

新着ワインのご案内

CLOS de GAT (クロ ド・ガット：イスラエル)



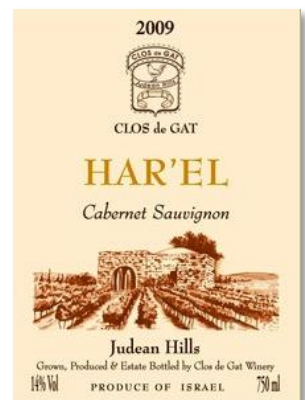
Clos de Gat(クロ・ド・ガット:イスラエル)は、旧約聖書に登場する南ユダ王国の北西部、エルサレムからシャロン平原に向かって伸びるアヤロン溪谷の近くに面している、Judean 山脈のふもとに位置しているワイナリーです。ヘブライ語で「ワイン醸造所」を意味する古代ローマ時代の醸造所は、19ヘクタールもあるこのワイナリーの中心に位置しており、近代的なワイナリーの印として残されています。丘や谷を有するこの地域は、何千年もの長きにわたり、ぶどう栽培に適した環境でした。

岩盤質が石灰質土壌で上部に分厚い表土となっているこの土地がマイクロ気候(微気候)により、ぶどうの生育を素晴らしく品質の良いものになるのに大いに役立っています。

Clos de Gat は発酵プロセスに於いて、畑の自生酵母を使用し、「テロワール」と言われるにふさわしい複雑性に富んだ地層とのバランスによってより上質なワインを造り出しています。

IS0309 CLOS de GAT Har'el Cabernet Sauvignon 2009 (クロ・ド・ガット・ハレル・カベルネソーヴィニオン)

手摘みで収穫され、フレンチオーク 30%新樽で12カ月間樽熟成されます。4-6カ月ごとに澱引き作業を行い、最終的なブレンドではフィルターをかけずに行われます。芳醇なタンニンを感じ、ユーカリやハーブ、バニラ香など重厚な香りが支配的です。余韻は長く、あと5年程セラーで保管すれば更なる向上が期待できます。グリルやローストビーフ、ハードタイプのチーズなど。カベルネ・ソーヴィニオンを主体としてメルロー、プティ・ヴェルド標準小売価格(税別) **¥3,800.-**



IS0809 CLOS de GAT Har'el Syrah 2009 (クロ・ド・ガット・ハレル・シラー)

手摘みで収穫、良いブドウだけを選別し、伝統的な醸造方法で則ってフレンチオーク 30%新樽で16カ月間樽熟成されます。4-6カ月ごとに澱引き作業を行い、ノンフィルターで瓶詰が行われます。芳醇なタンニンや濃密かつ複雑性に富み、ペッパーやクランベリー系果実や控えめな樽の香りが特徴です。バランスがよく取れており余韻は長く、あと5年くらいは更なる向上が期待できます。ローストビーフ、キャセロールやハー



FIC wine

ドタイプのチーズなど。シラーを主体としてカベルネ・ソーヴィニヨン

標準小売価格(税別) **¥4,000.-**

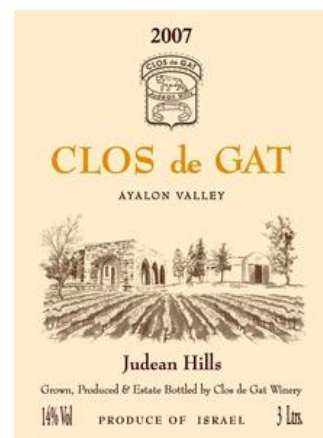
ISAV05 CLOS de GAT Ayalon Valley 2005

(クロ・ド・ガット・アヤロン・ヴァレー)

フレンチオーク(新樽)で20カ月間樽熟成。ノン・フィルターで瓶詰め。収斂性や凝縮した果実味が特徴で、アフターフレーバーには煮詰めたジャムやスパイス、メントールなど余韻は比較的長く続く重厚なタイプのワインです。

カベルネ・ソーヴィニヨンを主体としてメルロー、プティ・ヴェルド

標準小売価格(税別) **¥6,000.-**

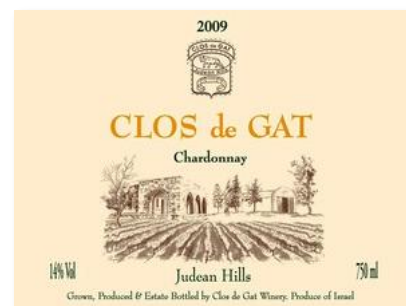


IS0209 CLOS de GAT Chardonnay 2009

(クロ・ド・ガット・シャルドネ)

手摘みで収穫、良いブドウだけを選別し、ファーストプレスジュースをフレンチオークで乳酸発酵が行われます。12カ月間澱と一緒に熟成され、バトナーージュが瓶詰め前のタンクへ移す前に行われます。その後ノンフィルターで瓶詰めされます。光沢があり健全な淡い黄緑の色調で、香りはエレガントかつ複雑です。スパイス、オレンジの花や柑橘系フルーツが特徴的です。味わいは、ややフレッシュで適度な酸が特徴で、カリンや樽由来のバニラ香を感じ、余韻も長く続きます。サラダ、シーフード、蒸し鶏、白身肉のソテーなど。シャルドネ 100%

標準小売価格(税別) **¥6,000.-**



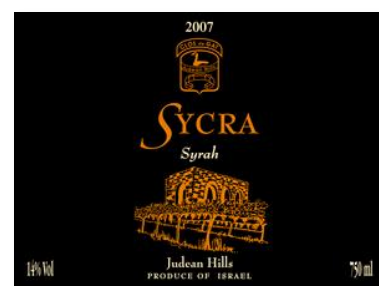
ISSY06 Sycra Syrah 2006

(シクラ・シラー)

Sycra(シクラ)はアラブ語で光沢のあるルビー色を意味します。

野生酵母を使用し、フレンチオーク新樽で20カ月間熟成され、ノンフィルターで瓶詰めされます。濃密なルビー色で樽由来の香りやスパイス、黒系果実のアロマが支配的です。フルボディーで、飲みごたえのある味わい深いワインです。あと8-10年で更なる品質向上が期待できます。牛肉のグリル、ジビエ料理などシラー100%

標準小売価格(税別) **¥8,000.-**



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>