

# CAMEL VALLEY

キャメル・バリー・ヴァインヤード



## キャメル・バリー コーンウォール ブリュット 2010 Camel Valley Cornwall Brut 2010

生産国：イングランド南西部

種類：白・発泡性・辛口

ぶどう品種：セイベル・ブラン 60%、シャルドネ 20%、ライヘンシュタイナー 20%

容量：750ml

度数：12.0%

ドイツ系品種を用いた個性的な逸品。収穫した葡萄は潰された後、フルーツ香を保ちながら低温でそのジュースを発酵させます。12-24ヶ月程度、熟成させると、フレッシュな泡立ちが楽しめます。ベジタリアンに最適。このワインは、若い時に飲んで頂くのが最高ですが、ワインセラーに保存すると、より熟成したコクが楽しめます。2012 インターナショナル・ワイン・チャレンジ 金賞受賞。

オーナー兼ワインメーカーのボブ・リンド氏は、王立空軍(Royal Air Force)のパイロットを退役し、最新のワイン醸造を学び、1989年に家族でイギリス南西部コーンウォールに移り、ブドウ栽培を始めました。

現在も家族経営を続け、少数の信頼のおけるチームで手作りによる丁寧なワイン造りによって高品質なイングリッシュ・ワインを生産しています。



キャメル・バリー・ヴァインヤードはキャメル川（大西洋とチャネル海岸の真ん中）に沿った日当たりのいい斜面にブドウ畑を持っています。24000本のブドウの木は南面の斜面で育成されます。温暖な気候、日照の強さと長さ、そして澄みきった空気が、独特の『コーニッシュ・スタイル』のワインを造りだしています。伝統的なブドウ畑に、最新技術の要素を合わせて、高品質な赤、白そしてスパークリング・ワインを作っています。（生産の40%は白、40%はスパークリング・ワイン、そして残りの20%は赤です。）



国内外で数多くの賞を受賞し、イギリス国内においても、コーンウォールの代表的なイベントでもサービスされるなど、この地方の代名詞的存在となっています。

2005年インターナショナル・ワイン・チャレンジの瓶内二次発酵のスパークリング部門において、250ものシャンパニュを退けて、シャンパニュ以外のスパークリング・ワインとしては初めて、金賞を受賞しました。これは、まさに、イングリッシュ・ワインが世界のトップのワイン（=シャンパニュ）と対等に張り合えると証明した瞬間といえるでしょう。

お問い合わせ：株式会社ワインショップ西村 〒656-0025

兵庫県洲本市本町 8-9-23 TEL 0799-22-2197 / FAX 0799-24-3004

オンラインショップ：<http://www.rakuten.co.jp/montezumas/>