

その名も片岩&花崗岩！

土壌からの豊かな個性を楽しむ南仏ワイン

片岩【Schiste】は、最も古い堆積岩の一つで、積層したような外観を持っています。花崗岩【Granite】は、硬いマグマ性の岩石で、多くの結晶を持ちます。どちらもミネラルを豊富に含む土壌で、濃厚で骨格のしっかりしたワインを作ることができます。このシストウ&グラニトウのワインに使用されるブドウは南フランスに位置する片岩と花崗岩の土壌の畑から収穫され、土壌からの豊かなミネラル感を楽しむことができます。

エコサート認証のオーガニックワイン

白は2つのコンクールで金賞！赤は3つのコンクールで金賞獲得！！



品種：平均樹齢35年のヴィオニエ100%
 サービス温度：12℃前後 アルコール度数：13%
 発酵・熟成：ステンレススティールタンクにて発酵、8カ月間コンクリートタンク熟成
 受賞情報：ジルベール・ガイヤール金賞、70ミリオン・ド・デギュス外ウール 金賞
 光沢のある淡いイエローの色調。
 洋ナシや桃のフレッシュなアロマとフローラルなノートが繊細に混ざり合っています。
 力強さ、フレッシュさと酸味のバランスのとれた飲み口のワインです。
 オススメのお料理：魚のグリル、クリーム系のソースを使ったお料理、ヤギのチーズ
 ブイヤベース、若鳥のバスク風煮込みなど。



品種：平均樹齢35年のシラー100%
 サービス温度：15℃前後 アルコール度数：13.5%
 発酵・熟成：ステンレススティールタンクにて発酵、8カ月間コンクリートタンク熟成
 受賞情報：ジルベール・ガイヤール金賞、70ミリオン・ド・デギュス外ウール 金賞
 アンヴァン・デ・フランス・セレクション金賞
 深みのあるガーネット色の色調。ブラックカラントやブラックベリーなどの黒い果実
 のアロマと、スパイスや甘草のアロマが繊細に混ざり合っています。素晴らしい
 口当たりで、濃厚な凝縮感とソフトなタンニンが特徴のバランスのとれたワインです。
 オススメのお料理：赤身のお肉、煮込み料理、濃厚なチーズ、
 ドーヴ(牛肉とハーブのプロバンス風煮込み)、プティファルシ(プロヴァンス風野菜の肉詰め)

商品名	色・味わい	容量・入数	希望小売	JAN / パンコード	品番
シスト&グラニトウ ヴィオニエ2021	白・辛口	750mlx12入	¥1,500	3263810 148080	W56582
シスト&グラニトウ シラー2021	赤・辛口	750mlx12入	¥1,500	3263810 148097	W56583

(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