



アメリカ/カリフォルニア・ナバヴァレー



カリフォルニア

らしい

濃さ!!!

リッチだけど、気軽に飲めるカリフォルニアワイン

# ロング・バーン LONG BARN

ロングバーンとは、ワイナリーのある古い長い納屋を意味します。ワインの名前の由来となっているこの古くて長い納屋は、長い歴史を持っており、何世代にも渡って、様々な家族に所有されてきました。ロングバーン生誕の地であるカリフォルニアの田園地帯をずっと見守ってきた、この古くて長い納屋に、尊敬の念を頂き、誇り高きカリフォルニアの田園地帯の象徴としてラベリングされています。



ワインメーカー  
ステファノ・ミゴット氏

**生産者**

**フィオール・ディ・ソール**  
FIOR DI SOLE

フィオール・ディ・ソールはイタリア語で「太陽の花」。カリフォルニアの太陽を象徴する名前をつけました。イタリア出身の醸造家ステファノ・ミゴット氏の造るワインは、35年以上にわたり、卸売小売市場向けのブランド開発、パッケージングの革新、ワイン生産において業界をリードしてきました。同社の実績はポピュラー・プレミアム、プレミアム、スーパープレミアムのカテゴリーを中心に、あらゆるカテゴリーで数百万ケースのブランドを開発してきたことが含まれています。



追い求めていたのはこのバター感

## ロングバーン シャルドネ

味わい: 白・辛口 品種: シャルドネ100%  
 飲み頃温度: 10-13°C 収穫: 手摘み 土壌: 沖積土壌  
 残糖度: 6g/L アルコール度数: 13.5% 平均樹齢: 30年  
 発酵: ステンレススチールタンク(MLF有)  
 熟成: フレンチオーク樽(50%)とアメリカンオーク樽(50%)にて6か月  
 ワイナリーおすすめのマリージュ: 野菜の串焼きとローズマリーチキンのロースト

カリフォルニアの太陽の光を連想させるシャルドネは、明るい柑橘類とトロピカルなアロマを放ち、グラスから立ち上がってきます。ミディアム～フルボディのバランスのとれた爽やかなワインで、クリーミーな口当たりが青リンゴ、太陽の光を浴びたオレンジの花、トーストしたパンのフレーバーを引き立てています。



アメリカの伝統品種

## ロングバーン ジンファンデル

味わい: 赤・フルボディ 品種: ジンファンデル100%  
 飲み頃温度: 15-18°C 収穫: 手摘み 土壌: 沖積土壌  
 残糖度: 4g/L アルコール度数: 13.5% 平均樹齢: 30年  
 発酵: ステンレススチールタンク(MLF有)  
 熟成: フレンチオーク樽(50%)とアメリカンオーク樽(50%)にて6か月  
 ワイナリーおすすめのマリージュ: バーベキュー、スパイスを効かせたお料理

ジンファンデルは言わずと知れたカリフォルニアの伝統的な品種です。ラズベリーやブラックベリーの香りが広がり、ローストしたイチジクやブラックベリージャムのフレーバーがアクセントになっています。甘いバナナオークのニュアンスが、ほのかなブラックペッパーとバランスをとり、シルキーでまろやかなフィニッシュになっています。



魅惑の赤い果実味

## ロングバーン ピノ・ノワール / Pinot Noir

味わい: 赤・ミディアムボディ 品種: ピノ・ノワール100%  
 飲み頃温度: 15-18°C 収穫: 手摘み 土壌: 沖積土壌  
 残糖度: 4g/L アルコール度数: 13.5% 平均樹齢: 30年  
 発酵: ステンレススチールタンク(MLF有)  
 熟成: フレンチオーク樽(50%)とアメリカンオーク樽(50%)にて6か月  
 ワイナリーおすすめのマリージュ: ラムバーガー、アーティチョークディップ、グレースドハム

軽やかなチェリーの香り、口に含むとソフトで滑らかなタンニンを持つ、軽快なピノ・ノワール。赤甘草とラズベリーの美しい骨格のあるフレーバーは、ミネラルのタッチと一体化しており、ベイクドベリーパイのようなフィニッシュを楽しむことができます。



ああ、お肉が食べたい!!!

## ロングバーン カベルネ・ソーヴィニオン / Cabernet Sauvignon

味わい: 赤・フルボディ 品種: カベルネ・ソーヴィニオン100%  
 飲み頃温度: 15-18°C 収穫: 手摘み 土壌: 沖積土壌  
 残糖度: 6g/L アルコール度数: 13.5% 平均樹齢: 30年  
 発酵: ステンレススチールタンク(MLF有)  
 熟成: フレンチオーク樽(50%)とアメリカンオーク樽(50%)にて6か月  
 ワイナリーおすすめのマリージュ: 牛リブと夏野菜のバーベキュー

よくて熟した果実味豊かなアロマを持ち、口に含むとブラックベリー、ルバーブ、ドライチェリーの甘美なフレーバーに、独特のオークと杉のニュアンスがあります。澄んだタンニンと余韻の長い後味で、非常に複雑さを感じることができます。

商品名	年号	色	ブドウ品種	容量・入数	希望小売	品番	バーコード
ロングバーン シャルドネ	2019	白・辛口	シャルドネ100%	750ml×12入	¥1,850	W56320	0784672174961
ロングバーン ジンファンデル	2019	赤・フルボディ	ジンファンデル100%	750ml×12入	¥1,850	W56322	0784672174770
ロングバーン ピノ・ノワール	2019	赤・ミディアム	ピノノワール100%	750ml×12入	¥1,850	W56330	0784672174954
ロングバーン カベルネ・ソーヴィニオン	2019	赤・フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン100%	750ml×12入	¥1,850	W56321	0850270008493

※掲載しております価格は税抜き価格です。マルカイコーポレーション株式会社  
 ※配送ロット: 通常通り

ワイン課 TEL:06-6443-2071

ご注文受付FAX番号 06-7638-1889