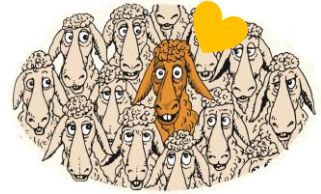


バラ色だけの人生じゃもったいない！

人生オレンジ色だって楽しもう！



(生産国)	フランス		
(生産地域)	ラングドック		
(商品名)	ラ・ヴィ・アン・オランジュ		
(年号)	2022	(味わい)	辛口・オレンジワイン
(生産者名)	メゾン・フランソワ・ドゥクロ		
(原産地呼称)	ヴァン・ド・フランス		
(ブドウ品種)	マルサンヌ40%・ルーサンヌ30%・ ヴィオニエ30%		
(樹齢)	ルーサンヌ 約20年、マルサンヌ 約15年 ヴィオニエ 約15年		
(土壌)	様々な地質の土壌		
(醸造テクニカル)	温度管理されたコンクリートタンクにて自然酵母で15日間アルコール発酵、スキンコンタクトは3週間、その後マロラクティック発酵を行い、コンクリートタンクで3ヶ月滓とともに熟成。澱を取り除くための澱引き後少量のSO2添加。		
(アルコール度数)	12.0%	(サーブ温度)	8~10度
(有機認証)	エコサート認証オーガニックワイン		
(合わせる料理)	ソースを使った魚料理やお肉料理。ブランケット・ド・ヴォー(仔牛のクリーム煮スープ)		



【商品説明】

フランスのシャンソン「ラ・ヴィ・アン・ローズ」(人生は薔薇色)にかけて名づけられました。イラストの動物は羊で、このドメーヌはビオロジック農法を実践しており、ときどき雑草などを除去するのに羊に手伝ってもらうのだそうです。酸化防止剤を極力使わないという生産者のフィロソフィーは、ブドウの果皮から抗酸化物質であるフェノール類を抽出しSO2の使用量を減らすという手法によって、このオレンジワインで実現されました。フランソワは10年前、200リットルの樽で白ブドウのマセラシオンを行いワインを造ったところ、とても美味しく、友人やお客さんに味見をしてもらっていました。あるときアメリカ人の顧客がフランソワを訪ねてきて、そのワインを試飲したところ大変気に入り、このワインを5,000本欲しいと言いました。翌年、彼は5,000本のワインを手にし、そして今、フランソワは年間約10万本のオレンジワインを生産するまでになりました。

マルサンヌのフレッシュさとルーサンヌの持続性、そしてヴィオニエの果実味がマセラシオンにより調和、マセラシオンさせない白ワインとは異なる豊かな風味が楽しめるワインで、オレンジがかった淡いゴールドの色調。リンゴと洋梨を思わせるアロマに、蜜柑や柿などオレンジ色の果実のニュアンス。スモモやライチ、枇杷を思わせるフルーティな果実味、後半にはほのかな緑茶のようなタンニンが味わいを引き締めてくれ心地よい飲み心地が楽しめます。抽出が多すぎず、フレッシュなアタックと繊細な複雑味を併せ持つ、オレンジワインの入門編としておすすめのワインです。

【生産者情報/ワイナリー紹介】

フランス・ブルゴーニュ地方出身のフランソワ・ドゥクロは10年前に自身のワイナリー、メゾン・フランソワ・デュクロをラングドックに設立しました。ラングドックのブドウ栽培農家とパートナーシップを結び、彼らのブドウをエロー県のランザルグにあるワイナリーに運び、フランソワが醸造。現在、年間約30万本のワインを生産しており、それらはすべてオーガニックで低亜硫酸のワインです。フランソワの醸造哲学は、最大限に自然なワイン作り、最大限に酸化防止剤を使わない努力を行う、最大限に環境を守ること。彼の醸造に対する情熱がボトルにつまったオーガニックワインです。



商品名	年号	容量・入数	希望小売価格	JAN/バーコード	品番
ラ・ヴィ・アン・オランジュ	2022	750ml×6入	¥2,500	3700290115787	W56761

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

大阪市西区京町堀1丁目18-5 (TEL) 06-6443-2071 品川区東五反田1丁目10-7 (TEL) 03-6859-1810