

Tour de Floradice

トゥール・ド・フロラディス ミレジム・シリーズ

これまでに無い極上のバリューワインを実現

ミレジム・シリーズは、安価な大量生産のワインとは一線を画する極上のバリューワインをお届けするというコンセプトの下、ワインの銘醸地として知られる世界各地のワイナリーから厳選した良質なワインをバルク買いし、厳しい温度管理の下に特注コンテナで輸送し、日本国内で瓶詰めています。この価格帯で最高の味わいを実現すべく、ミレジム創業以来築き上げてきた様々な人脈と知見を駆使し、世界各地の一流の作り手や、現地の事情に精通したネゴシアン、世界を股にかける一流のテイスターより多大なる協力と貢献を受けています。

「ミレジム・シリーズ」のこだわり

1. 作り手が丹精込めて育てた良質なブドウから作る上質なワインだけを厳選。
2. 安価な価格で優れたワインを入手するため、世界各地の優良生産者より情報収集。
3. 輸送時の劣化を防ぐため温度管理を徹底し、容量2万Lの特注コンテナで輸送。
4. 熱処理、低温殺菌、冷却による安定化、無菌ろ過、防腐処理は一切していません。
5. 日本国内で瓶詰することで実現した現地で樽から飲むようなフレッシュでピュアな味わい。

~ I.G.P. Vin de Pays d'Oc ~ 南仏ラングドックのシャルドネ & ピノ・ノワール

2019 Tour de Floradice Chardonnay

上代価格 ¥1,300 (税別)

トゥール・ドゥ・フロラディス シャルドネ

■テクニカル情報■ 産地:IGP ペイドック(ラングドック地方サン・ジョルジュ・ドルク)
品種:シャルドネ 100% (※芳醇な辛口/白)
アルコール:13% 気候:地中海性気候 土壌:砂礫、粘土、シルトを含む干ばつに強い土壌 ◆醸造:空圧で優しく压榨しマストを漉引・清澄した後、ステンレスタンクで低温発酵。

■コメント■

ゴールデンイエローの色調、澄んだ輝き。白桃やトロピカルフルーツのクリーンな香り。エアレーションによって花のアロマが香る。複雑だが香り高い。序盤の味わいは新鮮で、中盤からは豊かな口当たりに変化する。素晴らしいバランスと美しいハーモニー。フィニッシュは長く、美味しい。



2019 Tour de Floradice Pinot Noir

上代価格 ¥1,300 (税別)

トゥール・ドゥ・フロラディス ピノ・ノワール

砂利と小石を多く含む粘土・石灰質の土壌を持つサン・ジョルジュ・ドルクの丘の斜面に育つピノ・ノワールは、地中海性気候の恩恵を受けて偉大なワインを生み出します。気候は温暖で、海からは涼やかな風が吹き付け、昼夜の寒暖差が激しいため、ブドウがよく熟れ、果実味の凝縮した濃厚な味わいの赤ワインに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:IGPペイドック(ラングドック地方サン・ジョルジュ・ドルク)

※タイプ:可憐でフルーティな辛口/赤

品種:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土・石灰質 アルコール:13% ◆醸造:ブドウがよく熟すまで待ってから手摘みで収穫し、22°Cの温度で12日間かけてマセラシオンさせて果皮から色素とタンニンと抽出。その後、コンクリートタンクで常に一定の温度に管理しながら発酵(樽不使用)。

■コメント■ 円やかでフレッシュな味わいのチャーミングなピノ。外観は美しくクリアなバーガンディー色。熟れた果実や黒果実、黒スグリ、ブルーベリーのパュアで濃厚なアロマ。殆どジャムのようなクリーミーな香りです。非常に甘美なワインで、口に含むとフレッシュで爽やかなアタックが感じられ、徐々にリッチで骨格の良いタニックな味わいを増してゆきます。野暮ったさを感じさせないシルキーでエレガントなタンニン。黒果実の風味が香る余韻の長い後味が広がります。

