

# 南フランスの金賞ワイン・メーカー “カーヴ・ド・ポメロル”

1932年に南仏のラングドック地方に設立された生産者組合のカーヴ・ド・ポメロル社。この地方は、地中海性の恵まれた気候条件により良質のぶどうが出来ます。ポメロル社は最新のテクノロジーを活用して品質の高いワインを造り続けています。収穫ぶどうのチェックから醸造までの徹底した品質管理で安定した良質のワイン作り、魅力的な価格により欧米で素晴らしい評価を得てきています。彼らの作るワインの多くは、毎年のように公式ワイン・コンクールにて金賞を受賞しています。



## — ボーヴィニャック・シリーズ <カーヴ・ド・ポメロル社>—



品名：ピックプール・ド・ピネ 2011 <ボーヴィニャック>

格付：AOC（コトー・デュ・ラングドック）

品種：ピックプール・ド・ピネ種 100%

醸造：ステンレスタンクで低温発酵、新鮮な果実味を最大に抽出しボトリング

特徴：緑がかった黄金色のワインは、グレープフルーツのような南国の果物を  
思わせる柑橘系のアロマとミネラル感溢れる新鮮な味わい。

受賞歴：2008：パリ農産物コンクール金賞&アドヴォケート誌 89点

2009、2010、2011：パリ農産物コンクール金賞

上代：¥1,500（税別） <750ml/12本入> JAN：3700059200020



品名：シャルドネ 2012 <ボーヴィニャック>

格付：ヴァン・ド・ペイ（オック）

品種：シャルドネ種 100%

醸造：ステンレスタンクで低温発酵、新鮮な果実味を最大に抽出しボトリング

特徴：明るい黄金色のワインは、熟したシャルドネの果実味からパイナップル  
や蜜リンゴの様な香りが楽しめるコクのある味わい。

受賞歴：2009：パリ農産物コンクール金賞&シャルドネ・デュ・モンド金賞

2010：ラングドック・ルーション・コンクール金賞

2011、2012：パリ農産物コンクール金賞

上代：¥1,500（税別） <750ml/12本入> JAN：3700059200167



品名：ソーヴィニヨン 2012 <ボーヴィニャック>

格付：ヴァン・ド・ペイ（オック）

品種：ソーヴィニヨン・ブラン種 100%

醸造：ステンレスタンクで低温発酵、新鮮な果実味を最大に抽出しボトリング

特徴：透明感のある黄金色のワインは、白い花や白桃のような果実を想わせる  
豊かな香り、熟した果実の風味と心地良い酸味との絶妙なバランス。

受賞歴：2009、2010：パリ農産物コンクール金賞

2011：ラングドック・ルーション・コンクール金賞

2012：プリニョール コンクール 2013 金賞

上代：¥1,500（税別） <750ml/12本入> JAN：3700059200129



品名：ヴィオニエ 2012 <ボーヴィニャック>

格付：ヴァン・ド・ペイ（オック）

品種：シャルドネ種 100%

醸造：ステンレスタンクで低温発酵、新鮮な果実味を最大に抽出しボトリング

特徴：明るい麦わら色のワインは、完熟した果実の風味でアプリコットや花の  
ような香りが楽しめるコクのあるまろやかで柔らかい味わい。

受賞歴：2012年：ラングドックルーション・コンクール金賞

2013年：パリ農業コンクール金賞

上代：¥1,500（税別） <750ml/12本入> JAN：3700059200020

