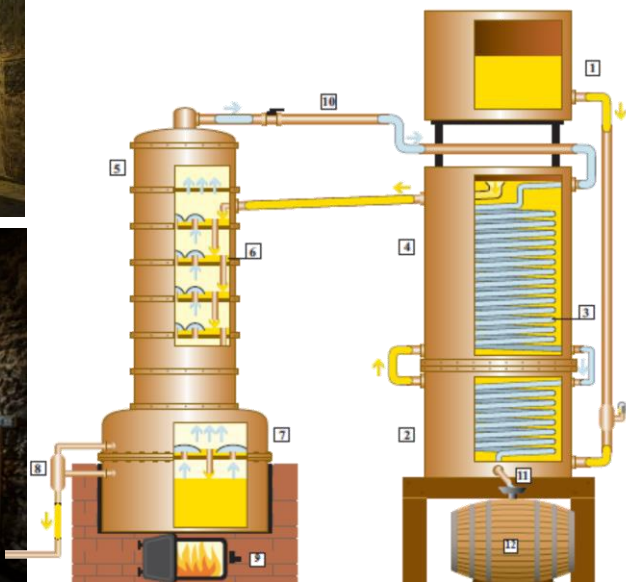


## アルマニャック

### アルマニャック地方で造られるぶどうを原料としたブランデー

#### 【エリア】

アルマニャック地方※ワイナリー所在地



#### 【ぶどう品種】

ユニ・ブラン、フォル・ブランシュ、バコ、  
コロンバール など

#### 【製造方法】

白ぶどう、特に酸度の高い品種を発酵させた後、連続式蒸留器で蒸留。  
その後、フレンチオーク樽で規定の年数熟成させたもの。

(熟成期間で呼び方が異なる)

#### 【貯蔵】

アルマニャック地方産のオーク樽にて貯蔵

#### 【熟成年数の表示】

- V.S.O.P 4年以上熟成させたもの
- X.O 10年以上熟成させたもの

## 起源



ガスコーニュは大西洋とピレネー山脈に挟まれたフランス南西部に位置する、ほかに例を見ないワイン産地。

そこに根を張り、アルマニャック造りを続けているのがドメーヌ・タリケ (Domaine Tariquet) です。

1912年から家族経営のワイナリーで、長き渡りそのワイン醸造の可能性が多く、世代に認められてきました。

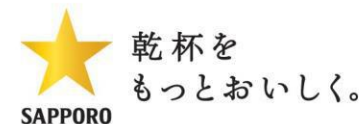
# タリケのアルマニャックのこだわり

## ～タリケのアルマニャックのこだわり～

- ・ワイナリーの起源はアルマニャック生産。アルマニャックに使用されるユニ・ブランなどを使用して出来上がったワインが、アイコンワインである「クラシック」である。（創業から70年後）
- ・使用する原料のぶどうは全て自社畑のぶどうを使用
- ・蒸留器はアランビック蒸留器と呼ばれる連続式蒸留器
- ・新樽で2年間、古い樽で2年間熟成させ、その後、2年ごとに樽替えしていく。そうするとタンニンが和み素晴らしいアルマニャックとなる。
- ・熟成庫にはワインメーカー本人が必ず10日置きに訪問し、湿度や温度などをチェック。熟成も人任せにしない責任品質。



# タリケ アルマニャックV.S.O.P



## タリケ アルマニャックV.S.O.P

### ■ 品種

ユニ・ブラン60%、バコ40%

### ■ 格付け

バ・ザルマニャック（Bas Armagnac） 最高品質。

### ■ 熟成期間

4年以上（最初の2年は新樽、以降は古樽で2年毎入替）

### ■ 味わい

色は輝く琥珀色、円熟した香りとミントのような表情豊かな香りの両方を楽しめます。口当たりはまろやかで力強い味わい。その中にほんのりとフレッシュミントのようなニュアンスも有り、バニラや完熟したフルーツのような余韻が長く続きます。

### ■ 飲み方／合う料理

飲み方：ストレート または オンザロックで

合う料理：食後酒として または エスニック料理にも

【容量】700ml 【入数】6

【アルコール度数】40度 【参考小売価格】 ¥ 5,000



※V.S.O.Pとは：熟成年数を表す表示規定の事で4年以上熟成させたものに表示される。

# タリケ アルマニャックX.O

## タリケ アルマニャックX.O

### ■ 品種

ユニ・ブラン60%、バコ40%

### ■ 格付け

バ・ザルマニャック (Bas Armagnac) 最高品質。

### ■ 熟成期間

12年以上 (最初の2年は新樽、以降は古樽で2年毎入替)

### ■ 味わい

色はなめらかな琥珀色、力強い香りはココナッツやドライフルーツなどをイメージ出来ます。口あたりはハニーのような柔らかさ、口の中でスパークーとフルーティさが交じり合い、最後にはプルーンやアーモンドのような味わいが楽しめます。長い一日の疲れを癒してくれる、しっかりとした味わいが楽しめるアルマニャックです。

### ■ 飲み方 / 合う料理

飲み方：ストレートで

合う料理：食後酒として または 葉巻や煙草と一緒に

【容量】700ml 【入数】6

【アルコール度数】40度 【参考小売価格】¥10,000



※X.Oとは：熟成年数を表す表示規定の事で10年以上熟成させたものに表示される。