

# 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 トリ. ド. ノーヴァンブル

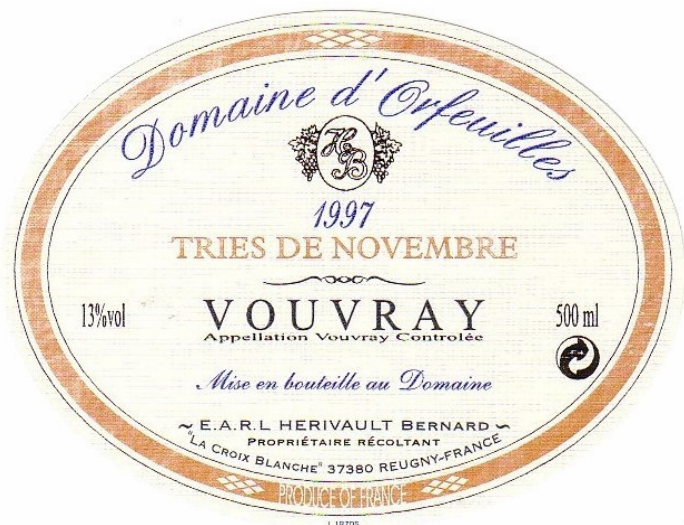

トリ ド ノーヴァンブル  
～ ロワールの甘口白ワイン ～

ヴーヴレイのAppellation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。このワインは完全に貴腐した葡萄を房選別したものです  
。この完熟葡萄は、極限の甘味を特別に現しています。このま  
まアペリティフとして飲んでも良いし、フォアグラ、  
クリームソースの白身の肉料理や、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

本葡萄酒精定進口商



### ワイン醸造のタイプ :

リキュール様ヴーヴレイは、手摘みで、完全に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”をしています。収穫した葡萄はとてもデリケートなので、つぶれ  
るのを防ぐ為に、その場ですぐにケースに入れて移動します。7～8時間の軽いプレスの後  
、1リットル当たり350g以上の糖に凝縮された、とても質の高い葡萄液となります。清  
澄後、長期発酵の為にカン材の樽に詰めます。酵母添加せずに完全自然発酵します。自然発  
酵後の葡萄液は、おおよそ13°のアルコール度に達成しています。これらのワインは2～  
3回澱抜きして、とても繊細に濾した後、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、いちじくのコンフィやアーモンドのグリエや花梨、そして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。飲む人を虜にするように、とても優れている、しっかりとしたワインで  
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 メトッド・トラディショナル

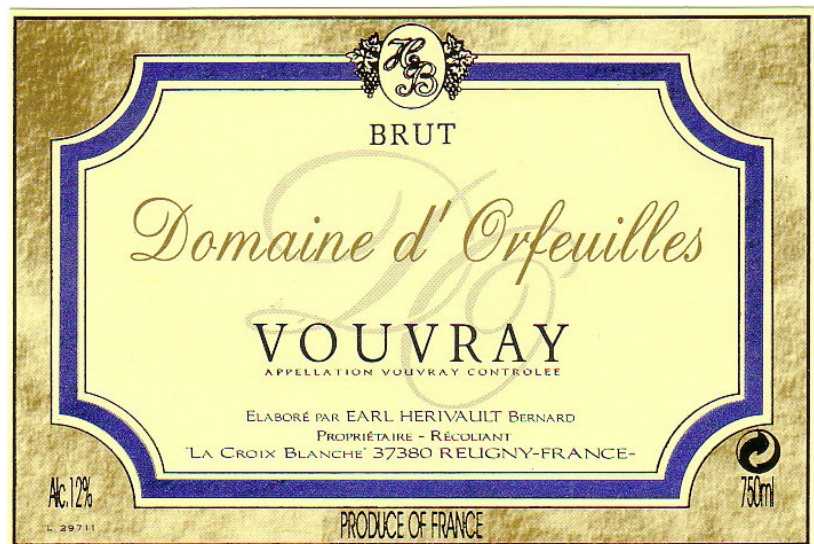
*Domaine d'Orfeuilles*  
～ ロワールのメトッド・トラディショナル ～

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・ド・ブルグの幾つかの葡萄畑で、収穫した葡萄を合わせ合わせたものです。当葡萄畑は考え抜かれた方法で栽培されています。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、カーヴの中で3年間醸造し作り上げたものです。その優雅なアロマとクリーム状の気泡を表現しています。このままアペリティブとして飲んでも良いし、デザートのお供にも最適です。

最適サーブ温度：6-8°C

www.orfeuilles.com

本葡萄酒指定进口商



### ワイン醸造のタイプ：

ブリュットとドゥミセックは、メトッド・トラディショナルの方法に従って念入りに作られています。ベースになるワインは、調整された定温のステンレスのタンク中でアルコール発酵を1回したもので、瓶の中の泡に絶えながら、3～4年休ませたものです。動瓶（瓶の回転作業）、口抜きをして、念入りに最後まで作ります。

保存期間：カーブで2～3年

### 特徴の説明：

軽く銀が反射する明るく輝く黄色で、小さな気泡が持続します。ブリオッシュのような香りは、タチアオイの花とヴァニラのアロマを表現しています。かすかな鋭敏さと同様に、フレッシュで、まろやかな味わいです。