



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ペラン・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

ステュディオ・ブラン・バイ・ミラヴァル



2024	750ml	3,400円	白
------	-------	--------	---

地方：プロヴァンス
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。

Studio Rosé by Miraval

ステュディオ・ロゼ・バイ・ミラヴァル



2024	750ml	3,400円	ロゼ
------	-------	--------	----

地方：プロヴァンス
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

ロゼ



2025	375,750,1500ml	5,500円	ロゼ
------	----------------	--------	----

地方：プロヴァンス
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：収穫は朝行い、2回選果。除梗後プレスにかけ、デブルバージュ後の果汁をブレンド、温度管理をしたステンレス・タンク(95%)と樽(5%)で醸造、バトナージュを施す。

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。

Côtes de Provence Sainte Victoire Rosé

コート・ド・プロヴァンス・サント・ヴィクトワール・ロゼ



2024	750ml	7,500円	ロゼ
------	-------	--------	----

地方：プロヴァンス
原産地呼称：コート・ド・プロヴァンス・サント・ヴィクトワール AOC
品種：グルナッシュ、サンソー、シラー
醸造：アルク渓谷を見下ろす石灰岩粘土の斜面の区画。夜に収穫し、温度管理をしたタンクで発酵後、澱と共に熟成。

フレッシュな桃やメロンのニュアンスが、時間と共にライチや桜の複雑なアロマへと変化します。口に含むとライチやアプリコットの芳醇なフレーヴァーが広がり、滑らかで塩味を伴う余韻が長く続きます。

Muse de Miraval

ミューズ・ド・ミラヴァル



2022	1500ml	65,000円	ロゼ
------	--------	---------	----

地方：プロヴァンス
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。