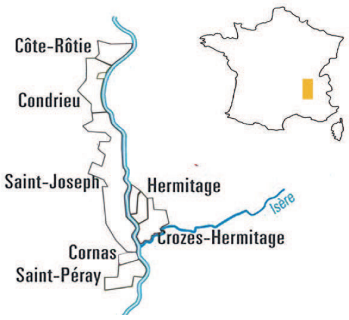
CAVE
YVES CUILLERON

Durif Vin de France 2020

ドメーヌ・イヴ・キュイユロン デュリフ ヴァン・ド・フランス

北ローヌのコンドリューを代表する生産者

1961 年生まれのキュイユロン氏は、醸造・栽培を専門学校で学んだ後、1986 年に伯父のドメーヌを引き継ぎました。30 代半ばからすでにローヌ地方の白ワイン生産者としてトップレベルに達しており、特にコンドリューに 12ha という広い畑を所有し、複雑、芳醇、バランスがよく、奥行きのある味わいの卓越したワインを造っています。





イヴ・キュイユロンは、地元で栽培されている品種の多くがシラーであることに疑問を抱き、地元に適しながらも忘れられていた古代品種を植えることを決めました。

デュリフ 100%

ブドウ栽培

花崗岩土壌
植密度：8,000 ～ 10,000 本 /ha
殺虫剤、除草剤は不使用。オーガニック農薬を必要に応じて散布。
成熟を助けるために、樹勢と収量のコントロール、除葉、間引きを行います。

ワインメイキング

ベストな成熟をしたブドウを手作業で収穫し、選別。
最高品質のプレス果汁のみを使用。
天然酵母を使用してアルコール発酵、MLF には木樽を使用。
熟成には木樽を使用し 18 カ月をかける。

黒系果実やスパイスの香り。

ブドウを口に含んだような自然で素朴な味わい。味わいには深みがあり、しなやかなテクスチャー。豊かで力強い果実風味が特徴です。
5 年ほどの熟成ポテンシャルを感じさせます。

ペアリング：牛のステーキ、ペッパーソース

参考小売価格：6,000 円 (税別)

WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp