

Gaillac Blanc sec « Cuvée C.Bastide 2008 » : (Sauvignon, Len de Lel)

ガイヤック 辛口白 キュヴェ・C.バステイド 2008

品種： ソーヴィニオン、ラン・ド・レル

テイasting・コメント：ツゲ、柑橘類やライチの芳香漂う、すっきりとフレッシュかつ凝縮感のある香り。

Gaillac Rouge « Cuvée Mathieu 2007 » : (Braucol, Duras)

ガイヤック 赤 キュヴェ・マチュー 2007

品種： ブローコル、デュラス

テイasting・コメント：深いルビーの濃い色合い。ピーマンや灰色コショウのようなスパイスのアロマ。

Gaillac Rouge « Fût Cuvée Jean Gabriel 2005 » : (Braucol, Duras, Cabernet Sauvignon)

ガイヤック 赤 樽熟成 キュヴェ・ジャン・ガブリエル 2005 (

品種： ブローコル、デュラス、カベルネ・ソーヴィニオン

テイasting・コメント：オレンジがかった輝きを持つ色合い。樽香のする果実のアロマ。余韻が長く続く。

フランス南西地方ワインコンクール 金賞

Côtes du Tarn « L'Envol des Hirondelles Cabernet Sauvignon 2007 » :

コート・デュ・タルン ランヴォール・デ・イロンデル カベルネ・ソーヴィニオン 2007

テイasting・コメント：カシスの香りを主とするフルーティなアロマが非常に心地よいピロードのようなワイン。きれいな濃い赤の見事な色合い。

フランス南西地方ワインコンクール 金賞

Méthode Ancestrale Gaillacoise Brut 2008 : (Mauzac)

メトード・アンセストラル・ガイヤコワーズ ブリュット 2008

品種： モーザック

テイasting・コメント：緑の光沢をもつ淡い美しい黄色。とても細かな泡を持つ。すっきりとして、非常に表情豊かな香り。青リンゴのアロマ。長く持続しつつ、清涼感もある余韻が、味蕾を感嘆させることでしょう。

Méthode Ancestrale Gaillacoise Demi-Sec 2008 : (Mauzac)

メトード・アンセストラル・ガイヤコワーズ ドゥミ・セック 2008

品種： モーザック

テイasting・コメント：緑がかった黄色の美しい色合い。とても細かな泡立ち。非常に表情豊かな香りでリンゴや洋ナシのアロマ。長く続き、かつフレッシュ感のある余韻により、口の中に、リンゴや洋ナシをかじった時のような風味が残って行くことでしょう。

Gaillac Doux Douceurs des Brumes Réserve 1997 : (Mauzac, Len de Lel)

ガイヤック ドゥー ドゥー・スール・デ・ブリュム・レゼルヴ 1997

品種： モーザック、ラン・ド・レル

テイasting・コメント：琥珀色。非常にフレッシュで、スパイスの芳醇なアロマ。クローブ（丁子）、タイム、バニラ・ビーンズなど、それらすべてが古い木のノートに混ざり合っています。口に含むと、絹のような口当たり。豊かで官能的な味わいの中に、スパイスのアロマや、エニシダや乾燥させたオレンジの皮の香りなどが立ち上がっていきます。

フランス南西地方ワインコンクール 銅賞

Gaillac Blanc sec « Cuvée C.Bastide 2008 » : (Sauvignon, Len de Lel)

ガイヤック 辛口白 キュヴェ・C.バステイド 2008

品種： ソーヴィニオン、ラン・ド・レル

テイasting・コメント：ツゲ、柑橘類やライチの芳香漂う、すっきりとフレッシュかつ凝縮感のある香り。

Gaillac Rouge « Cuvée Mathieu 2007 » : (Brauacol, Duras)

ガイヤック 赤 キュヴェ・マチュー 2007

品種： ブローコル、デュラス

テイasting・コメント：深いルビーの濃い色合い。ピーマンや灰色コショウのようなスパイスのアロマ。

Gaillac Rouge « Fût Cuvée Jean Gabriel 2005 » : (Brauacol, Duras, Cabernet Sauvignon)

ガイヤック 赤 樽熟成 キュヴェ・ジャン・ガブリエル 2005 (

品種： ブローコル、デュラス、カベルネ・ソーヴィニオン

テイasting・コメント：オレンジがかった輝きを持つ色合い。樽香のする果実のアロマ。余韻が長く続く。

フランス南西地方ワインコンクール 金賞

Côtes du Tarn « L'Envol des Hirondelles Cabernet Sauvignon 2007 » :

コート・デュ・タルン ランヴォール・デ・イロンデル カベルネ・ソーヴィニオン 2007

テイasting・コメント：カシスの香りを主とするフルーティなアロマが非常に心地よいピロードのようなワイン。きれいな濃い赤の見事な色合い。

フランス南西地方ワインコンクール 金賞

Méthode Ancestrale Gaillacoise Brut 2008 : (Mauzac)

メトード・アンセストラル・ガイヤコワーズ ブリュット 2008

品種： モーザック

テイasting・コメント：緑の光沢をもつ淡い美しい黄色。とても細かな泡を持つ。すっきりとして、非常に表情豊かな香り。青リンゴのアロマ。長く持続しつつ、清涼感もある余韻が、味蕾を感嘆させることでしよう。

Méthode Ancestrale Gaillacoise Demi-Sec 2008 : (Mauzac)

メトード・アンセストラル・ガイヤコワーズ ドゥミ・セック 2008

品種： モーザック

テイasting・コメント：緑がかった黄色の美しい色合い。とても細かな泡立ち。非常に表情豊かな香りでリンゴや洋ナシのアロマ。長く続き、かつリフレッシュ感のある余韻により、口の中に、リンゴや洋ナシをかじった時のような風味が残って行くことでしよう。

Gaillac Doux Douceurs des Brumes Réserve 1997 : (Mauzac, Len de Lel)

ガイヤック ドゥー ドゥー・スール・デ・ブリュム・レゼルヴ 1997

品種： モーザック、ラン・ド・レル

テイasting・コメント：琥珀色。非常にフレッシュで、スパイスの芳醇なアロマ。クローブ（丁子）、タイム、バニラ・ビーンズなど、それらすべてが古い木のノートに混ざり合っています。口に含むと、絹のような口当たり。豊かで官能的な味わいの中に、スパイスのアロマや、エニシダや乾燥させたオレンジの皮の香りなどが立ち上っていきます。

フランス南西地方ワインコンクール 銅賞