

コンクール受賞、メダル多数獲得
認証機関が認める本物自然派ボルドー



ヴィニョーブル・レイモン



FRANCE

ヴィニョーブル・レイモンは 1850 年に初代がこの地に初めて 15 ヘクタールのブドウ畑を取得。初代から数えて 7 代目のリオネル・レイモンが 2000 年に 130ha という畑でビオロジックによるワインを生産するという、ボルドー最大規模の事業に着手しました。

高品質なビオロジックワインを広めるために、コスト・パフォーマンスの良いビオワインが必要と考え「Nos Racine」という新たなレンジをスタート。2008 年より、170ha を所有し全てビオへの変換を終了しています。

太陽光発電機や雨水をためるタンクを設置。ぶどう畑だけでなく、より大きな視点で環境問題にも積極的に取り組む生産者で、厳格なフランスの認証機関である、カリテ・フランス (Qualite France)、CNLC (全国品質保証ラベル・基準一致証明書委員会) 及び COFRAC (フランス認証委員会) に認可された、食品の製造法や原材料、産地などについての管理を行う機関から認証を受けました。

この高品質なビオロジックとしての認可がおりた理由に下記の徹底した理由があります。

- 殺虫剤の不使
- 除草剤の不使
- 化学肥料の不使
- 化学合成薬品の不使

化学薬品の類は、全く使用しません。

ただし、病害対策としてビオ認証機関から許可されているものだけは、必要に応じて散布します。

畑に昔から住んでいる野生の酵母の力で自然なワインを造ります。

野生酵母は管理が難しくリスクがあり、家族経営で手作業が多く非常に重労働ですが、

その分ワインに複雑な香りや旨みを与えリッチで力強い構造だけでなく、

フィネス＝繊細さを持つ信念に基づくビオワインです。

そしてここ 10 年でビオの畑を 2 倍にまで広げて、各方面からの注目が集まっています。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>

コンクール受賞、メダル多数獲得
認証機関が認める本物自然派ボルドー



ヴィニョーブル・レイモン



ノ・ラシーヌ 赤 Nos Racine

- 原産国：フランス
- 産地：ボルドー
- 原産地呼称（AOP）：ボルドー
- 品種：カベルネソーヴィニオン・メルロ・カベルネフラン
- 赤ワイン
- 容量：750ml



ノ・ラシーヌ ロゼ Nos Racine

- 原産国：フランス
- 産地：ボルドー
- 原産地呼称（AOP）：ボルドー
- 品種：カベルネソーヴィニオン・メルロ・カベルネフラン
- ロゼワイン
- 容量：750ml



ノ・ラシーヌ 白 Nos Racine

- 原産国：フランス
- 産地：ボルドー
- 原産地呼称（AOP）：ボルドー
- 品種：ソーヴィニヨンブラン、セミヨン
- 白ワイン
- 容量：750ml



良質なオーガニック 100%の葡萄のみ使用。
タンニンも穏やかで、アントウル・ドゥー・メールの柔らかな香りと味わいが特徴です。
カモ、プロシュット（フランス版串焼き）、牛肉によく合う。
白カビ系のチーズとの相性も良いです。

良質なオーガニック 100%の葡萄のみ使用。
自然派ならではの優しい香りと味わい。
バランスの良いロゼなので、何でも合わせられるのが強み。
グリルした肉や魚と良く合います。

良質なオーガニック 100%の葡萄のみ使用。
自然派ならではの優しい香りと味わい。
ハーブや柑橘系のニュアンスでアントウル・ドゥー・メールの特徴が良く出ております。
魚介や酢飯、特にカリフォルニアロールとの相性が良いです。



カリテ・フランス（Qualite France）の認証を受けたA Bマークが目印。
醸造の方法・特殊な点 ビオロジック栽培だけでなく、醸造の上でも
自然で伝統的な方法を実践します。