

# プロヴァンスの最高峰<モン・ヴァントゥー>の裾野

オークの林、チェリーの木、  
オリーブの木、ラベンダーなどの  
素晴らしい自然に囲まれていることから  
1990年にユネスコの  
生物圏保護区に指定されました。



最高難度の山岳ステージ  
として  
ツール・ド・フランス  
などの自転車競技、  
冬にはスキーや  
雪山登山の最適の場所  
としても有名



AOCヴァントゥーは  
1953年にはその土壌の独自性からVDQSに認定され、  
1973年にはAOCに認定されました。  
更に2008年にはACコート・デュ・ヴァントゥーから  
ACヴァントゥーに改名された今後も成長が楽しみな注目産地です。

フランス ローヌ南部 ACヴァントゥー

## グラン・デ・ガルナツチャ

プロヴァンス訛りで<グルナツシュの粒>を意味

品 種：グルナツシュ95%★シラー5%

樹 齢：平均25年以上

土 壌：粘土石灰質で小石の多い土壌

醸 造：25日間25度で発酵を行い、その後4週間醸しを行う。

生産者：Terra Ventoux テラ・ヴァントゥー 2つの協同組合が2003年に合併して創業。TerraVentoux

25年間ACヴァントゥーのワインメーカーに勤めていたリチャード氏が  
その経験とテロワールについての知識を生かしてできたワインを協同組合である  
カーヴ・テラ・ヴァントゥーに持ち込みボトリングされ、  
2011年に初リリースされたのがこのグラン・ド・ガルナツチャです。

ストレートにチェリーやラズベリーなどの完熟した赤味果実のアロマが香り、  
リコリスや樹脂、後味には黒胡椒やタバコなどの香りも広がる。  
柔らかで丸い、そして甘みのある果実味が長く続きます。

トリュフはもちろんのこと、マッシュルームや舞茸などの  
香り豊かなキノコを使った料理にもおすすめです！

## Gran de Granacha AC VENTOUX

# トリュフの大地が育てたワイン！

AOCヴァントゥーはフランス・ローヌ地方南部、  
プロヴァンス最高峰「プロヴァンスの巨人」こと  
ヴァントゥー山（モン・ヴァントゥー）の裾野に位置する  
52村、約6,400haの広大な丘陵地帯の生産地で、  
年間2700時間もの恵まれた日照時間が示す通り、  
燦々と降り注ぐ太陽に照らされながらも

山の裾野の標高約300mと比較的高く、  
南ローヌの中でも心地良い涼しい所に畑が広がっていること  
から十分に**果実味共にフレッシュ感**がある

素晴らしい葡萄が生産されています。

そして最大の特徴は、フランス語のvent<風>に由来した、  
**モン・ヴァントゥー<風の強い山>**という名の通り、  
北から南の地中海沿岸に

**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、**畑を乾燥させ衛生を保ち、**  
また強い風で果実が小さくなりますが、  
その分**風味がぎゅっと凝縮した葡萄の実**となります。

またこの地域は<美食の宝庫>と呼ばれ、  
サクランボやイチゴ、羊肉、中でもオークの林には  
世界三大珍味であり高級食材である黒トリュフが  
たくさん収穫できることから

<トリュフの名産地>として有名で、「究極のマリアージュ」  
として芳醇な香りのトリュフと、  
地元のグルナツシュやシラーで造られた  
**まろやかで濃厚な赤ワインはベストマッチ！**  
とされています。

パーカーポイント

ワインアドヴォケート ガイド2013 **PP85点獲得**  
Wine Advocate - Robert Parker 85/100

**パリ・コンクール金賞受賞**

100年以上の歴史を誇る由緒あるコンクール



CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS 2013



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: 4514852620010 14%