

マス・ラ・シュヴァリエールはドメヌ・ラロッシュが20年前にランドックに設立したドメヌでこの土地のテロワールを表現しています。ドメヌの歴史はペロリとロカ・ブランカという2つの素晴らしい区画を見つけたところから始まりました。ペロリは1980年代後半に植樹された粘土石灰土壌で標高400メートルの畑。シャルドネに特化しています。冷涼な場所で、卓越した白ワインを造る事が出来ます。ロカ・ブランカは小さな区画がいくつもモザイク状になっており、黒ブドウに理想的です。標高、土壌、畑の向きなどこの土地で最良の畑を厳選しています。



La Chevalière Sauvignon Blanc 2016
ラ・シュヴァリエール・ソーヴィニオン・ブラン 1,900円



地方：ランドック 750ml 白
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：ベジエール、シェヴェンヌ山脈麓に位置する畑。空気圧搾後、12～15℃で48時間安定させアロマをマストに浸出。21日ステンレスタンクで15℃で発酵。熟成は4ヶ月澱と共にステンレスタンクで行い、定期的にバトナージュ。

エルダーフラワーのアロマにミネラルを感じます。エレガントなストラクチャーに新鮮な果実とライムの皮が加わり、長い新鮮なフィニッシュに続きます。

La Chevalière Chardonnay 2018
ラ・シュヴァリエール・シャルドネ 1,900円



地方：ランドック 750ml 白
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：シャルドネ100%
醸造：空気圧搾後、12～15℃で24時間安定させアロマをマストに浸出。12日ステンレスタンクで15℃で発酵。熟成は6ヶ月澱と共にステンレスタンクで行う。ミネルヴォワ、ベジエール、アグド、ペダリウー、モンペリエ、ニームにある多様な畑のブドウをブレンドし複雑さをワインに与えている。

快活な柑橘系のアロマが黄色い芳醇な果実と共に表れます。鮮やかな風味と熟した果実が広がり、良いバランスのアロマ溢れるフィニッシュに続きます。

La Chevalière Viognier 2017
ラ・シュヴァリエール・ヴィオニエ 1,900円



地方：ランドック 750ml 白
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：ヴィオニエ100%
醸造：ミネルヴォワ、ベジエール、アグド、ペダリウー、モンペリエ、ニーム、セヴェンヌに位置する畑。空気圧搾後、24時間最高10℃で冷却安定を行う。12日ステンレスタンクで15℃で発酵。マロラクティック発酵は行わず快活な酸を保ちます。熟成は6ヶ月ステンレスタンクで行う。

豊かで、オレンジの花とスパイスが広がります。繊細なアプリコットの風味がアロマ豊かなフィニッシュに表れます。

L'Art des Sense Chardonnay Réserve 2016
ラル・デ・ソンス・シャルドネ・レゼルヴ 2,300円



地方：ランドック 750ml 白
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：シャルドネ100%
醸造：冷涼な北向きの標高の高い場所から厳選した畑。樹齢は30年。粘土と石灰質がバランスよく混ざり、シャルドネの最上の表現を引き出している。80%大樽、20%ドゥミ・ミュイ(600ℓ)と小樽で醸造、熟成。澱と共に6ヶ月熟成。

熟した白桃とヘーゼルナッツのアロマが表れ、ほのかなミネラルが加わります。ジューシーで豊かな果実とフレッシュさが良いバランスをとっています。絹のような滑らかな質感でエレガントなフィニッシュには白い花のアロマが加わります。

Peyroli 2015
ペロリ 3,000円



地方：ランドック 750ml 白
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：シャルドネ100%
醸造：空気圧搾し12～15℃で24時間ダブルバージュ。ステンレスタンク、20%フレンチオークで発酵。同じタンク、樽で1年熟成。

白い果実と白い花のアロマにほのかなスパイスが加わります。繊細な果実が味わいに溢れ快活でフレッシュ。長いフィニッシュを感じます。

La Chevalière Cabernet Sauvignon 2017
ラ・シュヴァリエール・カベルネ・ソーヴィニオン 1,900円



地方：ランドック 750ml 赤
原産地呼称：ペイ・ドックIGP
品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%
醸造：ベジエールにある畑。全房で空気圧搾し、12～15℃で24時間安定させ、その後12日かけて発酵。6ヶ月ステンレスタンクで熟成。

快活なブラックカラントとほのかなハーブの特徴が香りに広がります。濃密な果実の凝縮感をタンニンのストラクチャーと共に感じます。濃密さがあり心地よくジューシーな口当たり。

La Chevalière Pinot Noir
ラ・シュヴァリエール・ピノ・ノワール

2017
2,300円



地方：ラングドック

750ml 赤

原産地呼称：ペイ・ドックIGP

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：ガルド北部のセヴェンヌ山脈麓とピレネー山脈に近いリムーに位置する畑。26～28℃で12日ステンレスタンクで発酵し毎日モンタージュ。100%マロラクティック発酵。6ヶ月ステンレスタンクで熟成。最低限にろ過をして自然な味わいを保つ。

熟した肉厚なチェリーのアロマが広がります。ジューシーな口当たりで、しなやかで滑らかなタンニンを伴います。

Roqua Blanca
ロカ・ブランカ

2016
3,000円



地方：ラングドック

750ml 赤

原産地呼称：ラングドックAOC

品種：シラー80%、グルナッシュ20%

醸造：発酵前に2日低温マセラシオン後、2週間かけて26～27℃で発酵及びマセラシオン。最低限にろ過をして自然な味わいを保つ。

ブラックフルーツ、温かいスパイスが香ります。芳醇で滑らかな口当たりで繊細なタンニンをもちます。長く旨味を感じるフィニッシュに黒胡椒が加わります。