

DOMAINE DE LA MOTTE

ドメーヌ ドラ モット



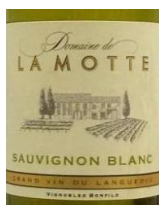
フィトゥ、コルビエールのほど近く「ナルボンヌ」にある家族経営のドメーヌ。古代遺跡のごく近く、オード川のほとりの畑は、粘土質と石灰質の混ざった土壌です。地中海性気候のこの地は、病害を回避できる強い風、適度な気温差などぶどうにとって最良の畑です。北から吹く冷たい風により、湿気になりにくく、朝夕の海風により、フレッシュさと酸を残したバランスの良いワインが出来上がります。

栽培するぶどうは南仏のものではなく、テロワールに合わせ、個性を出しています。自然な栽培を心掛けた減農薬農法（リュット・レゾネ）を行い、収穫はナイトハーヴェストを行い、糖度の上った健全なぶどうを収穫します。

約60haを有するこのドメーヌは、最新式の醸造設備を完備し、葡萄の個性を最大に引き出す事を信条としています。畑には灌漑設備も施し、オペレーションの規定よりも、クオリティーを重視した、価格と品質のバランスを追求したドメーヌです。



ラベル	色	ヴァンテージ	容量/入数	希望小売価格	JANコード	商品コード
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------

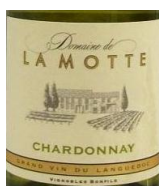


Sauvignon Blanc I.G.P. Pays d'Oc

ソーヴィニヨン ブラン I.G.P. ペイ・ドック

ソーヴィニヨン・ブラン100%。粘土質石灰質土壌。
ステンレスタンクでの醗酵、熟成。

2015	750/12	¥1,500	4986504 116781	2232425-1355
2016	750/12	¥1,500	4986504 116781	2232426-2416

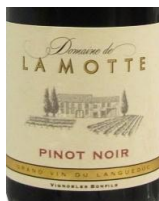


Chardonnay I.G.P. Pays d'Oc

シャルドネ I.G.P. ペイ・ドック

シャルドネ100%。粘土質石灰質土壌。
ステンレスタンクでの醗酵、熟成。

2015	750/12	¥1,500	4986504 116774	2232405-2735
2016	750/12	¥1,500	4986504 116774	2232406-2736



Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc

ピノ・ノワール I.G.P. ペイ・ドック

ピノ・ノワール100%。粘土質石灰質土壌。
ステンレスタンクでの醗酵、熟成。

2014	750/12	¥1,500	4986504 116811	2232484-1104
2015	750/12	¥1,500	4986504 116811	2232485-2845
2016	750/12	¥1,500	4986504 116811	2232486-2846



Cabernet Sauvignon I.G.P. Pays d'Oc

カベルネ ソーヴィニヨン I.G.P. ペイ・ドック

カベルネ・ソーヴィニヨン100%。粘土質石灰質土壌。
ステンレスタンクでの醗酵、熟成。

2015	750/12	¥1,500	4986504 116804	2232465-2835
2016	750/12	¥1,500	4986504 116804	2232466-2836

