

スパイス 南仏の太陽 ミルキーなテイスト

メルロ ドメーヌ・ド・バシュレリイ
Merlot Domaine de Bachellery

南仏らしくありながら、品種個性もきちんと表現されたメルロ



落ち着いた黒みの深い紫。香りを試してみれば、スパイスのイメージが先に立つ。目の前で胡椒をミルで挽いたような空気感。ぶどうの皮や種が持つ、南仏特有の強い太陽の照りや、フルーツとしてのフレッシュ感が醸造によって研ぎ澄まされ、スパイスの形をとって香りに混じる。

口に含む。香りにもあった皮や種のニュアンスが外殻にしっかりしたストラクチャーを造る。でも中心にある味わいはとても優しく滑らか、味わいのドットが細かい。ミルキーという言葉がいいのか、質の良い乳製品の旨みを味わっているように、ヨーグルトの旨みとヨーグルト的酸味が綺麗に味の芯を彩る。

ドメーヌ・ド・バシュレリイは単一品種 100%、ブレンドなしでいくつものキュヴェを生み出す。その品種が最もその品種らしさを出せる畑の条件を考え、作付け品種を決める。カジュアルなキュヴェでありながら、メルロらしさをしっかりと出せる、その選び取られたテロワールを感じる一本だ。

Technical Sheet

ワイン名	メルロ ドメーヌ・ド・バシュレリイ Merlot Domaine de Bachellery
クラス	IGP Pay d'Oc ペイドック
生産者	ドメーヌ・ド・バシュレリイ Domaine de Bachellery ベジエ周辺に畑を構え、ブレンドが主流のラングドック地方で、敢えて単一品種でそれぞれのキュヴェの個性を醸す。ラングドックでありながら、南仏らしさから一歩外へ出たようにそれぞれの個性が光る。
産地	フランス ラングドック地方 ベジエの中心部から東へ 5km
セパージュ	100%メルロ
タイプ	赤
畑	小石混じりの粘土石灰質、完熟してから収穫
醸造熟成	アルコール発酵後、5週間の醸し期間、半分は空気式圧搾機によるプレス果汁、半分はフリーラン（自然の重みでつぶれて出る）果汁を用いてナチュラルな果実味を抽出、1800Lの大樽にて熟成
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。