

Signé VIGNERON

BROUILLY

ブルーリー

CONVERSION BIOLOGIQUE

コンバージョン



ブドウ生産者

ラパリュ家族はずっと前からブドウ生産者でした。ドメヌ・ラパリュは現在、長男ジャン・クロードが相続しています。1998年から、環境への配慮がさらに高まり、有機の農法で栽培を始めた。二年前から、正式にエコセルトの組織に有機のラベルを申し込みました。現在コンバージョンで名称されているワインは来年から有機の名称に転換します。ラパリュのドメヌは12ヘクタールで。

ブドウ畑

ぶどう品種：ガメイ

土壌：砂の混ざった、若干粘土質の花崗岩

向き：南東

標高：350m

平均生産高：50ヘクトリットル/ヘクタール

仕立て：ゴブレ仕立て。

12ヘクタール

除草剤や殺虫剤は、使わずに毎年耕しています。

ワイン作り

厳選された区画で手摘み。さらに醸造用タンクへ入れる前におぶどうをもう一度厳選。ぶどうを房ごと全て使うブルゴーニュの伝統的醸造方法。完全な温度管理の下、半カルボニックマセレーション。醸造はドメヌで行い、期間は、長めで10日間。

シャプタリザシオンのないワイン：砂糖、酵母、アラビアゴム、亜硫酸塩などが添加されていません。

ドメヌで瓶詰め。

テースティング

濃いルビー色。フランボワーズとグリオット（酸味の強いサクランボの一種）香り。たいへんバランスがよく構成のしっかりしたワイン。

サービスと相性料理

供出温度 14-15℃。飲み頃は、今から、3-4年間で確実に開きます。

相性料理は、ハム・ソーセージなど豚肉製品や巻いた胸部肉。



GRANDS TERROIRS & SIGNATURES

Lieu Dit « Montmay-Les Jacquets » - BP 10 - CD 9 - 69 430 QUINCIÉ-EN-BEAUJOLAIS - FRANCE

Tel : 00 33 4 74 03 52 72 / Fax : 00 33 4 74 03 38 58 - e-mail : contact@signevigneron.com - www.signevigneron.com

SA au capital de 896 000€ - SIRET 412 788 770 00045 - RCS Villefranche - TVA Intracommunautaire FR 11 412 788 770 - Accises FR006537E5183 - Code NAF 46.34Z

Nouvelles valeurs, Plaisirs Nouveaux