

Domaine Gramiller

ドメヌ グラミエ



南ローヌ、ヴォクリューズ県のヴェゾン・ラ・ロメヌ村とオランジュの間にあるドメヌグラミエは、ブドウ畑とワインで知られるラストーの中心部に位置し、1944年にVDN甘口ワインと2010年に辛口の赤ワインでAOC認定を取得しました。

10年間のオーガニック栽培と協同組合へぶどうの提供を経て、2017年にドメヌグラミエを設立しました。

ワインへの情熱を存分に発揮するために、15Haのブドウを真剣に栽培しています。シンプルさと気配りにより、果実の最も純粋な表現を尊重した上質でストレートなワインを生産することができます。



\ NEW /



グラミエット

Gramillette

メソッドアンセストラルの無添加ナチュラルスパークリングワイン。ミネラルと軽やかでキリッとした酸味。クリアな味わいが喉を潤します。

Vin de France ロゼ・スパークリング
 品種：クレレット 100%
 参考小売価格：¥3,600

\ NEW /



クール ド レザン 2022

Cœur de Raisin

いちご、チェリー、ラズベリーの赤い果実香。口を含むとグレープジュースが広がります。フルーツとスパイスが口の中ではじけ、フレッシュな印象。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。プロヴァンス料理のブリッソーダやタパス、サラダによく合います。

Vin de France 赤・ミディアムボディ
 品種：アlicant 70%、グルナッシュ 30%
 参考小売価格：¥2,500

\ NEW /



コード デュ ローヌ プレニチュード 2022

Cote du Rhone blanc Plénitude

新鮮な梨の香り、春の花の香り。繊細でエレガント。コンクリートタンクで醸造。
 魚や野菜のタルタル、ビーフカルパッチョと相性◎

AOPコート・デュ・ローヌ 白・辛口
 品種：グルナッシュ・ブラン 50%、クレレット 40%
 ルーサンヌ 10%
 参考小売価格：¥3,100

\ NEW /



コード デュ ローヌ プリュイヌ 2021

Cote du Rhone Prune

野生のベリー、ローズマリーやハーブ、アーモンドの香り。口当たりなめらかで、余分なコクがなく、程よい余韻があります。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。

AOPコートデュローヌ 赤・ミディアムボディ
 品種：シラー 50%、グルナッシュ 20%、カリニャン 30%
 参考小売価格：¥3,000

\ NEW /



コード デュ ローヌ ルジャス 2021

Cote du Rhone blanc Le Jas

もともとブレンド用でしたが、テクスチャーとフィネスに魅了され、ワインにすることにしました。ラストーにあるルジャス(Le Jas)というリュージュ。丘の中腹にあり黄色の泥灰土は均質で、石がほとんどありません。樹齢40年。手摘みで収穫。9か月間木樽熟成

AOPコート・デュ・ローヌ 白・辛口
 品種：クレレット 100%
 参考小売価格：¥4,600

\ NEW /



ラストー ソル 2020

Rasteau Sol

地中海沿岸の石灰岩の丘陵に生い茂るハーブの影響で、魅力的なアロマと海の塩味、つまりミネラル感がつまったワインが生まれます。力強くエネルギー感溢れるペアリング：アヴィニヨンのパステイチョ、トマトのモゼット(白いんげん豆の煮込み)またはナヴァランと◎

AOPラストー 赤・フルボディ
 品種：グルナッシュ 50%、シラー 30%
 ムールヴェードル 20%
 参考小売価格：¥3,200