

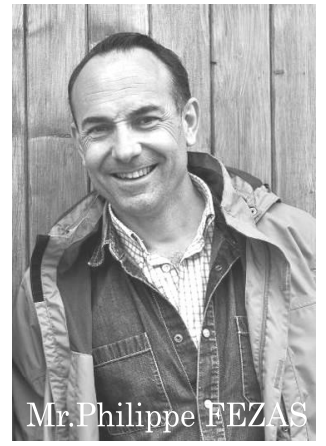
DOMAINE  
BRICHOT

ドメヌ・ド・ブリショ

世界トップの樽メーカー[スギャン・モロー社]で培った、  
最上級のセンスと技術の醸造家フィリップ・フェザス氏



スギャン・モロー<Seguin Moreau>は、  
1年で9万個もの樽を生産する、世界トップ樽メーカー  
メドックの5大シャトーをはじめ世界の35カ国45000もの顧客がいます。



Mr. Philippe FEZAS

ドメール・シルレの現当主フィリップ・フェザス氏

醸造学を学び、国家醸造資格を取得したのち、樽の一流メーカー スギャン・モローで醸造家及びマーケティング  
マネジャーとしての経歴を持つ人物。その間、数々のボルドーのグランクリュシャトーを顧客に持ち、ワインを樽が  
ワインにもたらす影響を研究。各シャトーと醸造に関する密なる情報交換を経て得た長年の経験を経て磨かれたセ  
ンスと技術は素晴らしく、これからも目が離せない造り手です。

ボルドーの南に位置し、ブランデーのアルマニャックの産地でも知られるガスコーニュ地方はワイン造り  
も盛んなところ。ドメヌ・ド・ブリショは2001年からフィリップ氏がオーナーとなり  
畑はコート・デュクススの区画の北側の丘、標高170mに位置します。14haある面積のうち、2/  
3が石灰質土壌で、1/3が粘土石灰質土壌。

IGP Cotes de Gascogne

DOMAINE de BRICHOT - Rouge -  
ドメヌ・ド・ブリショ ルージュ

やわらかいタンニンとフレッシュな果実味  
少し冷やしても美味しい赤



標高170mで南東向きの粘土石灰質の畑。  
日当たりが良いので良く熟しますが、  
適度な標高なので酸度も保ち  
バランスの良い葡萄を生みます。  
更に、南西から吹く風により、  
ほどよく乾燥しているため、  
衛生環境がよく、病気や害虫が少ない  
という恵まれた場所でもあります。

最大限果実味を引き出すために、25度以下の  
低温でアルコール発酵させ、15日間の醸しを行  
う。外温の変化を一番受けにくいセメント製タンク  
50%木製タンク50%使用。



メルロー50%/カベルネ・フラン 35%  
シラ-15%

JAN:4514852180248 12.0%alc

DOMAINE de BRICHOT - Blanc -  
ドメヌ・ド・ブリショ ブラン

グレープフルーツやパッションフルーツなど  
イキイキとしたアロマ溢れる高コストワイン!



半分は南、もう半分は東向きの畑は、  
この土地特有の『ペリュスケ(Peyrusquet)』  
と呼ばれる粘土と石灰の欠片が混ざった  
特殊な粘土石灰質土壌で、ガスコーニュの  
白ワインを特徴づける香り高さ  
とミネラル感のある葡萄を生み出しています。

複数ある葡萄の熟成基準(糖度、香り、タンニン、  
酸度など)のうち、ワインの爽やかさを保つために  
香りが頂点に達したものを収穫。

12時間のスキン・コンタクト後、柑橘系の果実香を  
最大限引き出すため15度の低温でアルコール発酵  
を行い、ステンレスタンクで細かいオリと共に6ヶ月  
熟成後瓶詰。



ロンバル 50%/ユニ・ブラン25%/  
ソーヴィニオン・ブラン25%

JAN:4514852180255 11.5%alc

ポルフィディオ正規販売店

KOTO CORPORATION

(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033

担当: