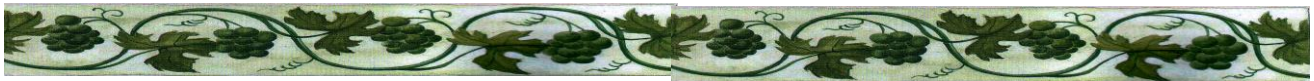


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Domaine de Sainte Marie des Pins ▼ ドメーヌ・ドウ・サント・マリ・デ・パン

カルカソンヌから届いたジューシーなBIB5L白



ドメーヌ・ドウ・サント・マリ・デ・パンは、世界遺産でも有名なカルカソンヌから約15キロ南のVerzeilleという村にあります。合計26ヘクタールの畑のうち17ヘクタールがブドウ畑。全ての畑を有機栽培しており、ブドウのほかに、イチジクや桃、イワナシなども育てています。

ドメーヌの歴史は古く、1494年には既に存在していたようです。おそらく教会と町により運営されていたと考えられており、聖水盤などの遺物も畑や周辺から見つっています。現在は、村により巡礼の箇所としても紹介されているようです。

畑に使用される肥料は全て認証を受けた動物か植物に由来するもの。除草作業は手、または機械で行っています。耕作作業などは最小限にとどめており、ボルドー液などの散布も最低限です。デメテルの認証も取得しました。

<BIBの利点>

- ・高いコストパフォーマンス: ボトル(750ml)換算で1,439円。
- ・グラス売りワインに最適: 長期に渡り酸化や劣化をしません。
- ・廃棄が簡単: 外箱とプラスチックを分別するだけ。環境に優しい。
- ・取り扱いが簡単: コルクオープナーなど不要。手で簡単に開栓。
- ・パーティや宴会向き: セルフサービス、もしくはカラフで。

	Sauvignon Blanc 2014 BIB5L			ソーヴィニヨンブラン100%の箱型5Lワイン。薄い黄色の外観で、グレープフルーツやアカシアの香。味わいは非常に芳香で花のような感じ、新鮮さを供えています。柑橘系と花のような味わいがうまく交じり合っています。10度から13度に冷やして食前酒として、また、魚介の料理や魚や野菜のテリーヌ、白身の肉料理、フルーツサラダなどと共に。
	IGP Pays d'Oc			
	ソーヴィニヨンブラン100%			
	価格: ¥9,500(税別)	色: 白	2014	
	アルコール度数: 11.58%		樹齢: -	
	SO2合計: 56mg/L		栽培: ビオロジック	
	SO2自由: 7mg/L		収穫: -	
	糖分: 0.7g/L		醸造: 自然酵母	
	認証: エコセール、デメテル			

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16 太洋ハイツ301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net