

### 【こだわり①】

1 1 代目のカナー氏が、葡萄造りから醸造、ボトリング迄一貫して行っております。



▲ 造り手：チェリ・カナー氏

### 【こだわり③】

機械で葡萄を摘む生産者が多いなかで、一つひとつ丁寧に手摘みで収穫



▲高価格ワインと同様に手摘みでの収穫



### 【こだわり②】

花崗岩質土壌で日当たり良好な、自然なままの高樹齢の葡萄畑



▲高品質な葡萄が取れることで有名な

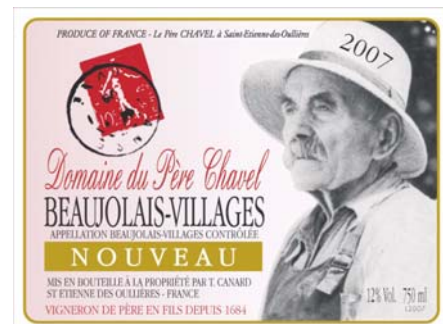
ブルーイの丘の境に位置する畑

### 【こだわり④】

醸造用フィルター代わりに、パウダー状にした貝殻を使い澱（おり）を取り除く「キーゼルギュール」というろ過方法を使用。このろ過方法は、化学的・機械的でない単純な方式のため、ワインに与える影響を少なくして自然な状態を保つことができます。また、ろ過に時間が掛かるため、通常は高価格ワインに多く使われます。



▲パウダー状の貝殻



▲ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2007のエチケット