

100%オーガニック！
豊かなアロマの辛口白ワインと完熟ブドウから作るお値打ちな天然甘口ワイン



カーヴ・ド・ラブレ



FRANCE

カーヴ・ド・ラブレは、このミルヴァルの町でビオロジック栽培に力を入れる生産者が集まって運営する協同組合です。ワインにはAB（アグリカルチャー・ビオロジック）認証のマークが付いており、栽培方法が徹底した自然な方法であることを証明しています。

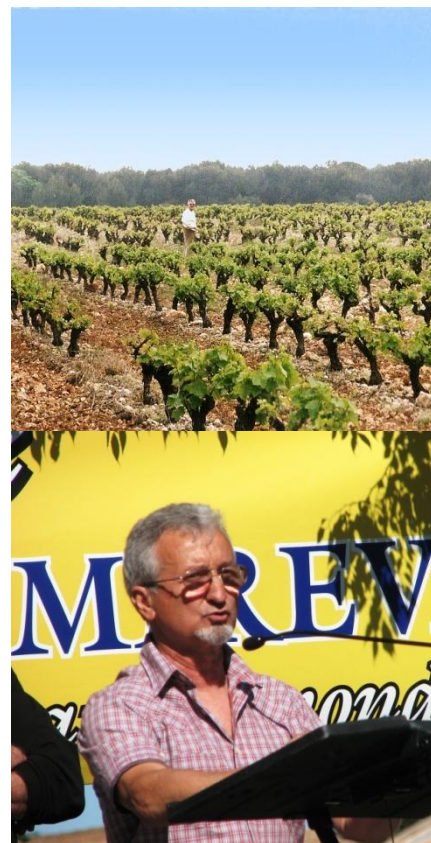
海を望むこの近辺は海からの風、後背の山からの風が厳しい場所。
潮風が吹くこの場所に適した、小粒のミュスカ種だけを専門に作ります。
遥か昔より伝統的にこの品種を扱ってきた彼らは、まさにミュスカのプロ。

今回入荷したのはそんなミュスカで作った2酒類のワイン。
近隣の海で取れる生ガキやエビ、魚介類全般と素晴らしい相性を見せる辛口白ワインと、
絶品の香りと味を持つデザートワインです。

このカーヴ・ド・ラブレは、遥か昔このミュスカ・ド・ミルヴァルを熱烈に愛した文豪
「フランソワ・ラブレ」に敬意を込めて命名されました。

ラブレといえば、フランスでは最も敬愛される、ルネサンスを代表する作家、医師、
哲学者として活躍した人物。
ラブレが著作の中でミュスカ・ド・ミルヴァルを絶賛した記録から、この生産者に限らず、
ミルヴァルの町のトレードマークはこのラブレなのです。

ちなみに、今でこそ南仏のラングドックは赤ワインというイメージですが、
はるか昔、ローマ時代のころからルネサンスのころにかけて有名だったのは白ワイン。
白亜紀やジュラ紀の古い石灰質土壌から生み出す白が、ラブレだけでなく、
ローマ法王やヨーロッパ諸国の王侯に親しまれていました。



ブドウ品種の魅力 -ミュスカ・ア・プティ・グラン-

ミュスカ・・・ムスカ、ムーシュというのは方言でミツパチを指します。その名の通り、
収穫時期になるとブドウの実から漂う甘い香りにハチたちが集まってきてしまうとか・・・
このワインに使用されるのは、そんなミュスカの中でも選りすぐりの品種、「ミュスカ・ア・
プティ・グラン」種。小粒で香り高く、エキスの濃い果汁が取れるので、生のまま食べるよ
りもワインにするのに向いた品種



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/>

100%オーガニック！
豊かなアロマの辛口白ワインと完熟ブドウから作るお値打ちな天然甘口ワイン



カーヴ・ド・ラブレ



FRANCE

ミュスカ セック
MUSCAT SEC BIO

- 原産国：フランス
 - 産地：ラングドック・ルシヨン
 - 原産地呼称（IGP）：ペイドック（Pay d'Oc）
 - 品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン 100%
 - 特徴：A B（オーガニック栽培）の認定マークあり
- 白ワイン
- 容量：750ml



華やかでしっかりとした香りをもつ。

とてもフレッシュで洋梨やバナナ、ライチなどの果実由来の香りとミントの様な爽やかなニュアンスを持つ。はっきりとした味わい。フレッシュフルーツ、キャンディーの様な味わいも余韻に感じられます。

香りは甘いですが余韻には、心地よい苦味で飲み口はすっきり。ぶどう本来の香りを残しつつ爽やかに仕上がった親しみ易い辛口白ワインです。

アペリティフ（食前酒）として、また寿司や刺身、カルパッチョなど魚介類全般にもおすすめ。

生ガキともばっちり合います。

ミュスカ・ド・ミルヴァル
MUSCAT DE MIRVAL BIO

- 原産国：フランス
 - 産地：ラングドック・ルシヨン
 - 原産地呼称（AOP）：ミュスカ・ド・ミルヴァル
 - 品種：ミュスカ・ア・プティ・グラン 100%
 - 特徴：A B（オーガニック栽培）の認定マークあり
- VDN（ヴァン・ドゥー・ナチュール：甘口のデザートワイン）
- 容量：750ml



美しい黄金色。

まずは、マスカット特有のキャンディーのような濃厚で甘い香りがします。シトラスやピーチ、アプリコットといった果実のアロマにカリンの砂糖漬けのようなエキゾチックな香りも感じられる、魅力的な味わい。

丸みのある和三盆のような上品な甘さが特徴的ですが、でもそんな中にもクリアな酸があり爽やかな後味がします。

VDN（ヴァン・ドゥー・ナチュール）とは

昔ながらの伝統的方法で作られる、長い歴史を持つデザートワインです。作り方は、途中まで普通の白ワインと同じ。ただ、醗酵途中のワインにブランデーを加えてアルコール醗酵を止めてしまいます。

もともとアルコール醗酵は酵母が糖分を分解することで起こる変化。この醗酵を止めることで、ブドウ本来の甘さが残ったワインが生まれるのです。この製法は、ワインに自然の甘みを残す製法のため、ヴァン・ドゥー・ナチュールと呼ばれます。

このミュスカ・ド・ミルヴァルは、焼き菓子やドライフルーツを使ったデザートとも相性抜群！タルトやケーキなど、カフェに欠かせない定番メニューとも最高の組み合わせです。



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/