



ディスティルリー デュ  
ゴルヴェロ

## ブルトンテロワールから造られる、 表現力豊かな醸造酒の数々。

ゴルヴェロ蒸留所は1984年に誕生し、2012年に醸造家Nicolas Poirier(ニコラ ポワリエ)によって引き継がれました。  
8.5ヘクタールの果樹園ではブルターニュが起源のりんごにこだわり、風味豊かで多様性に富んだ有機りんごを自家栽培。  
ブルトンの伝統的技法で、食前酒や蒸留酒を含むさまざまな高品質の製品を開発しています。



Cuvée  
Coco d'Issé

### 〈シードル〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ  
シードル キュヴェ ココ ディセ



Distillerie du Gorvello /  
Cuvée Coco d'Issé

750ml / アルコール分: 3%  
JAN:3760198070304 / 入り数: 6

一度はほぼ絶滅してしまった希少なココディセ種のみで造られたシードル。口に含むとベリー系の香りが広がり、フルーティーで甘酸っぱいキュートな1本です。天然酵母による自然発酵、繊細な天然の泡沫で活気があり、食前酒やデザートとしても高く評価されています。  
有機ラベルFR BIO-10取得。



Petit prince  
Guillevic

### 〈リキュール〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ  
プティ プランス ギルヴィック



Distillerie du Gorvello /  
Petit prince Guillevic

700ml / アルコール分: 17%  
JAN:3760198070014 / 入り数: 6

オー・ド・ヴィド・シードル(シードルを蒸留したりんごのブランデー)とブルターニュの希少な青りんご(ギルヴィック種)をブレンドしたユニークなデザートワイン。食前酒として、またフォアグラやブルーチーズなどと相性が良い。サン=テグジュベリの小説「星の王子様」の名前がつけられています。  
有機ラベルFR BIO-10取得。



Fine Bretagne  
AOC  
Tradition

### 〈ブランデー〉

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ  
フィヌ ブルターニュ AOCトラディション

Distillerie du Gorvello /  
Fine Bretagne AOC Tradition

350ml / アルコール分: 40%  
JAN:3760198070045 / 入り数: 12

シードルを蒸留して造られたりんごのブランデー(オー・ド・ヴィド・シードル)。ノルマンディーのカルヴァドスが有名ですが、おとなりのブルターニュ産はフィヌ・ド・ブルターニュと呼ばれAOCの対象となっています。フレンチオークの樽でじっくりと熟成、3年以上のものをブレンドし、気品のあるウッディなアクセント、フルーティーなブーケ。