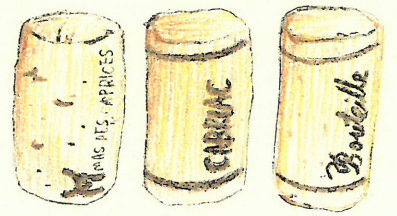


マキコレワインの基準



ワインは、ブドウの美味しさが直結するため、濃く、香り豊かでピュアな果実味に満ちていることがマキコレワインに求められる基準です。

そのためのブドウを育てるには…

畑作り

ブドウ作りに適した、痩せて粘土質で水はけの悪い土を、頻繁に丁寧に鋤を入れて空気を含ませる事により微生物が活性化し、豊富なミネラルをブドウの木が吸い上げられるようになる

収穫量

ブドウの房の数を減らす事により、一粒一粒のブドウに栄養が豊かに行き渡り、濃く甘く、滴るような果汁を蓄えたブドウになる

醸造

伝統的な技法により、できるだけ手を加えない

そのため、生産量は少なくなりますが、儲け主義ではなく、自分だけが飲むワインをコツコツとつくる蔵元だからこそ、品質の高さと価格が比例しないワイン作りが可能になります。

PIERRES
DU SUD

MONTLOUIS
Cruy Allion

SALSACE
PINOT NOIR 2013
LETZENBERG



カーヴ田中屋

〒600-8443

京都市下京区新町通綾小路下ル船鉾町378-2

TEL / 075-276-6151

FAX / 075-276-6179