



テール・ド・トリュフ

TERRES DE TRUFFES



トリュフの大地から生まれた、キノコにベストマッチなワイン

テール・ド・トリュフとは、「トリュフの大地」という意味を持ち、畑があるヴァントゥー山脈の麓では、オークの木から採れるキノコ「ブラクトリュフ」が採れることから名付けられた、キノコ料理に大変よく合うガストロノミーなワインです。

【テラ・ヴァンドゥー】

テラヴァントゥーは、ヴィル・シュール・オゾンとモルモンを拠点とする協同組合で、65人のワイン生産者と185haの土地を所有しています。畑は平均標高400mの高さに位置し、このワイン用に選ばれた区画は白ワイン用ブドウで平均樹齢30年の丸い小石交じりの粘土石灰質土壌の畑、赤ワイン用ブドウで平均樹齢40年の粘土石灰質、黄土、丸い小石の組み合わせだった畑になります。



【テール・ド・トリュフ ブラン】

- ・色/味わい：白/辛口
- ・ブドウ品種/ グルナッシュ・ブラン50%、クレレット40%、ヴィオニエ10%
- ・温度管理したステンレスタンクで発酵、70%はステンレスタンクにて熟成30%は225Lのフランス産オーク樽にて2か月熟成。

<コメント> 緑色を帯びた淡い黄色の色調、アカシヤの花や黄桃、アプリコットなど黄色い果実を思わせる香り、口に含むと、アタックは丸く豊かな果実感を感じ、アロマを引き出す良いミネラルに支えられています。

おすすめのお料理：トリュフベースの料理との相性はとてもよく、また、地中海風サラダや魚料理、アカシヤのハチミツを添えたフレッシュ・シェーブルチーズにも。

【EU有機認証ワイン】



【テール・ド・トリュフ ルージュ】

- ・色/味わい：赤/フルボディ
- ・ブドウ品種/ グルナッシュ50%/シラー50%
- ・温度管理したコンクリートタンクにて発酵、12か月熟成後、瓶熟成3か月。

<コメント> 美しい深みのあるガーネットの色調、ブルーベリーやカシスのような黒系果実のアロマに、甘いスパイスや甘草、フローラルなノートが加わり、リッチで力強い香りが楽しめます。アタックは丸く、中盤は砂糖漬けのプルーンを思わせる濃密な果実味に胡椒のニュアンス、存在感のあるタンニンと果実味とのバランスが素晴らしいワインです。

おすすめのお料理：キノコを使ったパスタやトリュフ風味のマッシュポテト、トリュフオムレツなどのキノコ料理、赤身の肉やジビエにもおすすめ。



商品名	色・味わい	容量・入数	希望小売	JAN / バーコード	品番
テール・ド・トリュフ ブラン2021年	白・辛口	750mlx12入	¥2,200	3700026508890	W56497
テール・ド・トリュフ ルージュ2019年	赤・フルボディ	750mlx12入	¥2,200	3700026504335	W56498

(注)掲載しております価格は、全て税抜きです。(注)通常配送ロット

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071 東京営業所 TEL:03-6859-1810