

新世代ボルドー、バイオナミによる華麗なワイン

Clos De La Molenie

クロドラモレニー

ボルドー / フランス

10年間サンテミリオンでワイン造りを手掛けた夫が醸造、バイオナミのコンサルティングを生業としていた妻が栽培を行う若い夫婦による今話題の新世代ボルドー生産者。極力ナチュラルな栽培醸造法を実践しオーガニックおよびバイオナミ認証。アントル・ドゥー・メール地区、リュッシュ村に17haを所有。クロ・ド・ラ・モレニーとして使用するのは畑を特定せずにその年で最も出来が良い6ha分のみでそれ以外は葡萄で売却する。その為毎年使う葡萄の条件が異なる為に毎年新たな実験的ワインが造れるという。

原産地呼称の規定に囚われず自由に実験的なワイン造りを行いたいという意向でパド・ラ・コリーヌの赤白はヴァン・ド・フランスとなる。葡萄の熟度を重視し、シンプルでぶどう由来のフレッシュさとミネラルリティを大事にした造りを行う。2020年の初ヴィンテージから「ワイン・アドヴォケート」など各メディアでいきなり高評価を受け蔵元在庫は即完売となる。ブルゴーニュ瓶、蠟キャップ仕様、スタイリッシュなラベルデザインも魅力的なアルティザン・ボルドー。



商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FA4144	クロドラモレニーブラン	2024	白	3,800	本
	Clos de la Molenie Blanc				
FA4172	ソーヴィニヨン・ブラン100%で醸造はステンレスタンク、アカシアの木樽とアンフォラを使用。十分に完熟した少しトロピカルな果実味、アロマティックで瑞々しく爽やかな後味。	2022	赤	3,000	本
	Clos de la Molenie Claret				
FA4122	クロドラモレニールージュ	2022	赤	3,500	本
	Clos de la Molénie Rouge				
FA4132	平均樹齢35年のメルロ100%の赤ワイン。素焼きのアンフォラにて熟成。するりと喉を通り抜ける滑らかさ、活き活きとした果実味、身体に染み渡る様な味わい深さを持つ。	2022	白	4,600	本
	Pas de La Colline Blanc				
	パドラコリーヌブラン	2022	白	4,600	本
	Pas de La Colline Blanc				
	ソーヴィニヨン・ブラン50%に残り50%はカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランの果汁を注意深く压榨した風代わりな白ワイン。陶土製の卵型発酵容器にて9ヶ月熟成。ワイン名は丘の麓は丘の始まりであり終わりであるという事を表している。				

ECサイト商品ページ(下記URLより遷移可)
<https://toyotsu-wine.com/shop/c/c103015/>

お申込記入欄	納品希望日	月	日
貴社名	ご担当者名		
ご住所	TEL		