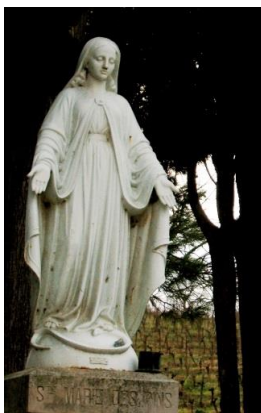


# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



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BIB3L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。耕作用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1,500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 2015 BIB3L			ソーヴィニヨンブラン100%の箱型3Lワイン。薄い黄色の外観で、グレープフルーツ、りんごやアカシアの香。味わいはとても芳香で花のような感じ、ほどよいコクと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や、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。
	Vin de France			
	ソーヴィニヨンブラン100%			
	価格: ¥6,000 (税別)	色: 白	2015	
	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			