

「素晴らしいシャトーヌフ・デュ・パプは、人間の本能に働きかけ、飲めば中毒になると言っているほど人を惹きつける力がある」
高級ワインの銘産地「法王の新しい城」ことシャトーヌフ・デュ・パプで
1880年から続くシャトー・ヌフ・デュ・パプの生産者が造る
希少！シャトーヌフ・デュ・パプヴィンテージ付マール！！

生産者：メゾン・ブロット BROTTE

1880年からシャトー・ヌフ・デュ・パプでワイン造りを始め

創始者シャルル氏から4世代に渡りワイン造りを続ける家族経営のワイナリーです。

初めはシャトー・ヌフ・デュ・パプのみでしたが現在では、

2つのブランド（BROTTE、Pere Anselme）と

3つのシャトー&ドメーヌ（Domaine Barville、Ch. de Bord、Domaine Grosset）を所有し、
ローヌ地方のその他のACでもワイン造りを行っています。

ヴィュー・マール・シャトー・ヌフ・デュ・パプ2006

ヴィュー・マール・シャトー・ヌフ・デュ・パプ（初リリースは2002年）は、メゾン・ブロットが所有するドメーヌのひとつ、ドメーヌ・バルヴィユのACシャトー・ヌフ・デュ・パプの中でも西側に位置する15haの畑の平均樹齢35年の2006年に収穫された葡萄のグルナツシュ種の絞り粕を100%使用。

恵まれた土壤に、ミストラルという冷たく乾燥した北風がたくさん吹き抜けることから、風味がぎゅっと凝縮した葡萄の実が収穫できます。

そのフルーティーな風味を生かすために古い銅製の単式蒸留器で丁寧に蒸留後、複雑さを追及するために、コニャックで使われるオーク樽で最低6年熟成させています。

琥珀色に輝くグラスからは、レーズンやデーツのように強いフルーツ香にトーストやカラメル、バニラ、チョコ、ナッツなどの香りが広がる。口の中ではモモや洋ナシなどのフルーツを砂糖漬けにしたような甘味に、バニラや少しこぼしい風味が感じられる。非常に精巧で繊細な上に余韻も長い。ゆっくり味わいたくなる逸品。

ワインを造った後に残る葡萄の搾り粕（種や皮）を蒸留して造る

＜搾り粕のブランデー＞ことマール。

元々は、貴族などが飲んでいるブランデー（ワインを蒸留）をまねて絞り粕に

水を加えた飲み物を蒸留した庶民の飲み物とされていましたが、

その後技術の発達により、絞り粕そのものを蒸留できるようになりました。

それにより、固体の絞り粕をそのまま蒸留するため、

一般的なブランデーより2倍以上の種類香り成分が含まれていると言われ、その葡萄本来の鮮やかな香りに柔らかで軽やかな口当たりそして心地よい甘味

から「acqua di vita 生命の水」と言われ、

また、重くなった胃や腸を刺激して消化促進を助けるとして

食後の余韻を楽しむ食後酒としても世界中の人々に愛飲され続けています。

品種：グルナツシュ100% 格付：オー・ド・ヴィ・ド・マール 生産地：フランス

酒類：ブランデー（製菓用 ※過度な摂取はお控えください）容量：500ml 度数：43%

Vieux marc 2006 Chateauneuf-du-pape

ポルフィディオ正規販売店



KOTO CORPORATION

株式会社コーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

JAN: 4514852640032 43%

