



## 仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール・ブトナック

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

「ラ・フォルジュ」と命名された、ミオセーヌ山脈の背後の個性豊かな場所にある畑の中でも、特別に選ばれた区画の葡萄からつくられるワインです。この区画は、コルビエール地区のブトナックのアペラシオンを持つ、ドメヌ・ヴィルマジュの畑です。このワインは、2つの葡萄品種のブレンドから造られ、素晴らしいアロマの表現（シラー）と、たっぷりとした果実味（カリニャン）が感じられます。ヴィルマジュの葡萄畑は、ジェラルール・ベルトラン家の歴史的な故郷であり、INAO（原産地呼称統制委員会）によって格付けされた、コルビエール地区の1級格付け、ブトナックの筆頭です。

英国ドリンクス・ビジネス誌の2023マスター・ワインメーカー100に選出されたジェラルール・ベルトランが、亡き父に捧げて造ったエレガントなワイン。

**テイスティングノート** 濃く熟したチェリー色。ノーズはトースト、スパイス、クローブの含みが勢いよく広がる。口に含むと、たっぷりとした甘みが感じられ、ジャムのような赤果実を思わせる、力強くエレガントなアロマが広がる。

**合う料理** ラムラック、グリル肉、地中海料理と好相性

**葡萄品種** カリニャン76%、シラー24%

**認証** ビオダイナミ、オーガニック

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** コルビエール・ブトナック

**気候** 地中海性気候

**収穫** 品質の高い葡萄と樹齢が見事なワインを造る。カリニャンの樹齢は約80年、シラーは20年。実が緑の内に間引きし収量を制限し（25hl/h）、より上質な実を得る。伝統的な手摘み収穫を行う。

**醸造** 品種ごとにカルボニック・マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、ブレンドする。

**熟成** フレンチオーク樽とコンクリート桶で12ヵ月熟成。ヴィンテージごとに品種に合う樽を選出。