

味を決めるポイントは「優れたバランス」

キュベ・デ・キャトル・セゾン ドメヌ・ド・モンドールト
Cuvée des 4 seasons Domaine de Mont d'Hortes

南仏品種とボルドー品種のブレンド、春夏秋冬どの季節でも楽しめる味わい



香りの印象は落ち着いたイメージ。カシスやブルーベリーなど、色の濃い青い果皮の果実が浮かぶ。南仏の太陽を浴びている割には物静かで、ぶどうの成熟度が伺える。

口に含めば、ダークなイメージを持つ香りが鼻に抜けると同時に、きちんとタンニンが中心にある。口中から上がってくる香りには、熟れたサクランボや、赤いベリー系の果実など、少し明るいイメージも感じられる。それから、味を尖らせない程度の心地よい酸味。味わいのすべてにおいて、どこか特に秀でたところがある訳ではないけれども、優れたバランス感覚を持つワインだ。

セパージュについては、南仏品種をメインに、スパイス程度にボルドー品種をブレンドしている。そのようにして、彼らが最も重視しているのは「バランス」という一語。キュベの名に付された「4 seasons (キャトルセゾン)」は「四季」の意。春夏秋冬それぞれに適した赤ワインがあると言われる中で、「1年を通してどの季節でも楽しめるテイストを」というのが、造り手の味を決めるコンセプトだ。

Technical Sheet

ワイン名	キュベ・デ・キャトル・セゾン Cuvée des 4 seasons
クラス	IGP Côtes de Thongue コート・ド・トング
生産者	ドメヌ・ド・モンドールト Domaine de Mont d'Hortes 地中海沿岸モンペリエの西南、素晴らしい景観の中に位置する家族経営醸造所。 1986年より本格的に醸造設備を整え、ワインのクオリティを上げるべく努力を重ねている。ワインの味わいの中で彼らが最も重視するのは「バランス」
産地	フランス ラングドック地方 モンペリエ中心部より西南へ 60km
セパージュ	70%グルナッシュ、10%シラー、10%カベルネ・ソーヴィニヨン、10%メルロ
タイプ	赤
畑	粘度石灰、砂利質、自然環境に配慮しリュットレゾネ（減農薬栽培）を行う
醸造 熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。