

# Ch.Le Payral《シャトー・ル・ペイラル》 AOC ベルジュラック

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・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！



## 土壌とブドウ品種の相性を研究し尽くして造られた 質の高いタンニンとフルーティーさが際立つ赤ワイン！

Chateau Le Payral Traditionnels Rouge AOC Bergerac  
シャトー・ル・ペイラル トラディショナル・ルージュ AOC ベルジュラック

参考小売価格 **3,900** 円(税別)

- ◆赤ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / 南西地方 / ベルジュラック ◆JAN: 3470160012101
- ◆メルロー50%、カベルネ・フラン 40%、マルベック 10%

ヨーロッパの消費者でも信頼の【デメテル】認証取得。メルロー50%、カベルネ・フラン 40%、マルベック 10%。土壌は粘土石灰質土壌。ブドウは除梗されてから発酵します。マセラシオンは、温度管理を行いながら、質の高いタンニンとフルーティーさを引き出す為にゆっくりと静かにパンチングを行います。その後マロラクティック発酵。EU オーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテル認証マーク(ビオディナミ)。



(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)