

新着ワインのご案内

La Source (ラ・ソース)

18世紀初頭に、農家であったロベール・ヴィック家がラングドック地方のベジエに移り住み、ワイン造りを始めました。新しいセラーを建設し、積極的に投資を行い、伝統的かつ近代的要素を取り入れた醸造技術で、品質の高いワイン造りを実現しています。「ラ・ソース」とは「水源・泉」を意味し、ラベルに書かれている「魚」の由来は、近くに「リブロン川」が接しており、まさに「ラ・ソース」のように、そこで泳ぐ魚は自然に保護された環境で生育し、また、ラングドック地方特有の照りつける太陽、その太陽によって実る上質のぶどう、そのぶどうを育てる農作業、たくさんの忍耐、これはまるで魚釣りのように根気のいることから、「魚」はあらゆるものの根源、と今の醸造家であるジェローム・ヴィック氏が語っています。20世紀半ばにはシラー、グルナッシュ、メルローを植樹し、QUALENVIという環境品質を保全するプログラムに参画し、食の安全と環境保護に基づいた栽培醸造を行っています。



MA0211 La Source Tradition Chardonnay 2011

地中海の温暖な気候に生まれ、太陽の光を十分吸収し、適度に熟した段階でブドウを収穫(機械による)。シャルドネのアロマやキャラクター、ミネラル感が最大限に引き出され、果実味たっぷりの繊細でエシガントなワインに仕上がっています。シーフード料理や白身のお肉などとよく合います。

アルコール度数：13%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841157001



MA0911 La Source Tradition Sauvignon Blanc 2011

地中海の温暖な気候に生まれ、太陽の光を十分吸収し、適度に熟した段階でブドウを収穫(機械による)。ブドウの本来のキャラクターが最大限に引き出され、ミネラル感や果実味たっぷりのワインに仕上がっています。ハーブのような上品な香りと切れのある辛口が特徴的です。

アルコール度数：12.5%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841167000



FIC wine

MA1111R La Source Tradition Grenache Rosé 2011

グルナッシュ、サンソーのブレンドで造られたロゼ。グルナッシュの持つ果実味が熟したチェリーを思わせ、爽やかに広がります。パスタ、ピザ、ブイヤベースなどのカジュアルな料理によく合います。

アルコール度数：12.5%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841198004



MA0811 La Source Tradition Syrah 2011

太陽をたっぷり浴びた完熟したシラー100%で造られており、滑らかなタンニンやフルーティーな味わいが特徴。スパイスやジャムのような黒系果実を思わせます。

アルコール度数：13%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841177009



MA0410 La Source Tradition Merlot 2010

完熟したメルロー種100%で造られています。太陽の光を十分吸収し、適度に熟した段階でブドウを収穫(機械による)。マセラシオンは8-12日間でブドウのエキスを最大限に引き出し、果実味たっぷりの黒系果実を思わせ、爽やかに広がります。グリル料理全般、ハードタイプのチーズ(コンテなど)などによく合います。

アルコール度数：12.5%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841187008



MA0311 La Source Tradition Cabernet Sauvignon 2011

南仏の太陽をたくさん浴び、完熟したカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られています。マセラシオンは8日間で、その後8カ月間樽熟成を行い、コクのあるブドウの旨みが凝縮した味わいや香りを十分に感じることができます。肉料理全般、シチュー料理などによく合います。

アルコール度数：12.5%

標準小売価格(税抜)：¥1,800.-

JANコード：3552841187007



株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋 2-5-5 新橋 2 丁目 MT ビル 2F

TEL 03-3539-5415 FAX 03-3539-5412 URL : <http://ficwine.com>