



南仏の意欲溢れた生産者チーム！

1967年、南フランス・ラングドック地方の栽培家と専門家650人がハイエンドワインの開発を目的に設立したのがフォンカリュエ生産者協同組合です。管理する畑は、世界遺産としても有名なカルカソンヌからコルピエールまでの一帯、約4000haもの広さになります。広大な畑を50区画ほどに分けて管理をしています。2/3以上の区画は既に無農薬（ABマーク）の認証を受け、サステイナブル農法を実現しています。また、環境へのCO2の影響を低減するために、プラスチックやカートンなどの使用量を減らす方針を実施しています。フォンカリュエ最大の特徴は「ミックスすること」にあります。所属する数百の生産者が50以上の区画から様々なタイプのワインを造っており、そこから多くの商品が生まれています。ワインのブレンドだけではなく、栽培家や醸造家同士の技術がミックスされ、革新も生まれているのです。フォンカリュエは知識と工夫、経験、そして自然との対話をミックスし、南フランスのテロワールを最も純粋に表現しているのです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



レ・グラン・ロシェ シャルドネ LES GRANDS ROCHERS CHARDONNAY

[ペイ・ドック IGP]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・フルボディ	2022	750	13	12	F43-0322	¥2,300 (税込 ¥2,530)
【品種】 シャルドネ 100%					【JANコード】 3298020587824	

トロピカルフルーツを思わせる厚みのある香りと、約6か月間の樽熟成がもたらすバニラ香が自然に溶け合っています。しっかりとした酸味と豊かな果実味のバランスが良く、淡泊な味わいの和食からバターソーテーやグリル料理まで、様々なお料理と楽しむことができます。



レ・グラン・ロシェ カベルネソーヴィニオン・シラー LES GRAND ROCHET CABERNET SYRAH

[ペイ・ドック IGP]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	2020	750	13.5	12	F43-0120	¥2,300 (税込 ¥2,530)
【品種】 カベルネ・ソーヴィニオン 70% シラー 30%					【JANコード】 3298020066916	

一部新樽も使用し約6か月の樽熟成を行っています。色合いは深く濃いガーネット色で、黒ずぐりやココア、杉木を思わせる香りが豊かで芳醇。味わいの口当りはスムーズで、豊かな果物味としっかりとしたタンニンがバランスよく溶け合い余韻を長く残す重厚な味わいが特徴です。