

Marc Kreydenweiss

マルク・クライデンヴァイス

ルナ・ボワール・シリーズ

酸化防止剤無添加グルグルワイン

フランスで最も権威のあるワインガイド、メイユール・ヴァン・ド・フランス 2023 年度版で★★★を獲得。ウンブレヒトに次いで最高評価となりました。それでもアントワヌの新たな挑戦は止まりません。よりアルザスらしく、よりナチュラルに！今度は考え方を同じくする友人の葡萄を使用した新キュヴェ「ルナ・ボワール・シリーズ」がリリース！酸化防止剤無添加。毎日飲めるグルグルワインをアルザスらしい個性で仕上げています。赤ワインもマセラシオンを短くして綺麗。オレンジも重くなく繊細！



旨味パークリング！

"Lune a Boire" Bulle 2018

ルナ・ボワール・ピュル

【セパージュ】Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Chardonnay

エコセールを取得している友人の葡萄を使用。手収穫後、全房のままダイレクトプレス。野生酵母のみで醗酵。マロラクティックは翌年の春に自然と起こるのを待つ。12ヶ月間、フードル樽で澱と共に熟成。その後、翌年のモストを加えて瓶内2次醗酵。24ヶ月間熟成後、デゴルジュマン。ノン・ドサージュ。20%リザーブワイン使用。

入港本数: 600 本

参考上代: 3,900 円

本



アルザス人が毎日飲んでるワイン

"Lune a Boire" Blanc 2018+2019+2020

ルナ・ボワール・ブラン

【セパージュ】Pinot Blanc, Auxerrois, Sylvaner, Pinot Gris, Riesling, Gewurtztraminer

エコセールを取得している友人の葡萄を使用。60%ピノ・ブラン、オーセロワ、20%シルヴァネール、10%リースリング、5%ゲヴュルトラミネル。アルザスの全ての土壌に育つ色々な品種をアッサンブラージュしている。野生酵母のみで醗酵。熟成は澱と共にフードル樽で12ヶ月間。毎日飲めるような軽やかでナチュラルな味わいを目指した。

入港本数: 600 本

参考上代: 3,200 円

本



重くないオレンジは毎日飲めちゃう

"Lune a Boire" Orange 2019+2020

ルナ・ボワール・オランジュ

【セパージュ】Gewurtztraminer, Sylvaner

エコセールを取得している友人の葡萄を使用。完熟させたゲヴュルトラミネルを指で破碎しながら1週間マセラシオン。シルヴァナーはモストのみを使って野生酵母のみで醗酵。1年間、澱と共に熟成してから、ノン・フィルター、無清澄でボトリング。オレンジでも重くない、毎日飲めるワインを目指した。

入港本数: 600 本

参考上代: 3,900 円

本



少しの揮発酸もアクセント

"Lune a Boire" Rouge 2020

ルナ・ボワール・ルーージュ

【セパージュ】Pinot Noir

偉大なピノ・ノワールではなく、色々な区画の状態の良い葡萄を短いマセラシオンで発酵させた飲み心地を追求したワイン。エコセールを取得している友人の葡萄を使用。手収穫後、100%全房で野生酵母のみで醗酵。マセラシオンは7日間のみで軽く仕上げる。1年間、フードル樽で熟成。ノン・フィルター、無清澄でボトリング。

入港本数: 600 本

参考上代: 3,900 円

本

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内

・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM