

Domaine d'Orfeuilles



ワイン

ヴーヴレイは、とても特徴のあるワインです。冷やして飲みましょう♪

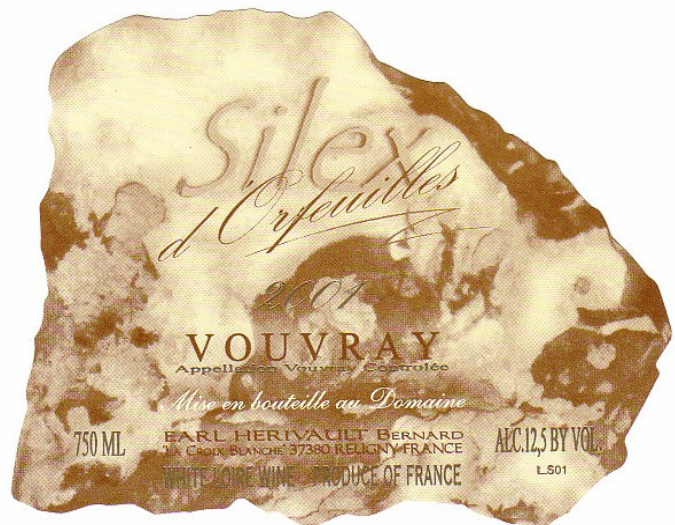
ヴーヴレイ セック シレックス. ドーフオイユ

ヴーヴレイ セック
～ シレックス ドーフオイユ ～

ヴーヴレイのアペラシオンの北部に位置する当ドメーヌは、3世代に渡って手がけている家族的な会社です。このワインは、粘土質と石灰質の土壌に出来る葡萄品種シュナンンの幾つかの葡萄畑で、収穫した葡萄を合わせたものです。当葡萄畑は考え抜かれた方法で栽培しています。従って当社の栽培方法は自然環境を保護しつつ、ワインは完璧にテロワールを表現しています。このワインは魚料理や貝類、豚肉加工品(乾燥、燻製)、自身の肉料理に最適です。また、アジア系料理や山羊のチーズにも、とても良く合います。

最適サービス温度 : 9 ~ 10°C
www.orfeuilles.com

Contains Sulphites
本葡萄酒精定進口商



シレックス. ドーフオイユは、真南向きの丘に位置する古い葡萄畑から産まれている辛口です。石灰質土壌が大きなシレックスで覆われているヴーヴレイの葡萄畑の特別なテロワールです。この状況は、ワインに深いミネラルと独特なシレックス風味を与えています。収穫した葡萄は2～3時間でプレスします。そして清澄後、葡萄液の2/3はステンレスのタンクに、1/3はカシ材のバリック樽(新樽25%)の中で醸造します。発酵は定期的に、下に沈殿する澱と軽く混ぜ合わせながら、酵母添加せずに薄い澱の上で11ヶ月間熟成します。これらのワインは、澱抜きした後、一緒に合わせてから繊細に濾した後、9月に瓶詰めします。

保存期間 : カーブで20年～

特徴の説明 :

銀の反射を伴う明るい黄色のワインです。フルーティーで花の香りがあり、ヴァニラの香りを持つ森と、シレックスのミネラルがバランス良く合わさった香りが大きく存在しています。まろやかで、長く綺麗に口に残るアカシアの花の風味があります。力強く、まろやかで、かつミネラルなワインです。

Domaine d'Orfeuilles



ワイン

ヴーヴレイは、とても特徴のあるワインです。冷やして飲みましょう♪

ヴーヴレイ ドゥミセック レ. クードレ

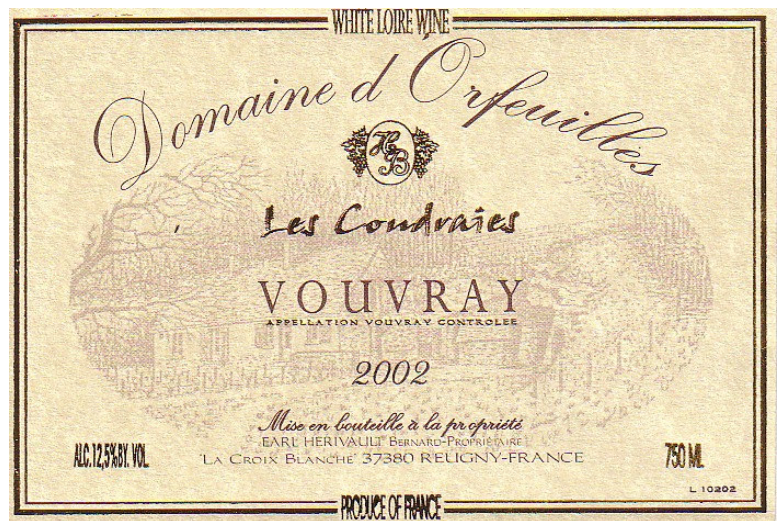

ヴーヴレイ ドゥミセック
～ ロワールのドゥミセック白ワイン ～

ヴーヴレイのアペラシオン北部に位置する当ドメーヌは、3世代に渡って手がけている家族的な会社です。ヴーヴレイの葡萄畑の独特なテロワールを現しているこのワインは、石灰質土壌が大きなシレックスで覆われているシユナンブラン品種の老葡萄を表現しています。レ・クードレと呼ばれるこの区画は、南東向きのとても良い丘に位置しています。当葡萄畑は考え抜かれた方法で栽培しています。従って当社の栽培方法は自然環境を保護しつつ、ワインは完璧にテロワールを表現しています。このワインはソースのある魚料理や、自身の肉料理(ロティまたはブレゼ)、ソースのある鶏肉料理、豚肉加工品、アジア系料理、白アスパラ、山羊のチーズ、デザートに最適です。

最適サービス温度：9～10℃

www.orfeuilles.com

本葡萄酒精指定进口商



ワイン醸造のタイプ：

ヴーヴレイ、ドゥミセックは、最良の熟成時、さらに過熟し始めた時に葡萄を収穫します。清澄より先に3時間軽くプレスします。アルコール度約13.5°～14°含む葡萄液は、温度管理しつつ完全自然発酵の為にカシ材の樽に詰めます。この技法はアルコール度と酸味と残留糖量とのバランスを適切にします。これらのワインは2～3回澱抜きして、繊細に濾した後、次年の春に瓶詰めします。

保存期間：カーブで25年～

特徴の説明：

銀の反射を伴う強い黄色のワインで、花の香りとフルーティーな香りを一度に持っています。円熟した甘味が最初に口に広がりますが、味覚においての糖を感じるバランスが良いので、すぐに心地よい酸味を伴う“辛口”の味が蘇ります。臭覚を上手く引き出す芳香がり、最後にフルーティーさが残ります。