



Domaine Gramiller
ドメーヌ グラミエ

ローヌ



南ローヌ、ヴォクリューズ県のヴェゾン・ラ・ロメーヌ村と オランジュの間にあるドメーヌ
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 ロワインと 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 年にドメーヌグラ
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しています。

コードデュ ローヌ プレニチュード 2025

Cote du Rhone blanc Plénitude

AOP コート・デュ・ローヌ 白・辛口
品種: グルナッシュ・ブラン、クレレット

産地・栽培

ラストーの石だらけの段丘畑「プラン」にて、グルナッシュ・ブランとクレレットをゴブレ仕立て
で栽培。

収穫

果実の香りが感じられ始めた時点で、早めに収穫。

醸造

手動式の空気圧プレスで圧搾。3 回のルベージュ（追い搾り）を行い、最後の 1 回は分離
してバリック樽で醸造。低温で果汁の漉引き。クレレットはステンレスタンクで 17°C にて醸
造し、グルナッシュ・ブランはアンフォラで醸造。

リンゴ酸の濃度が低かったため、マロラクティック発酵は特に手を加えず自然に進めていま
す。バリック（プレス最終搾汁分）、タンク、アンフォラの 3 種をブレンド。その後 10°C で 10
日間ほど寝かせて安定させます。

細かいフィルターで濾過し、11 月中旬に瓶詰め。

テイastingノート

香りは、蜂蜜のような白い花や洋梨、そこにほのかなリコリスのニュアンスが重なります。味
わいは爽やかで、余韻に塩気を感じます。

