Pinet

Domaine de Petit Roubié

＜ドメーヌ・ド・プティ・ルビエ＞

ドメーヌは Olivier Azan/オリヴィエ・アザン氏と妻の Floriane/フロリエンヌ氏によって、モンペリエから 15km のピネ村に 1981 年に設立された。このアペラシオンでは唯一のオーガニック認証を取得する生産者。協同組合が多いこの地域でビオロジック農法を実施するのは並大抵の努力ではないが、アザン氏は創業者ならではの信念の強さを備えている。畑は海に近く、生育に必要な水分を海風から摂取するため、味わいに塩っぽさを感じる。海に近い産地ならではのおだやかなバランスがあり、質感が固くないこと。石灰質土壌と比較的軽い土ゆえに、軽やかでいてしっかりしたミネラル感があること。乾燥しているため、味わいに凝縮度があることが特徴である。土壌は粘土石灰質だが、石灰が多くて砂に近い感触。収穫は早朝に一気に収穫して酸化を防ぐ為に機械にて。その後、白とロゼは香りに複雑さを出す為にブドウの温度を 1℃くらいまで下げて 1 週間置く。垂直プレス機にて圧搾、先に軽くフィルターをかけて、ステンレスタンクもしくはファイバータンクにて 14～16℃で約 15 日間の醗酵。6 ヶ月間のタンク内熟成。SO2 は瓶詰め時に少量添加。

Crapotis AOP Picpoul de Pinet

セパージュ：ピクプール

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温でスキンコンタクト。温度調整しながらステンレスタンクで醗酵。

Crapotis Rosé IGP Pays d'Herault

セパージュ：シラー

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温でスキンコンタクト。温度調整しながらステンレスタンクで発酵。直接圧搾法。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp