

GUILLAUME AURELE/ギヨーム・オーレル(フランス/ラングドック)

南フランスのゴールドメダルゲッター アルマ・セルシウス社

アルマ・セルシウス社は、南フランスの地中海沿岸に居を構えるフランス・ラングドック地方の“生産者組合”でありながら、コストパフォーマンスに優れたワイン造り出すワイナリー。現在は合計 1200ha の畑を所有しており、生産されるワインは毎年のように金賞を受賞しています。また業界紙にもたびたび登場しワインの専門誌等でも“コストパフォーマンスの優れたワイン”として高い評価を得ている生産者です。ラングドック地方特有の温暖な気候と素晴らしい土壌、厳しいぶどうの選定など、最新技術の醸造を経て作られています。

ご紹介する3種類のワインは全て金賞受賞ワイン！

シャルドネは、パリのワインコンクールで金賞受賞、ヴィオニエとカベルネ・ソーヴィニオンは、ブラインド・テースティングにて受賞が決定されるジベール・エ・ガイアールで金賞受賞しています。



レベルの高いパリのワインコンクールで見事に金賞を受賞したシャルドネ！

ギヨーム・オーレル・シャルドネ (IGP・ペイ・ドック) 【JANコード】3760143141066 【参考小売価格】1,800円(税別)
平均樹齢 30 年のシャルドネ 100%。収穫は午前中の涼しい時間帯(午前 4:00~10:00)に行われ、低温発酵にて造られるシャルドネ。熟成はステンレスタンクで行われるため、フレッシュで生き生きとした印象のシャルドネに仕上がっています。シャルドネ種特有のバターのようなアロマに、ヘーゼルナッツ、パイナップル、シトラスなど、とにかく複雑な香りを醸し出しています。リッチで口中で素晴らしいボリュームを感じる事が出来き、中間の味わいからフィニッシュにかけては、トロピカルフルーツやマンゴーなどさらに複雑味が増し、余韻はとて長く続きます。

ブラインド・テースティングで審査が行われるジベール・エ・ガイアールで金賞受賞！

ギヨーム・オーレル・ヴィオニエ (IGP・ペイ・ドック) 【JANコード】3760143141172 【参考小売価格】1,800円(税別)
平均樹齢 25 年のヴィオニエ 100%。収穫は午前中の涼しい時間帯(午前 4:00~10:00)に行われ、低温発酵にて造られるヴィオニエ。南仏ワインらしくパワフルな香り！ピーチやアプリコット・パイなどとにかく複雑な香りが混ざり合う。流石に高級品種と言われるだけはあるオーラをまとい、深くコクのある味わいが一流のヴィオニエであることを物語っている。

ブラインド・テースティングで審査が行われるジベール・エ・ガイアールで金賞受賞！

ギヨーム・オーレル・カベルネ・ソーヴィニオン (IGP・ペイ・ドック) 【JANコード】3760143141073 【参考小売価格】1,800円(税別)
平均樹齢 25 年のカベルネ・ソーヴィニオン 100%。南仏の伝統的なマセレーション(セニエ)方により 30 日~35 日という長期間の低温発酵を行います。南仏ワインらしくチョコレート、スパイスがほどよく感じられるアロマ！フレッシュフルーツ、花束を抱えているような華やかな香りがあり、飲み口はとてスムーズでナチュラル。