

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 モワルー

ヴーヴレイ モワルー
～ ロワールのモワルー白ワイン ～

ヴーヴレイのアペラシオンは北部に位置する当ドメーンは、8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ュナンブラン品種の老葡萄を表現しています。すなわち昔懐かしい葡萄を厳選したものです。

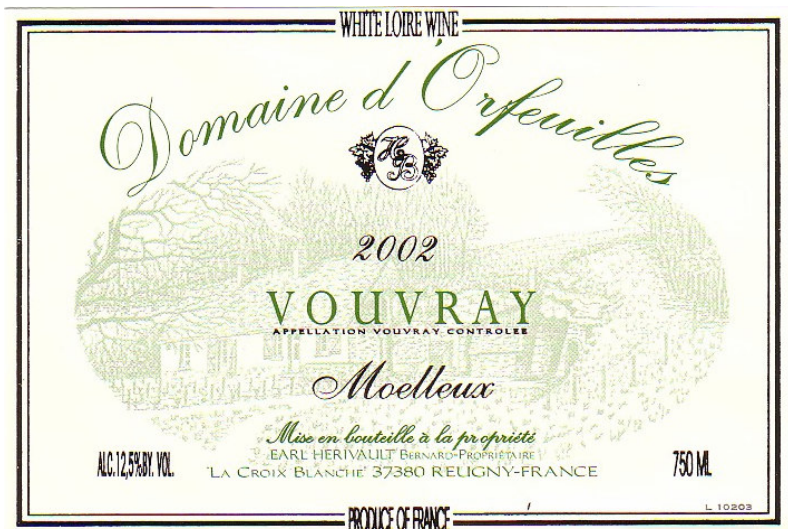
当葡萄畑は考え抜かれた方法で栽培しています。従って当社の栽培方法は自然環境を保護しつつ、ワインは完璧にテロワールを表現しています。

このワインはそのままアペリティブとして飲んでも良いし、フォアグラ、クリームソースの自身の肉料理や、ブルーチーズ、山羊のチーズ、デザートに最適です。

最適サービス温度 : 10～12℃

www.orfeuilles.com

本葡萄酒指定进口商



ワイン醸造のタイプ :

ヴーヴレイ・モワルーは、手摘みで、貴腐に達した葡萄の房を、その状態を見ながら“数回に渡る特別選別”をします。6～7時間の軽いプレスの後、糖が凝縮された葡萄液は清澄後、温度管理しつつ長期発酵の為にカシ材の樽に詰めます。酵母添加せずに完全自然発酵します。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50年～

特徴の説明 :

軽い金色に反射する輝きのある麦わら色で、軽いグリセロール（涙）がグラスに現われています。複雑で、力強く、ピーチのコンフィのアロマや紅茶や花梨の微香を含んでいます。最後に軽い苦味を伴ない、花梨の風味が蘇えってくるように強く、口の中に余韻が残る厚みのあるワインです。

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 レゼルヴ ドートンヌ

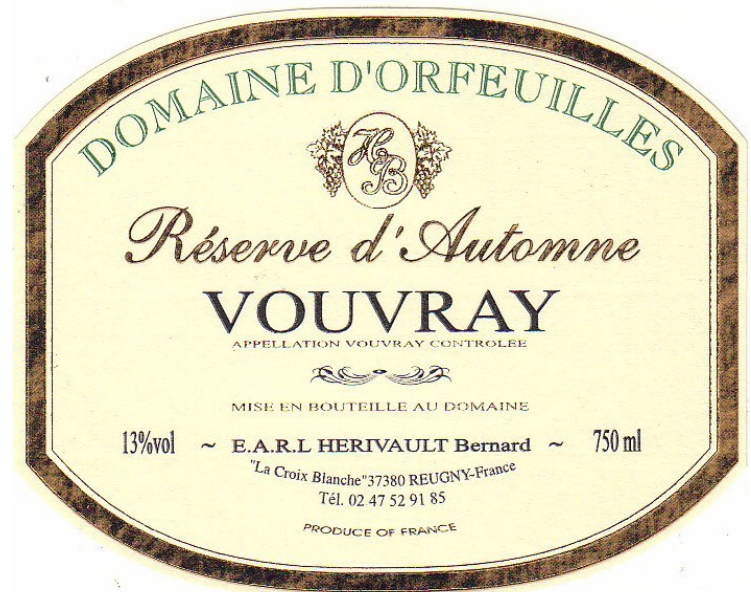

レゼルヴ ドートンヌ
～ ロワールの甘口白ワイン ～

ヴーヴレイのアペンド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。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ラックスで覆われているシュナンブラン品種の老葡萄を表現しています。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。このワインは貴腐した葡萄を選別したものです。この完熟成は、とても素晴らしい甘味と、フルーヴのエキゾチックなアロマを引き出しています。このままアペリティフとして飲むのも良いし、フォアグラ、クリームソースの自身の肉料理や、ブルーチーズ、山羊のチーズ、デザートに最適です。

最適サービス温度 :10～12℃

www.orceuilles.com

本葡萄酒指定进口商



ワイン醸造のタイプ :

この甘口のヴーヴレイは、完全に貴腐に達した葡萄の房を手摘みしています。6～7時間の軽いプレスの後、糖が凝縮された葡萄液は清澄後、温度管理しつつ長期発酵の為にカシ材の樽に詰めます。酵母添加せずに完全自然発酵します。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50年～

特徴の説明 :

金色に反射する淡い黄金色で、しっかりとしたグリセロール（涙）がグラスに現われています。力強く、繊細微妙で、いちじくのコンフィやアーモンドのグリエや蜂蜜の香りのハーモニーがあります。肉づきが良くフルーティーさが口に広がり、後から一点の酸味と花梨の風味が長く残ります。エレガントで特徴のある、しっかりとしたワインです。