylvestre Rouge キュヴェ・シルヴェストル・ルーージュ	[16/17]	赤	750	3,300	2,900	OK
A1975		Le Rouge ル・ルーージュ	2006	赤	750	5,600	5,200	31
A1974		Le Rouge ル・ルーージュ	2010	赤	750	5,300	5,000	96
A1973		Le Rouge ル・ルーージュ	2015	赤	750	4,600	4,300	OK
A1976		L'enchanteur Blanc Demi Sec ランシャントウール・ブラン・ドゥミ・セック	[16/17]	白	750	4,600	3,900	OK
A2675		La Pointe Blanc Sec ラ・ポワント・ブラン・セック	2007	白	750	9,800	9,000	74
A2921		Tiphaine Rose Petillant Sec ティファイン・ローズ・パティヤン・セック	2017	泡 口 ゼ	750	3,800	3,000	OK

Chateau Yvonne

シャトー・イヴォンヌ

クロ・ルジャールのフランソワーズ・フコーから引き継がれた

ソーミュールの歴史的な畑をクロ・ルジャールの奥様フランソワーズがビオディナミで復活させたが、オーナーと喧嘩別れ。その後を引き継いだマチューがフランソワーズの思想を継承している。ソーミュール・ブランはビオディナミらしい大きなワインで奥深い味わい。

Saumur Blanc "Gory" 2017

 参考上代: **10,000**→**9,200** 円

1999 年に植えられた 0.15ha の小さな畑でロワール川から一番近い畑。土壌は赤い粘土質が深くまで続き、その下層に石灰岩がある理想的な土壌。標高が低いので完璧に熟すことができるのでミネラル感だけでなくゴージャスな雰囲気を得ている。ソーミュール・ブラン・イヴォンヌより 1 年長く熟成させてからボトリング。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3774	Chateau Yvonne シャトー・イヴォンヌ	Saumur Blanc "Yvonne" ソーミュール・ブラン・イヴォンヌ	2017	白	750	5,900	4,900	OK
A4796		Saumur Blanc "Gory" ソーミュール・ブラン・ゴリー	2017	白	750	10,000	9,200	20
A3771		Saumur Champigny "La Folie" ソーミュール・シャンピニー・ラ・フォリ	2018	赤	750	3,800	3,000	87
A3772		Saumur Champigny "Yvonne" ソーミュール・シャンピニー・イヴォンヌ	2017	赤	750	5,200	4,600	OK
A3773		Saumur Champigny "Le Beaumeray" ソーミュール・シャンピニー・ル・ボームレイ	2015	赤	750	10,000	9,200	10

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

Antoine Sanzay

アントワヌ・サンゼイ

クロ・ルジャール、ドメーヌ・デ・ロッシュ・ヌーヴ に学んだ

クロ・ルジャールとドメーヌ・デ・ロッシュ・ヌーヴ の隣人で幼い頃からの仲間であったアントワヌが 2002 年よりワイン造りを開始。ポワイユも所有する大型新人は既に大人気。バタンヌもロワールの大注目生産者として名前を挙げている。

旨安

Saumur Champigny 2017

参考上代: **4,200** → **3,000** 円

ソーミュール・シャンピニーの収量も 45hl/ha とかなり低め。シャセ、ヴァラン、シル・エン・プールの各村の葡萄を使用。粘土石灰、砂質と色々な条件の畑のアッサンブラージュで若いうちから楽しめるようセメントタックのみで熟成させている。50%全房発酵。

Saumur Champigny "La Haye Dampierre" 2017

参考上代: **6,000** → **4,900** 円

2013 年初ヴィンテージ。北向き斜面の樹齢 45 年の畑で砂質が多く出ている。盆地状になっていて暖かい。100%除梗してコンクリートタンクで発酵。最低限のルモンタージュのみで果皮を動かさずに 21 日間マセラシオン。その後、ウツ型セメントタンクと古バリックで 9 ヶ月熟成。

Saumur Champigny "Les Terres Rouges" 2017

参考上代: **6,000** → **4,900** 円

2005 年に植樹した新しい畑で 0.6ha のみ。石灰岩盤が強く表土が極端に薄いので、この区画のみでワインを造ることにした。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは 30 日。その後、100%コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成。

Saumur-Champigny "Les Poyeux" 2016

参考上代: **7,200** → **6,200** 円

1965 年に植樹された特別な畑「ポワイユ」。クロ・ルジャールのポワイユに隣接している。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは 30 日。熟成はトロンコニック大樽とフールドルを使用するが、20%だけバリックに入れて 15 ヶ月間熟成させることで馴染ませている。20 年以上熟成させたから飲みたい…。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3178	Antoine Sanzay アントワヌ・サンゼイ	Saumur Champigny ソーミュール・シャンピニー	2017	赤	750	4,200	3,000	OK
A3180		Saumur Champigny "Les Terres Rouges" ソーミュール・シャンピニー・レ・テール・ルージュ	2017	赤	750	6,000	4,900	OK
A3181		Saumur Champigny "La Haye Dampierre" ソーミュール・シャンピニー・ラ・ハイ・ダンピエール	2017	赤	750	6,000	4,900	99
A3179		Saumur Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ	2016	赤	750	7,200	6,200	49
A4707		Saumur Champigny "Les Salles Martin" ソーミュール・シャンピニー・レ・サル・マルタン	2018	赤	750	5,800	4,900	61
A3182		Saumur Blanc "Les Salles Martin" ソーミュール・ブラン・レ・サル・マルタン	2017	白	750	6,000	4,900	93
A4705		Saumur Blanc "Les Essarts" ソーミュール・ブラン・レ・ゼサル	2018	白	750	6,900	6,200	58

Louis Magnin

ルイ・マニャン

サヴォワを代表する最も偉大なヴィニユロン

全ての畑はジオディナミが採用され、森を残し生物多様性を確保している。酸化防止剤の使用も極僅かです。自然な造りながら経験と丁寧な仕事で正確なワインを醸す。

Arbin Mondeuse "Tout un Monde" 2012

参考上代: **6,900** → **6,500** 円

アルバン村の南斜面上部にある樹齢 80 年～100 年の区画のモンドウーズで古いクローン。醸造自体は同じだが、樹齢が高いため収量が勝手に落ちて 20hl/ha しか収穫できない。粒が小さく果皮が厚い葡萄で細かいタンニンとねっとりとした質感が味わえるモンドウーズの最高傑作。

Chignin Bergeron 2013

参考上代: **4,200** → **3,200** 円

モンリアン村の 2.75ha の畑の葡萄を使用。手作業で収穫。除梗せずにダイレクトプレスして野生酵母のみでステンレスタンク発酵。発酵終了後、1 度移し替えをし、良質の澱だけを残してステンレスタンクで 18 ヶ月以上熟成。醸造中は SO2 添加なし。アッサンブラージュする時に極少量の SO2 を加えてボトリング。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3312	Louis Magnin ルイ・マニャン	Chignin Bergeron シニャン・ベルジュロン	2013	白	750	4,200	3,200	OK
A3313		Chignin Bergeron "Verticale" シニャン・ベルジュロン・ヴェルティカル	2013	白	750	4,900	4,500	55
A3315		Arbin Mondeuse アルバン・モンドウーズ	2013	赤	750	4,200	3,500	OK
A3316		Arbin Mondeuse "Tout un Monde" アルバン・モンドウーズ・トゥール・アン・モンド	2012	赤	750	6,900	6,500	70

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM

Antoine Lienhardt

アントワヌ・リエナルト

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュの最高峰『コンブランシアン』

元々はドメーヌ・ジョブローのワイン造りを取り入れていたが、「ラングロール」を飲み開眼。自然なワイン造りに回帰。ピオディナミの導入、全房での発酵、バトナージュなしで最高のコストパフォーマンスを実現。2016年は還元気味なので、今美味しい2017年がおすす。2016年は良い状態になったら再度ご案内します。

盲安

Cote de Nuits Villages "Les Essards" 2017

参考上代: **5,900** → **4,900** 円

「コンブランシアン村」南東向き斜面。畑に出来る限界の最上部で粘土石灰の表土は30cm程度で石灰岩盤が強い。樹齢は55年。お爺さんが1960年に植えた区画で最も上品で繊細なワイン。ミネラル感も綺麗に出てシャンボール・ミュジニーのような伸びがある。マセラシオンは10~15日。新樽10%使用。

Cote de Nuits Villages "Emphase" 2017

参考上代: **6,800** → **6,200** 円

自分達が所有する区画の中で最も個性的で樹齢が高い(約70年樹)6区画のアッサンブラージュ。発酵とマロラクティック終了時までには別々に行われる。樽毎に試飲をし、特に良い状態の樽を選び出してアッサンブラージュ。その後、14ヶ月間熟成してボトリング。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3477	Antoine Lienhardt アントワヌ・リエナルト	Bourgogne Aligote "La Militante" ブルゴーニュ・アリゴテ・ラ・ミリタン	2017	白	750	3,800	2,900	46
A3478		Coteaux Bourguignons "Gamey du Pierrot" コート・ブルギヨンの・ガメイ・ドゥ・ピエロ	2018	赤	750	3,200	2,400	OK
A3473		Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2017	赤	750	4,200	3,200	21
A3472		Cote de Nuits Villages Rouge "Les Essards" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ・レ・エサール	2017	赤	750	5,900	4,900	出荷止
A3470		Cote de Nuits Villages Rouge "Les Plantes Aux Bois" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ・レ・プラン・オー・ボワ	2017	赤	750	5,900	4,900	出荷止
A3471		Cote de Nuits Villages Rouge "Emphase" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルージュ・アンファズ	2017	赤	750	6,800	6,200	出荷止
A3475		Gevrey Chambertin ジヴレイ・シャンベルタン	2017	赤	750	11,000	9,500	21
A3476		Nuit Saint Georges Rouge ヌイ・サンジョルジュ・ルージュ	2017	赤	750	8,900	8,000	39
A3474		Savigny les Beaune Rouge サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ	2017	赤	750	5,800	4,900	76

Louis Chenu

ルイ・シェニユ

色調は薄くてもいい、フィネスのサヴィニー・レ・ボヌ

サヴィニー・レ・ボヌで最も軽やかで繊細な造り。樹齢の高まりと自然栽培によって以前よりも深みが出てきて、アフターも非常に長い。新世代サヴィニー。2017年は柔らかく女性的でルイ・シェニユらしい美味しさが味わえます。2016より今は2017の方がおススメです!

盲安

Chorey le Beaune Rouge "Les Beaumonts" 2017

参考上代: **5,000** → **4,000** 円

2007年から造り始めた畑。サヴィニーに隣接するショレイ・レ・ボヌ最北の畑。よって粘土質が主体だが、サヴィニーに似た沖積層による石灰が豊富。醸造はサヴィニーと同じくする。ワインは明らかに果実が前面に出て柔らかく、一番先に飲み頃を迎えることになる。

Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Lavieres" 2017

参考上代: **5,800** → **4,800** 円

コルトン側の南部の畑でラヴィエールはサブソイルに含まれる火山岩を意味する「ラヴァ」からきている。彼女達は故の畑に3区画を所有。0.55haで平均樹齢約60年。表土が30cm程度と薄く、岩盤に近いので熟成と共に火打石は火薬のような香が出てくる。最も香高い畑。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3074	Louis Chenu ルイ・シェニユ	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2017	白	750	4,000	3,200	OK
A3073		Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン	2016	白	750	4,200	3,300	OK
A3068		Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2017	赤	750	4,200	3,300	OK
A3069		Chorey le Beaune Rouge "Les Beaumonts" ショレイ・レ・ボヌ・ルージュ・レ・ボモン	2017	赤	750	5,000	4,000	OK
A1953		Savigny les Beaune Blanc "Les Saucours" サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・レ・ソカール	2016	白	750	5,800	4,900	OK
A3070		Savigny les Beaune Rouge V.V. サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2017	赤	750	5,400	4,900	OK
A3071		Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Lavieres" サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・フルミエ・クリュ・レ・ラヴィエール	2017	赤	750	5,800	5,400	OK
A3072		Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Hauts Jarrons" サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・フルミエ・クリュ・オー・ジャロン	2016	赤	750	6,200	5,700	OK

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM

Naima & David Didon

ナイマ・エ・ダヴィド・ディドン

『バイオダイナミのスペシャリストが独立『理想のワイン』』

モンテュークにバイオダイナミを導入した栽培責任者がドミニク・ドゥランと出会い、自然醸造を経験。サントネイの外れシャセイール・カンで自然なワイン造りを始めてしまう。

Bourgogne Blanc 2018

 参考上代: **4,800**→**3,800** 円

マッサル・セレクションによる古いシャルドネのクローン主体でアリゴテとピノ・ブランが混植されている。樹齢は 50 年以上なので暑い年でも葡萄は焼けることはない。手作業で収穫し、垂直圧搾機でダイレクトプレス。エナメル発酵槽で野性酵母のみで発酵。マロラクティック終了後に古いトノーとステンレスタンクで熟成してアッサンブラージュ。熟成期間は 12 ヶ月。

Bourgogne Rouge 2018

 参考上代: **5,000**→**3,800** 円

茎まで熟してから収穫。全房のままエナメルタンクに投入し、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。マセラシオンは 2 週間程度。発酵終了後、垂直式プレスで圧搾し、一部はアッサンブラージュする。古いトノーで 9 ヶ月間熟成してからボトリング。

旨安

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A2920	Naima & David Didon ナイマ・エ・ダヴィド・ディドン	Vin Mousseux "Cuvee a Bulles Perdues" ヴァン・ムスー・キュヴェ・ア・ピュル・ベルデュ	2017	泡白	750	5,400	4,200	OK
A5194		Vin Mousseux "Cuvee Longue" ヴァン・ムスー・キュヴェ・ロング	2018	泡	750	5,200	4,200	OK
A4077		Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2018	白	750	4,300	3,200	OK
A4076		Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン	2018	白	750	4,800	3,800	47
A4078		Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ	2018	赤	750	5,000	3,800	OK
A5193		Bourgogne Rouge "Cuvee Longue" ブルゴーニュ・ルージュ・ロング	2018	赤	750	5,200	4,200	OK

Chateau La Baronne

シャトー・ラ・バロンヌ

『樹齢 120 年』コルビエールの自然を活かしたワイン造り

現役のお医者さんが、奥さんと一緒に荒廃した葡萄畑を買取り始めたワイナリー。樹齢 100 年を超す優良な畑を多く所有している。ブルゴーニュやボルドーのような人気産地では決してできない自給自足型の完全バイオダイナミ栽培を目指す。アンフォアでの醸造にも挑戦している。

Corbieres "Les Lanes" Rouge 2017

 参考上代: **2,600**→**2,000** 円

カリニャン、グルナッシュの伝統的アッサンブラージュ。4 ヶ所に分かれる畑の葡萄で全てゴブレ仕立。樹齢は 40 年以上。コンクリートタンクで発酵、熟成(一部古樽)。ノン・フィルター。果実のフレッシュさを活かしたキュヴェで濃厚だが軽さがあるので飲み飽きしない。

Les Chemins Blanc 2018

 参考上代: **3,800**→**2,500** 円

75%グルナッシュ・ブラン、13%ヴェルメンティーノ、12%ルーサンヌ。アラリック山の麓の畑で地域はコルビエールテラス状になっていて石灰、砂利を多く含む粘土質土壌。樹齢は約 45 年。除梗後、空気圧でプレスしてステンレスタンク内で野生酵母のみで発酵。そのまま 4 ヶ月間タンク内でシュール・リー熟成。ノン・フィルター。

旨安

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3881	Chateau La Baronne シャトー・ラ・バロンヌ	Corbieres "Les Lanes" Rouge コルビエール・レ・ラーヌ・ルージュ	2017	赤	750	2,600	2,000	OK
A1048		Corbieres "Les Chemains" コルビエール・レ・シマン	2015	赤	750	2,900	2,800	OK
69CC4		Corbieres "Les Chemains de Traverse" コルビエール・レ・シマン・ド・トラヴェルス	2015	赤	750	3,000	2,800	OK
A3882		Corbieres "Les Chemains de Traverse" コルビエール・レ・シマン・ド・トラヴェルス	2017	赤	750	3,400	2,800	OK
A1053		Las Vals Rouge "Mourvedre" ラ・ヴァル・ルージュ・ムールヴェードル	2014	赤	750	4,600	4,200	OK
A1050		Piece de Roche ピース・ド・ロッシュ	2013	赤	750	6,800	6,500	OK
A3883		Les Chemins Blanc レ・シマン・ブラン	2018	白	750	3,800	2,500	OK
A3884		Vermentino ヴェルメンティーノ	2017	白	750	4,200	3,300	OK
A3885		Le Grenache Gris de Jean ル・グルナッシュ・グリー・ド・ジャン	2017	白	750	4,200	3,300	OK
A3886		Las Vals Blanc "Roussanne" ラ・ヴァル・ブラン・ルーサンヌ	2017	白	750	4,400	3,300	OK

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日


最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内


造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM

Les Clos Perdus

レ・クロ・ペルデュ

樹齢 120 年『失われた葡萄畑』を復活させる

広大なコルビエールに 32 区画の畑を所有。その全ては高い樹齢の樹でバイオダイナミを用い土壌が活性化されている。土地の個性をしっかり表現した次世代コルビエール。当主は元タイギリスのロイヤル・バレエ団でプロのダンサーとして働いていたポール。正確な作業と芸術的センスを持っているポールだからこそそのワイン。

L'Annee Blanc 2018

 参考上代: **2,500** → **2,200** 円

Macabeu 65%, Grenache Gris 30%, Muscat 5% 畑の個性より、その年の個性を味わう為のキュヴェ。内陸部モーリー、モントネ、アグリ丘の畑の色々な畑の葡萄を使用。シスト土壌、樹齢 70 年のグルナッシュ・グリとミュスカ、雲母片岩土壌のマカベオのアッサンブラージュ。ステンレスタンクで発酵、熟成。一部古樽使用。ノン・フィルター。

L'Extreme Blanc 2016

 参考上代: **4,900** → **4,600** 円

70%Grenache gris, 25%Grenache blanc, 5%Grenache noir 樹齢 120 年の特別な畑。リヴザルト北部アグリ丘に位置するシストとマールが混じる土壌。北東を向く斜面で冷涼感を持っている。バスケットプレスで酸化させながら圧搾、1 日低温浸漬を経て、野生酵母のみで発酵。発酵は古バリックで行うが、熟成段階からステンレスタンクに移す。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3612	Les Clos Perdus レ・クロ・ペルデュ	L'Annee Blanc ラネ・ブラン	2018	白	750	2,500	2,200	OK
A3614		L'Annee Rose ラネ・ロゼ	2018	ロゼ	750	2,800	2,200	OK
A3613		L'Annee Rouge ラネ・ルージュ	2018	赤	750	2,500	2,200	OK
A1668		L'Extreme Blanc ルクストリーム・ブラン	2016	白	750	4,900	4,600	43
A3616		L'Extreme Blanc ルクストリーム・ブラン	2017	白	750	4,900	4,600	85
A3617		L'Extreme Rouge ルクストリーム・ルージュ	2014	赤	750	4,900	4,500	OK
A1265		Corbieres "Prioudo" コルビエール・プリオンド	2013	赤	750	3,800	3,000	OK
A1667		Corbieres "Prioudo" コルビエール・プリオンド	2014	赤	750	3,800	3,000	OK

Jean Philippe Padie

ジャン・フィリップ・パディエ

元ゴビー醸造責任者が独立「カルのミネラル」

広大なコルビエールにゴビーでの経験を活かして 2003 年に独立した「ジャン・フィリップ・パディエ」。カルの 5 人のギャングと称される中でも最も独特でカルらしいワインを造る。各評価誌でも最高評価を受けている。

Tourbillon Rouge 2017

 参考上代: **2,400** → **2,000** 円

標高は 200~500m で数ヶ所に分かれた畑。樹齢は平均 40 年程度。1/3 は全房で 2/3 は除梗。野生酵母のみで 1 週間マセラシオン。8 ヶ月ステンレスと古樽で熟成。この価格では信じられない完成度!!!

Fleur de Cailloux Blanc 2017

 参考上代: **3,500** → **3,200** 円

50%Grenache Blanc, 40%Macabeau, 10%Grenache Gris ワイン名のフルール・ド・カイユは「石灰岩の花」という意味でワインはミネラルの液体だということを意味している。グルナッシュ・ブランは粘土石灰、グリはシスト、マカベオは石灰岩盤の上に植えられている。8 月に収穫。グルナッシュは大樽でマカベオはコンクリートタンクで発酵・熟成。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3618	Jean Philippe Padie ジャン・フィリップ・パディエ	Tourbillon Blanc トゥールビヨン・ブラン	2018	白	750	2,400	2,000	OK
A3619		Tourbillon Rouge トゥールビヨン・ルージュ	2017	赤	750	2,400	2,000	OK
A1958		Fleur de Cailloux Blanc フルール・ド・カイユ・ブラン	2017	白	750	3,500	3,200	OK
A1959		Milouise Blanc ミルウイズ・ブラン	2017	白	750	5,800	5,600	OK
A3620		Calice Rouge カリス・ルージュ	2018	赤	750	3,200	2,200	OK

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM

旨安

旨安

La Caudrina

ラ・カウドリーナ

本物のモスカート・ダスティは「ピュア」

世界的にも稀な微発泡甘口ワイン「モスカート・ダスティ」の最も模範的な造り手と言われる「ラ・カウドリーナ」。桃のような特徴的な香と葡萄果実由来の爽やかな甘み、酸味が飲み飽きさせない。暑い、これからの季節に最適のワインです。

Asti Spumante "La Selvatica"

参考上代: **2,900** → **2,400** 円

1975年植樹の畑。収穫後、低温で1日休ませてから珪藻土のフィルターにかけて固形物やバクテリアを取り除いてアウトクラージュで発酵開始。アルコールが7.5%まで上がった後5度まで冷やして発酵を止めてフィルターにかけて酵母を取り除きボトリング。ガス圧は5.7バール。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A0874	La Caudrina	Asti Spumante "La Selvatica" アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ	N.V	泡甘	750	2,900	2,400	OK
A3349	ラ・カウドリーナ	Asti Spumante "La Selvatica" HF アスティ・スプマンテ・ラ・セルヴァティカ・ハーフ	N.V	泡甘	375	1,800	1,400	OK

Gonella

ゴネッラ

モンフェラートの田舎ワインを目指す

ラ・ストッパのエレナ、デナーヴォロのジュリオのアドバイスを受けながら、自然栽培、自然発酵を導入。パローロやバルバレスコにはない、昔ながらのピエモンテの地酒的ワインを目指す。

Rosso "Bonanova" 2016

参考上代: **3,400** → **2,600** 円

100%ボナルダ。粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。9月初旬に収穫。除梗し、ステンレスタンクで18日間発酵。果皮についている自然酵母のみ使用。5ヶ月間ステンレスタンクで熟成。2017年9月にボトリング。その後、2年以上の瓶内熟成を経て出荷。ボナルダらしい田舎っぽさ、土っぽい素朴味わいが楽しめる。

Rosso "Latipica" 2016

参考上代: **4,500** → **3,500** 円

100%バルベーラ。粘土、凝灰岩、砂質が混じった石灰質土壌。収穫は9月。いくつかの葡萄畑から同日に収穫し、除梗後、一緒にステンレスタンクで50日間発酵。果皮についている自然酵母のみ使用。その後、1年間ステンレスタンクで熟成。ボトリングは2018年。その後、約1年の瓶熟を経て出荷。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A4632	Gonella ゴネッラ	Rosso "Bonanova" ロッシ・ボナノヴァ	2016	赤	750	3,400	2,600	OK
A4633		Rosso "Duecorvi" ロッシ・ドゥエコルヴィ	2016	赤	750	3,400	2,600	OK
A4634		Rosso "Latipica" ロッシ・ラティピカ	2016	赤	750	4,500	3,500	OK
A4631		Bianco "Granodisale" ビアンコ・グラノディサレ	2017	白	750	3,900	2,900	OK

Marco Colicchio

マルコ・コリックチオ

ローマの火山岩で育つマルヴァジア・ブンティナーダ

ローマ固有品種マルヴァジア・ブンティナーダはローマの火山岩土壌で育つ事でその個性を際立たせる。僅か1.5haの畑で自然に育ったマルヴァジア・ブンティナーダだからこそその上品さ。

Delica Bianco 2019

参考上代: **2,800** → **2,200** 円

マルヴァジア・ブンティナーダは通常のマルヴァジアより果皮が薄く繊細な葡萄。柑橘系の香があり、重くないのが特徴。収穫後、除梗しステンレスタンクでマセラシオンしながら野性酵母で発酵。発酵終了後、粗い澱を取り除きステンレスタンクで翌年の6月まで熟成。アッサンプラージュして収穫前にボトリング。

商品記号	造り手	ワイン	VIN	色	サイズ	参考上代		在庫
						旧	新	
A3583	Marco Colicchio マルコ・コリックチオ	Delica Bianco デリカ・ピアンコ	[2017]	白	750	2,800	2,200	8
A4781		Delica Bianco デリカ・ピアンコ	[2019]	白	750	2,800	2,200	OK
A3582		Delica Bianco "Cinquanta Filari" デリカ・ピアンコ・チンクァンタ・フィラリ	[2018]	白	750	2,800	2,200	OK
A4783		Delica Rosso デリカ・ロッシ	[2018]	赤	750	2,900	2,400	OK

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM