



ドメーヌ ティエリー ナヴァール
Domaine Thierry Navarre

ヴァンドゥイヤド
Vin d'Oeillades 2015

ウィヤードはラングドック地方の古いぶどう品種のひとつ。
ティエリーのウィヤードは、フルーツとスパイスが感じられる若いフレッシュな状態で飲むワイン。友人と一緒に躊躇なく（アルコール度数は低めの 11.5%！）シェアするのに最適です。

アペラシオン:	Vin de France
土壌:	南東向きスレート丘の斜面（褐色片岩）
品種:	ウィヤード
面積:	25 hl/ha
年間生産量:	2,000 bottles
農法:	オーガニック農法。 畑の土壌耕作。植物由来の農薬を使用。 ぶどう畑とワイナリーで選果を行う。小さなバスケットを用い手摘み。
醸造・熟成方法:	除梗は行いません。8日間のカーボニック・マセレーションを実施。 セメント桶での熟成期間は6か月。オーク樽は使用しません。
アルコール度数 (%vol):	12
酸性度 (gH2SO4/l):	3.13
PH:	3.57
二酸化硫黄濃度 (mg/l) :	39
テイastingノート:	カンフル、マートル、その他の低木のアロマがグラスからあふれ出すように香ります。 大きなレッドフルーツのフレーバーに甘草のニュアンス。タンニンはソフト。 ジューシーでとてもフレッシュできるワイン。
マリアージュ :	食事のスタート時、ハム・ソーセージ類の盛り合わせ、チキン、グリルした肉。