

# Lou Payral《ルー・ペイラル》 AOC ソーシニャック(貴腐ワイン)

テロワールを研究し、それぞれの土壌とブドウ品種の相性を導き出し、完全オーガニック&土着酵母で造られる、テロワールに忠実な造り手、シャトー・ルー・ペイラル！この地はフォアグラやトリュフなど、グルメ垂涎の食材の宝庫！良質な貴腐ワイン“ソーシニャック”はフォアグラと抜群の相性！オーガニックでビオディナミなSO2無添加ワイン“ルー・ペイラル”は『テロワールの完全なる表現』と位置付けられる注目ワイン！



**シャトー内で最も古いブドウ樹から造られる  
15hl/ha という驚異の超低収量で造られる極上貴腐ワイン！**

Chateau Le Payral “Cuvée Marie Jeanne” AOC Saussignac

【500ml】 シャトー・ルー・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2009年 AOC ソーシニャック

【500ml】 シャトー・ルー・ペイラル “キュヴェ・マリー・ジャンヌ” 2015年 AOC ソーシニャック

参考小売価格 各 **5,900** 円(税別)

- ◆白ワイン(極甘口)貴腐ワイン/500ml ◆フランス/南西地方/ペリゴール
- ◆JAN: 4582245861098 (2009年)、4582245861104 (2015年)
- ◆セミヨン 40~50%、ソーヴィニヨン・ブラン 30~40%、ミュスカデル 10~20%

シルト土壌。シャトー内で最も古いブドウの樹から手選別で収穫。平均収量は驚異の 15hl/ha。圧縮した後に果汁をオーク樽に入れる。フレンチオークで18ヶ月熟成。グルメの町と言われるフランス・南西地方の名産フォアグラに合わせて是非！EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。エコセール認証マーク(有機栽培)。アグリカルチャー・ビオロジック認証マーク(有機栽培)等、ヴィンテージによって。



(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512  
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail [info@caav.co.jp](mailto:info@caav.co.jp)