

Chateau Guiot

シャトー ギオ



シャトー ギオは、コスティエールドニームのAOP地域の中心部、サンジールに位置する100 Haのドメーンです。壮大な景観の中にあるシャトーとそのブドウ畑は、南をプティット・カマルグ、東をアルピーユに囲まれています。なだらかな丘陵地に広がるブドウ畑、ローヌの一流オペレーションから拝借した丸い小石のテロワールが、ワインに独特の個性を与えます。赤土の上に敷き詰められた石は、夜になると穏やかな暖かさを放ち、日中に蓄積された有益な効果をもたらします。近くの地中海も有益なミクロクリマをもたらし、自然の温度調節がブドウに豊かさと凝縮感を与えます。

1976年、シルヴィアとフランソワ・コルヌットがドメーンを購入。1990年に熟成セラーが建設され、2000年には醸造セラーが改修・拡張。2016年からは、双子の息子であるアレクシスとヌマが、シャトーを引き継ぎました。



\ NEW /



ニモワニトワ ブラン 2022
Ni moi ni toi Blanc

白い花や核果の香りが特徴の、香り豊かなワインです。味わいは非常に肉厚で、美しくフレッシュな香りが長く続きます。

AOPコスティエールドニーム 白・辛口
品種：グルナッシュ・ブラン50%、マルサンヌ30%、
ルーサンヌ20%
参考小売価格：¥2,700

\ NEW /



#パ アンヴィテ 2022
#pas invité

ざくろのような色で、小さな赤い果実のとてもアロマティックな香り。心地よくフレッシュで、フィニッシュは赤い果実とコショウの軽いニュアンス。この赤ワインはフレッシュな状態で楽しめます。化学物質・亜硫酸は無添加。

Vin de France 赤・ライトボディ
品種：ムールヴェードル
参考小売価格：¥3,500

\ NEW /



ニモワニトワ ロゼ 2022
Ni moi ni toi Rosé

親しみやすいロゼで、イチゴ、アプリコット、柑橘類の香り。口当たりはまるやかで、余韻はすっきりとしています。50m以上の深さがある土壌で、土壌が豊かな区画を選ぶことで、樹勢が強く、果実が凝縮しすぎないブドウを得ることができます。

AOPコスティエールドニーム ロゼ・辛口
品種：グルナッシュ50%、シラー50%
参考小売価格：¥2,700

\ NEW /



オンセジャメ ブラン 2022
je sais qu'on ne sais jamais Blanc

ダイレクトプレスで一番搾りの果汁だけを厳選しています。卵型タンクで発酵。天然酵母。化学物質・亜硫酸は無添加。チェリー、プラム、アニス、カルダモンのアロマティックな香り。軽やかで力強く、程よい余韻があり、バターのニュアンスとお菓子の風味。

Vin de France 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥3,900

\ NEW /



ニモワニトワ ルージュ 2022
Ni moi ni toi rouge

夏には冷やして飲むと、フレッシュさと果実のアロマを楽しむことができます。チーズや赤い果実の肉料理と◎。果実のアロマを保つため、18~20°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。ソフトで短いマセラシオンを2~3日行い、軽い骨格を得ます。

AOPコスティエールドニーム 赤・ミディアムボディ
品種：シラー40%、カリニャン30%、グルナッシュ30%
参考小売価格：¥2,700

\ NEW /



オンセジャメ ルージュ 2021
je sais qu'on ne sais jamais Rouge

カマルグを望む南向きの軽い斜面に植えられたカリニャンの古木は、早朝に手摘みで収穫され、天然酵母で発酵。化学物質・亜硫酸は無添加。スマイル、カシス、ブラックベリーを思わせる複雑なアロマ。口に含むと、ピロードのようなタンニンがあり、とてもフルーティ。料理との相性は抜群。

Vin de France 赤・フルボディ
品種：カリニャン100%
参考小売価格：¥3,900