

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine des Cinq Autels / Normandie ▼ドメーヌ デ サンク オテル / ノルマンディ

有機栽培リンゴの上品なシードルとカルヴァドス



ドメーヌ・デ・サンク・オテルのリンゴ畑はVal ès Dunesの戦場の近くにあり、カーンから南に20キロ離れた場所に位置しています。1984年にこの地にドメーヌを設立し、既に存在していた果樹園に追加する形で、りんごの木を9ヘクタール植えました。果樹園には、ブダン、ドゥース、モエン、ビネ・ルージュ、ドゥース・コエ・リニエなど、古くから存在する15種類のリンゴの木が植わっており、昔からのリンゴ畑が大切に保存されています。また、リンゴ果樹園以外の土地には、燕麦、また小麦、ライ麦、レンズなど生物穀物を生産しています。

果樹園は、ジュラ紀の地層に重なる平均80センチほどの厚みからなる軽度の粘土石灰質土壌(粘土16%)の上にあります。ここでは、1965年から有機栽培が行われています。この地域ではノルマンディ地方では珍しく雨が少なく、年間の降雨量は平均600ミリ。ノルマンディ地方では、最も長い日照時間の恩恵を受けている



Cidre Brut (5%)

シードル・ブリュット(5% Alc)

容量:750ml

小売価格:1,900円(税別)

- ・1984年から有機栽培により耕作されているリンゴを使用しています。
- ・品種別にプレスし、密閉タンクに詰め自然酵母で発酵、そしてアッセンブラージュします。
- ・瓶内で自然発酵。圧力は2.5〜3.5。
- ・82%は発酵した果汁。18%が残糖を含む果汁です。
- ・10度から12度で飲むのが理想的です。
- ・料理は、サラダや白い肉、チーズなどとの相性が抜群です。
- ・サンスーフル



Calvados 12 ans (40%)

カルヴァドス 12年 (40% Alc)

容量:700ml

小売価格:9,500円(税別)

- ・リンゴの良い保存と熟成のため、手による収穫の後、パロックスと呼ばれる通気の良い木箱に保存。
- ・1984年以来、有機農法の果樹園のリンゴを使用。
- ・リンゴを選別し、傷んでいるリンゴは除去。洗浄し醸造。
- ・成熟したリンゴの種類別に圧搾、大樽にて保存。
- ・発酵状況をしっかりと管理。
- ・毎年6月に完全に発酵したシードルを銅製の連続蒸留器で蒸留。
- ・原産地統制名称のため、アルコール度数68度から72度まで蒸留。

