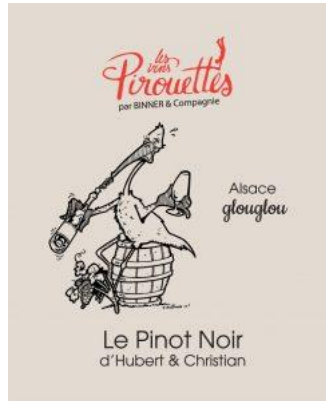
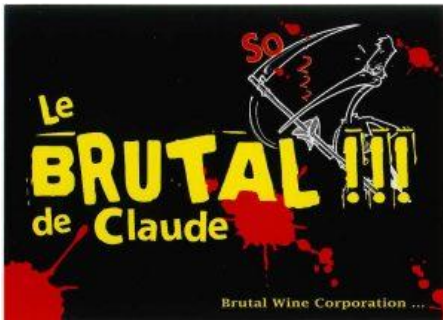


Les Vins Pirouettes

レ・ヴァン・ピルエット/アルザス

クリスチャン・ピネール、ステファン・ヴァンワルドが中心となって出来上がったヴァン・ナチュラル・アルザスの実験的存在レ・ヴァン・ピルエット。自分達のドメーヌワインには蔵としてのスタイルがある為にはできない挑戦的ワイン造りをレ・ヴァン・ピルエットの名前でどんどん試しています。それはやりすぎだろう！から、なんだ、これ凄い！まで色々ありますが色々楽しいワイン達。しかも安い！



果実の素直な美味しさ

Tutti Frutti d'Hubert & Christian 2019

トゥッティ・フルッティ・ユベール & クリスチャン

Riesling, Sylvaner, Pinot auxerrois, Pinot blanc

石灰岩、粘土、色々な土壌の畑の色々な品種をマセラシオンなしで発酵。ステンレスタンクで半年以上シュール・リー熟成。その後、ノンフィルタードでボトリング。フレッシュで何も考えずにゴクゴク飲むワイン！

参考上代: **2,900** 円

タイプ: 白

(Dom. Engel)

入荷数: **600** 本

ご注文数

野性味溢れる素朴な味わい

Silvaner d'Olivier 2016

シルヴァナー・ド・オリヴィエ

Silvaner

有機栽培の畑。痩せた石灰質土壌。収穫後、野生酵母のみで自然発酵。ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成。シュール・リーで旨味を得ている。フレッシュさと少しの熟成感がバランスした段階で出荷。美味しい！でも、まだ還元してます…。

参考上代: **2,800** 円

タイプ: 白

入荷数: **240** 本

グルグルワインじゃいつでも楽！

Riesling "Glou Glou" David 2018

リースリング・グルグル・ダヴィデ

Riesling

15~20 程度の若いリースリングが主体。収穫後、野生酵母のみで自然発酵。伝統的フードル樽で 12 ヶ月熟成。熟成中もボトリング時も酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,000** 円

タイプ: 白

(Dom. Muller Koeberle)

入荷数: **600** 本

エロス、官能、開放

Eros de David 2019

エロス・ド・ダヴィデ

50% Riesling, 50% Gewürztraminer

10 日間のマセラシオン。野生酵母のみで古い大樽の中で発酵。かなり強いオレンジ色でカリンやオレンジのような独特の旨味。酸化防止剤無添加。自然生成の SO2 は 16ppm。

参考上代: **3,000** 円

タイプ: 白※ロゼより濃いくらいの色調

(Dom. Muller Koeberle)

入荷数: **360** 本

色々な果実を感じる

Ultra Violet de David 2020

ウルトラ・ヴィオレット・ダヴィデ

Auxerrois, Pinot blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer (Dom. Muller Koeberle)

手作業で収穫し、その場で腐敗果を取り除き、全房のまま 5 日間マセラシオンしながら醗酵。醗酵から熟成まで全てステンレスタンクで行う。酸化防止剤無添加。自然生成の SO2 は 9ppm。

参考上代: **4,200** 円

タイプ: 白※ロゼより濃いくらいの色調

入荷数: **120** 本

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

大人のいちごジュース！

Espectacular de Stephane 2018

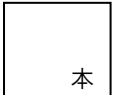
エスペタキュラ・ド・ステファン
色々な品種

出来り限り待って収穫。手で収穫し、その場で腐敗果を取り除く。野生酵母で14日間のマセラシオン。ステンレスタンクで11ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトリング。酸化防止剤無添加。イチゴみたいで美味しー！

参考上代：**3,900** 円

入荷数：**600** 本

タイプ：白※ロゼのような色調
(Dom.Laurent Bannwarth)



本

大人のオレンジミックスジュース！

Espectacular d'Hubert & Christian 2018

エスペタキュラ・ド・ユベール & クリスチャン
色々な品種

樹齢の古い樹のみ。収穫を少し早めにして酸度を確保した葡萄を10日程度マセラシオンして発酵。オレンジワインですが、重くなく、フレッシュさも残っているので飲み進めます。酸化防止剤無添加。しっかいとした旨味！

参考上代：**4,200** 円

入荷数：**600** 本

タイプ：白※ロゼのようで濁りがあります
(Dom.Engel)



本

なんじゃこりゃー…旨い…

Oxydatif Stephane 2018 ≪500ml≫

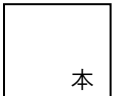
オキシダティヴ・ド・ステファン
Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Noir, Gewurztraminer

実験的に1樽だけ造られたソレラ熟成で補酒をしないでフールをつけながら熟成させたワイン。葡萄自体が力強さを持つ古い区画の葡萄のみを使用。ワインは古樽に移されてから、酸化防止剤も使わずに酸素と共存して独特の味わいを得ている。旨味爆弾！揮発爆弾！

参考上代：**5,900** 円

入荷数：**300** 本

タイプ：白※産膜酵母での熟成
(Dom.Laurent Bannwarth)



本



アルザスの多彩で自由なピノ・ノワール！

Pinot Noir d'Hubert & Christian 2016

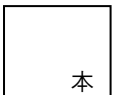
ピノ・ノワール・デュ・ユベール & クリスチャン
Pinot Noir

21日間の長期マセラシオン。13ヶ月フールド樽で澱と共に熟成。酸化防止剤無添加。ボトリング時の自然生成 SO₂ は 17mg/L。

参考上代：**3,600** 円

入荷数：**240** 本

タイプ：赤
(Dom.Engel)



本

Pinot Noir de Stephane 2017

ピノ・ノワール・ド・ステファン (ガラス栓)
Pinot Noir

21日間の長期マセラシオン。13ヶ月フールド樽で澱と共に熟成。酸化防止剤無添加。軽やかで繊細なスタイル。

参考上代：**3,700** 円

入荷数：**240** 本

タイプ：赤
(Dom.Laurent Bannwarth)



本

Pinot Noir de Stephane 2017 ≪1500ml≫

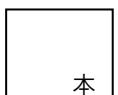
ピノ・ノワール・ド・ステファン (ガラス栓)
Pinot Noir

21日間の長期マセラシオン。13ヶ月フールド樽で澱と共に熟成。酸化防止剤無添加。軽やかで繊細なスタイル。

参考上代：**7,800** 円

入荷数：**36** 本

タイプ：赤
(Dom.Laurent Bannwarth)



本

Pinot Noir de Raphael 2018

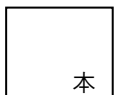
ピノ・ノワール・ド・ラファエル
Pinot Noir

21日間の長期マセラシオン。8ヶ月フールド樽で澱と共に熟成。最も安定して旨味ものついている。

参考上代：**3,800** 円

入荷数：**1,200** 本

タイプ：赤
(Dom.de l'Envol)



本

Pinot Noir de Raphael "Brutal" 2019

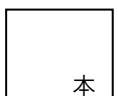
ピノ・ノワール・ブリュタル・ド・ラファエル
Pinot Noir

最もポテンシャルの高い葡萄だけで造っている。開けてから2週間全く落ちることなく美味しさが持続。凄い…。

参考上代：**4,400** 円

入荷数：**720** 本

タイプ：赤
(Dom.de l'Envol)



本

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