

SAS BRUNO ANDREU

Château La Condamine Bertrand から独立し、ブルーノ・アンドリュウと妻エマニュエルがラングドック地区モンブランの古い畑を再生して設立したワイナリーです。彼は前職より、この地域で20年以上の醸造経験を持つベテランで、独立後は海外市場を重視し、各輸出国毎にテイストを変えたワインを販売する事でビジネスを成功させました。



ELIXIR エリクシール・ルージュ

ワイン名エリクシールとは飲めば不老不死となることができると伝えられる霊薬、万能薬を意味します。口当たり柔らかい黒果実の凝縮感溢れるフルボディ、シラーのパワフルに加え、繊細なタンニンとの絶妙のバランス。この名前に負けない、忘れられない上質でエレガントな余韻をお楽しみください。

畑は地中海性気候を受ける南向きで、粘土石灰質土壌。リュット・レゾネ（減農薬栽培）を採用し、選りすぐりで全て手摘みで収穫されたぶどうは全て除梗され、それぞれ品種別にオーブントップタンクで醸造。品種ごとに最大限のアロマを引き出すべくタンク内で長めのマセラシオンが行われます。フレンチオークバレルにて12ヶ月間熟成、ろ過はごく軽めに抑えてボトリングを行っています。



希望小売価格：2,600 円（税別）
アペラシオン：IGP ペイドック
バーコード 3417690000369 ケース 6 本入
度数：14.5%
セパージュ：シラー 80%、グルナッシュ 20%

Les Prunelles Oaky Chardonnay レ・プリュネル・シャルドネ

リムーの中腹にある南西向きの畑で、樹齢40年の古木からなるシャルドネ

酸化を最小限にする為に、夜が開ける前に収穫・除梗を済ませ、24時間タンクで休ませた後、定温（13度）で23日間かけて発酵。マロラクティック発酵後、トーストされた木片と共に4か月間熟成し、頻繁に試飲を重ね、絶妙のタイミングでボトリングが行われます。

希望小売価格：2,400 円（税別）
アペラシオン：IGP ペイドック
バーコード 3417690001564 ケース 6 本入
度数：13.5%
セパージュ：シャルドネ 100%



BRUNO ANDREU

SAS BRUNO ANDREU

Château La Condamine Bertrand から独立し、ブルーノアンドリュウと妻エマニュエルがランクドック地区モンブランの古い畑を再生して設立したワイナリーです。彼は前職より、この地域で 20 年以上の醸造経験を持つベテランで、独立後は海外市場を重視し、各輸出国毎にテイストを変えたワインを販売する事でビジネスを成功させました。



Les Prunelles Oaky Chardonnay レ・プリュネル・シャルドネ

リムーの中腹にある南西向きの畑で、
樹齢 40 年の古木からなるシャルドネ

酸化を最小限にする為に、夜が開ける前に収穫・除梗を済ませ、24 時間タンクで休ませた後、定温（13 度）で 23 日間かけて発酵。マロラクティック発酵後、トーストされた木片と共に 4 か月間熟成し、頻繁に試飲を重ね、絶妙のタイミングでボトリングが行われます。

アペラシオン：IGP ペイドック
度数：13.5%
セパージュ：シャルドネ 100%



BRUNO BANDREU



Les Prunelles Oaky Chardonnay レ・プリュネル・シャルドネ

リムーの中腹にある南西向きの畑で、
樹齢 40 年の古木からなるシャルドネ

酸化を最小限にする為に、夜が開ける前に収穫・除梗を済ませ、24 時間タンクで休ませた後、定温 (13 度) で 23 日間かけて発酵。マロラクティック発酵後、トーストされた木片と共に 4 か月間熟成し、頻繁に試飲を重ね、絶妙のタイミングでボトリングが行われます。

生産者： Bruno Andreu
産地：IGP ペイドック
品種：シャルドネ 100%
度数：13.5% 容量：750ml



1,700 円 (税抜)

1,870 円 (税込価格)