



= 地品種を中心に8種のブレンド =

■ 生産者について



「マス・デ・コンブ」は、16世紀からつづく生産者で、現在、約70haを所有しています。

このドメーンを運営するのは、ラロック(Larroque)家。16世紀から続く老舗のぶどう栽培の家系で、現在は、レミ・ラロック (Remi Larroque・1963年9月21日生)が醸造などをおこなっています。

地元の星付きレストラン、「L'esprit du vin」「La Falaise」などでオンリストされているほか、ごくわずかですが、ドイツやベルギーに輸出されています。日本への輸出は今回がはじめてとなります。

世代をこえて長く飲み続けてもらえるようなバランスのよいワインをめざしています。

■ 畑・醸造について

全体で70haを所有。粘土石灰質土壌。リュット・レゾネでの栽培。

■ ワインについて

◆ Gaillac Rouge ガイヤック・ルージュ

<品種>デュラス、メルロ、プロコール、シラーを主としてプリュネラ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、ガメイの合計8種のブレンド <栽培>リュットレゾネ
ガイヤックを代表と知る主要なブドウ品種のブレンド。黒系果実、特にカシスやブラックベリーなどの果実味が特徴的で、プロコールのスパイスの風味が全体を引き締めています。メルロとシラーがワインにボディと骨格を与えていて、バランスよくまとまったワインです。

しっかりとした肉料理との相性は最高で、チーズなどとも相性がよいです。

【LE GUIDE HACHETTE DES VINS2013:掲載】