

# Domaine Dalamara

ドメーヌ・ダラマラ



○Imathia - Kapnistos イマシア カプニストス			
	<p>煙</p> <p>品種：マラグシア、アシルティコ 位置：標高280-300m、南、南東 土壌：トラパーチン（大理石の一種）の石灰質、紫色の粘土質、泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを18日間行う ステンレスタンクにて12日間、醗酵。 225Lのフレンチオーク樽と(3分の2)とアメリカンオーク樽（3分の1）で12か月間熟成</p>	備考
●Naoussa - Dalamara ナウサ ダラマラ			
	<p>煙</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 植樹：1999年、2005年、2009年植樹 位置：標高220-250m、南東 土壌：石灰岩土壌、石灰岩、粘土質土壌（複数の畑）</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを8-10日間行う。 ステンレスタンクにて12-16日間醗酵。 木樽にて7ヶ月間熟成</p>	備考 このキュヴェ「ナウサNaoussa」は、パリオカリアスPaliokalias畑に植わる若樹産ブドウと、ガストラGastráとポッラ・ネラPolla Neraの両畑産ブドウとから造られる。より樹齢の高いパリオカリアスPaliokalias畑産のブドウは、単一畑のキュヴェ「パリオカリアスPaliokalias」に用いられる。
●Naoussa - Paliokalias ナウサ パリオカリアス			
	<p>煙</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 植樹：1998,2005,2009植樹 位置：標高280m、南、南東、東 土壌：トラパーチン（大理石の一種）の石灰質、粘土質、石灰質泥灰土、紫色の片岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを14日間行う。 ステンレスタンクにて10日間醗酵。 木樽で15ヶ月熟成。</p>	備考 パリオカリアスは地域の名前。 Palióとはギリシャ語で、古い Kaliasとはトルコ語で城、塔、観測所を意味する。 2011年は息子のコスティスが初めて100%醸造を任される。
●Naoussa - Vignes Franches ナウサ ヴィーニュ・フランシュ			
	<p>煙</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 植樹：1920年、1994年植樹 位置：標高280-300m、南、南東 土壌：トラパーチン（大理石の一種）の石灰質、紫色の粘土質、泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>コールドマセレーションを12日間行う。 ステンレスタンクにて醗酵。 ハンガリー産225Lの樽で15ヶ月熟成。</p>	備考 Vigne Francheはフランス語で接ぎ木のないブドウ樹を意味する。 このキュヴェのドメーヌ・ダラマラに伝わる製法は厳しく守られている。
●Naoussa - Vieilles Vignes ナウサ ヴィエイユ・ヴィーニュ			
	<p>煙</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 植樹：1920年、1994年植樹 位置：標高280-300m、南、南東 土壌：トラパーチン（大理石の一種）の石灰質、紫色の粘土質、泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクにて10日間醗酵。 12ヶ月間熟成。</p>	備考 2015年は霜害のためVignes Franches（キュヴェ名）の生産ができなかった。そのため、少量のVignes FranchesのブドウはVieille Vignes 2015に含めることにしました。