

昨年同様に円高でお買い得!

Le Beaujolais Nouveau

Est Arrive'12 11/15(木)解禁



DOMAINE CHASSAGNE

ドメヌ シャサーニュ ボージュレ ヴィラージュヌーヴォ

テッラ ヴィティス(自然な農法)で育てられた葡萄を清澄もろ過もせず、そのまま瓶詰め!

シャサーニュは、清澄もろ過もしないヌーヴォーにいち早く取り組むなど、品質には人一倍こだわってきました。

害虫対策には、天敵のクモをまいたり、残した木立に来る鳥を利用したりしています。さらに、樹と樹の間に草を生やし、適度なストレスを与えたり、保水に役立っています。畑に草を生やすという方法は、ボルドーのグラン ヴァンの畑でも採用されていて、葡萄の根が土の中で草と養分を奪い合うため、収穫量が自然と抑えられると同時に、根が深くまで伸びるという効果があります。太陽をより浴びるように、病気になりにくいようにと、ボージュレでは珍しいゴブレ式に仕立てを変えました。土は元々の状態を変えないようにとあえて掘り返さず、オーガニックに使われるホルモンカプセルも生態系に影響があるからと使いません。生態系を守るために、草は生やしたまま、仕立ても異なるなど、周りの畑とは異質な様子ではありますが、強い信念の下、素晴らしいボージュレワインを生み出しています。

3世代に渡るドメヌ。ボージュレ ヴィラージュの品評会である『Concours des 2 Bouteilles』にて、1997年と2002年に第1位に選ばれました。この品評会で複数回1位に選ばれる事は稀で、ボージュレを代表する実力ある生産者です。



航空便 解禁日(11月15日)お届け 2200円

船便 12月中旬頃お届け 1470円

LOUIS TETE ルイ テット

ルイ テットはボージュレの中心地ボーシュ村に本拠を置き、ボージュレワインのみを専門的に産出するネゴシアンです。地元の優良な栽培農家との緊密な関係を保ち、限られた地域の中から葡萄を買い上げることにより、ボージュレの個性を十分に感じるワインを造り出すことができるのです。近年、醸造設備を一新し、さらなる品質向上を目指しています。

高品質のヌーヴォーのみに使われるポットボトルに詰められたヌーヴォー

ルイ テットのヌーヴォーは、100年ほど前にボージュレ地区で流通していたポット(pot)ボトルに詰められています。このポットと呼ばれるボトルは、かつてボージュレやリヨンを中心とした地域で流通していたボトルで、今では高品質と認められたボージュレだけに使用が認められています。

ルイテット ボージュレヌーヴォ

航空便 1800円(11月15日(解禁日)お届け) 船便 1250円(12月中旬頃お届け)

新川屋田島酒店 TEL 03-3401-4462 FAX03-3402-7776

下部にご記入の上、切り取ってお渡しくささい

注文表

(数に限りがございます。ご予約はお早めをお願い致します)

ドメヌ シャサーニュ ボージュレ ヴィラージュ	ヌーヴォ	航空便2200円	本	船便1470円	本
ルイテット ボージュレ	ヌーヴォ	航空便1800円	本	船便1250円	本

お客様お名前

様 お電話番号