



Miraval ミラヴァル

プロヴァンス地方の中心に500ヘクタールの土地を所有。畑は昼と夜の寒暖差が大きく、フレッシュでバランスの取れたワインを生み出します。100%オーガニックを取り入れ、無農薬栽培。1970年にジャズピアニストのジャックルーシェの手に渡りレコーディングスタジオを建設。スティングやシャーデー、ピンク・フロイドなど数々の有名ミュージシャンがレコーディングに訪れています。今日、ブラッド・ピットが別荘として所有。2012年よりフランス屈指のワイン生産者ベラン・ファミリーをパートナーとして迎え、ブドウ栽培、ワイン醸造、販売を共同で行っています。ラベルにはワイナリーに自生する野生のタイムの花が描かれています。



Studio Blanc by Miraval 2023
 ス튜디오・ブラン・バイ・ミラヴァル 3,400円



地方：プロヴァンス 750ml **白**
 原産地呼称：メディテラネIGP
 品種：ロール100%
 醸造：ワイナリー周辺の区画とセザンヌの山の麓の区画のブドウを使用。チューリップ型で底部が円形のコンクリートタンクで醸造。

白い花や柑橘の繊細なアロマ。バランスが良くフレッシュで口の中でも魅惑的なアロマが広がります。フィニッシュには塩味を感じ、美しい余韻が続きます。

Rouge 2013
 ルージュ 4,600円



地方：プロヴァンス 750ml **赤**
 原産地呼称：コート・ド・プロヴァンスAOC
 品種：シラー主体、グルナッシュ、サンソー
 醸造：ドウミ・ミュイ(600ℓ)とバリック(225ℓ)にて9ヶ月熟成。

香りはローズマリーなどのハーブやバラに加え、スモーキーなニュアンスも感じます。口の中ではブルーベリー、ブラックカラント、チェリーなどのフルーツとフローラルなフレーヴァーが広がります。非常にバランスが取れており、異なるテロワールのブドウをブレンドすることによって複雑性が生まれています。

Studio Rosé by Miraval 2023
 ス튜디오・ロゼ・バイ・ミラヴァル 3,400円



地方：プロヴァンス 750ml **ロゼ**
 原産地呼称：メディテラネIGP
 品種：サンソー、グルナッシュ、ロール、ティブラン
 醸造：品種ごとに直接圧搾後、サンソーとティブランはステンレスタンク、グルナッシュとロールは一部をチューリップ型で底部が円形のコンクリートタンクを使用。

とても淡いピンク色。フレッシュな果実と柑橘類の香りが広がります。肉厚な味わいで、柑橘類と白い花々が表れ塩味を伴う長いフィニッシュに続きます。

Rosé 2023
 ロゼ 5,000円



地方：プロヴァンス 375,750,1500ml **ロゼ**
 原産地呼称：コート・ド・プロヴァンスAOC
 品種：サンソー、グルナッシュ、シラー、ロール
 醸造：収穫は朝早い2回選果。除梗後、サンソー、グルナッシュ、ロールは直接圧搾、シラーの一部はセニエを行い、温度管理をしたステンレスタンク95%と樽5%で醸造、パトナージュを行う。

美しく淡い花びらのようなピンク色。新鮮な果実と春の花々のアロマが溢れ、フレッシュな酸と素晴らしいミネラル、塩味を感じるフィニッシュに続きます。

Muse de Miraval 2022
 ミューズ・ド・ミラヴァル 65,000円



地方：プロヴァンス 1500ml **ロゼ**
 原産地呼称：コート・ド・プロヴァンスAOC
 品種：グルナッシュ、ロール
 醸造：長期熟成が可能なこのロゼワインは、卵型のコンクリートタンクで醸造し、600ℓの樽で熟成。

輝きのある透き通ったバラの花びらのようなピンク色。上品なシトラス、プラム、白桃、アプリコット、ラズベリーやストロベリーなど、様々なアロマが微かな塩味と共に厚みのあるボディから溢れ、後味が長く続きます。