

あのロマネコンティで使われた樽を

1年半かけて交渉し、
みごと譲り受けた
ワインへの情熱が生んだ
南仏の新星ドメーヌ★

ローラン・バレラ氏は地質エンジニアという経歴の持ち主。南仏ワインへの情熱を抑え切れなかった彼はボルドーでワインコースを学んだ、
エマニュエル・デュペレ嬢と共にプロヴァンスにて葡萄栽培、醸造学を学び、造り手へ転換！！ワインに恋した2人が南仏で飛びきり美味しいワインを造ろうと決意。お互いの名前をとり誕生したのがデュペレ・バレラです。



ロマネコンティの樽で
出来たワインです！

大樽及び小樽にて24ヶ月熟成！！

Bandol Rouge Cuvee India



バンドール ルージュ
キュベ・インディア

ミックスブラックベリーのジャムや東洋のスパイスに、樽熟成のバニラやモカの香りが非常に心地よい！滑らかな口当たりと果実味の凝縮感、深み、複雑さ・・・！抜群です！

ムールヴェードル85% (樹齢50年以上)
サンソー&グルナツシュ種15%

★ソムリエも大絶賛★
本場フランスの星付きレストラン★
日本の星付レストラン★でも採用&高評価！！

ワイナート29号掲載！！
AOC
Bandol
バンドール



赤は力強く、
白は酸味の
穏やかな
ワインが特徴です。

KOTO CORPORATION
ポルフィディオ正規販売店



ル・クラスモン・ガイド 2005 創刊十周年記念盤
10周年を記念して2004年を代表として大絶賛。
丸々1ページを割く大きな扱いです。

フランスで最大部数を誇るワイン関連雑誌「ルヴュー」が編集するガイドブックが「ル・クラスモン」です。「ルヴュー2004年3月号」でも。今年注目すべき新人として取り上げられています。



粘土石灰質土壌
平均樹齢20年
畑は赤に比べて
標高が高く北向きの
冷涼な場所に位置。

完熟したネーブルオレンジや
ポンカンなどの柑橘類の香。
柔らかな酸味と果実味の
ポツリとした肉厚のある味わい。
クレレット70%★ブルブラン30%

バンドール ブラン
キュベ・インディア

Bandol Blanc Cuvee India

魚介類やトマトたっぷりのフィヤベースやオリーブ、アンチョビをきかせた地中海料理に♪8~10度ぐらいまでしっかりと冷やするのがオススメです！



NEW
年間80cs
(960本)のみの
限定生産
アルコール発酵は
12度
熟成は12ヶ月間
ステンレスタンク
にて

バンドールは
プロヴァンス地方の中でも
特に評価の高いワインを
生み出す産地です！

赤 JAN : 4 5 1 4 8 5 2 1 8 0 1 6 3
白 JAN : 4 5 1 4 8 5 2 1 8 0 4 8 4

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

担当 :

フランス・有名ワイン・ガイド「ゴウミュー」2004
「彼らの芸術的ともいえる繊細さは、
其々個性を持ったワインに息吹いている。」
ブラボー、アーティスト！！

