

VERGET

TERRA VERT

Au Fil du Temps

オ・フィル・デュ・タン・ルージュ/ヴェルジェ

パリのビストロワイン！

ドメヌ・ギュファン・エナン当主、ジャン・マリー・ギュファン。ドメヌではフランス最高のワインの1つに数えられる素晴らしいワインを造り、メゾン・ヴェルジェでは一般的に手に取りやすいブルゴーニュを届けてくれます。そして、ジャン・マリーが引越したのが南仏のトゥーレット。今では、ここに住みながら、ドメヌ、シャトー・ド・トゥーレットも運営。ジャン・マリー自ら自社畑のみのワインを醸しています。このトゥーレットで数年前まで買い葡萄で造っていたのが「オ・フィル・デュ・タン」！日本でも、毎年30,000本以上売れる大人気ワインでした。買い葡萄の価格高騰で生産を取り止めていましたが、世界中からの熱いラブコールを受け、昨年からの復活！参考上代は円安の影響もあり上がってしまいましたが、それでも参考上代1,800円と奇跡の価格！これこそが旨安ワインでしょう？お見逃しなく！



※取扱いは750mlのみです

"Au Fil du Temps" Rouge

オ・フィル・デュ・タン・ルージュ

参考上代：**1,800**円

※バイ・ザ・グラス・サポート【11本ご購入で+1本無償】対象

本

【セバーージュ】シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ

【ストーリー】ジャン・マリーがパリのビストロで食事をした際、出てきたグラスワインが、まるでカリフォルニアワインのように力強く、濃厚だった事に驚きます。パリで飲むのであればフランスらしい味わいであるべきなのに、カリフォルニアのような味わいのワインを提供してはフランスの食文化が途切れてしまうと感じたジャン・マリー。自ら、ビストロで楽しめるような低価格でもフランスのエスプリを感じさせるワインを造る事を決めます。こうして出来上がったのが、オ・フィル・ド・タン。名前は「時の流れと共に」を意味します。グルナッシュの繊細さとカベルネの果実感。そこにシラーのスパイスが加わり、ジャン・マリーの言う、フランスのエスプリを感じさせる味わいです。2,400本の入港です！

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック