

Domaine Sclavos
ドメーヌ・スクラヴォス



| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | | <p>○Vin Blanc de Table - Alchymiste ヴァン・ブラン・ド・ターブル アルシミスト</p> | | 備考 | ロディティスはギリシャの主要白品種の一つ。ペロポネソス半島からの買ひブドウで、造っている。 |
| 畑 | <p>品種：ロディティス50%、その他主要白品種のブレンド（ザキンティノ、ミスカ、ツアウシ、ヴォスティリディ、ムスカテラ）50% 植樹：1980年、1965年ごろ 位置：標高40 m、150m 土壌：石灰質土壌</p> | 醸造 | <p>ステンレスタンクにて醗酵。 6か月熟成。</p> | | |
|  | | <p>○Tsausi (旧Monambelles) ツアウシ</p> | | 備考 | |
| 畑 | <p>品種：ツアウスイ100% 位置：標高250-300m、東 土壌：石灰質土壌、砂地、粘土</p> | 醸造 | <p>ステンレスタンクにて醗酵。</p> | | |
|  | | <p>○Efranor エフランール</p> | | 備考 | ワイン名の由来はギリシャ語の形容詞で 喜び、幸運を指す 名前。 |
| 畑 | <p>品種：モスカテッラ、ヴォスティリディ 位置：標高0~300m 土壌：丘の上にある小石混じりの砂質、地下は石灰質、チョーク、粘土質</p> | 醸造 | <p>ステンレスタンクにて醗酵、熟成。</p> | | |
|  | | <p>○Robola de Cephalonie - Vino di Sasso ロボラ・ド・ケファロニア ヴィーノ・ディ・サッソ</p> | | 備考 | Vino di Sassoとはイタリア語で“石のワイン”の意。ケファロニアを占領していたヴェネツィア人たちは島のワインを畑の中の白い石の多さから“石のワイン”と呼んでいた。 |
| 畑 | <p>品種：ロボラ100% 位置：標高850~900m、西向き、東向き 土壌：粘土、石灰岩</p> | 醸造 | <p>ステンレスタンクにて醗酵、熟成。</p> | | |
|  | | <p>○VdT - Metagitnion メタジトニオン</p> | | 備考 | キュヴェ名は、旧ギリシャ陰暦で、8月中旬から9月中旬の収穫時期の呼び名から。 |
| 畑 | <p>品種：ヴォスティリディ100% 標高：10m、平地 土壌：粘土、石灰質土壌、砂地</p> | 醸造 | | | |
|  | | <p>●Vin Rosé de Table - Alchymiste ヴァン・ロゼ・ド・ターブル アルシミスト</p> | | 備考 | |
| 畑 | <p>品種：マヴロダフネ100% 位置：標高40 m、西-東 土壌：石灰質土壌</p> | 醸造 | <p>木樽にて醗酵、熟成。</p> | | |

Domaine Sclavos
ドメーヌ・スクラヴォス



| ●Vin Rouge de Table - Alchymiste ヴァン・ルージュ・ド・ターブル アルシミスト | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>畑</p> <p>品種：マヴロダフネ100% 植樹：1960年代 位置：標高40m、250m 土壌：石灰質土壌</p> | <p>醸造</p> <p>5日間マセレーション。 バリックにて熟成。</p> | 備考 |
| ●Synodos シノドス | | | |
| | <p>畑</p> <p>品種：マヴロダフネ、ヴォスティリディ 植樹：1970年頃 ゴブレ仕立て 位置： 土壌：石灰質土壌</p> | <p>醸造</p> <p>225ℓのバリックにて14ヶ月熟成。</p> | 備考 赤品種のマヴロダフネと、白品種のヴォスティリディを一緒 に (=シノドス：ギリシャ語) 醸造。 BIO認証：DIO, Inspection and Certification Organization of Organic Products |
| ●Orgion オリジオン | | | |
| | <p>畑</p> <p>品種：マヴロダフネ100% 土壌：石灰質土壌</p> | <p>醸造</p> <p>7～10日間マセレーション。 バリックにて熟成。</p> | 備考 この名は、儀式やお祝いごとに責任のあった古代アテネ市民 の為の名誉のタイトル。 BIO認証：DIO, Inspection and Certification Organization of Organic Products |
| ●Muscat de Cephalonie - vin doux du soleil (500ml) ミュスカ・ド・ケファロニ ヴァン・ドゥー・デュ・ソレイユ | | | |
| | <p>畑</p> <p>品種：ミュスカ100% 土壌：粘土、石灰質土壌</p> | <p>醸造</p> <p>3日～7日間ブドウを天日干し。毎日房を裏返すと同時に選果を行う。 ステンレスタンクにて醗酵、木樽にて熟成。</p> | 備考 |