



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。  
24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  
Guillevic

### 〈シードル〉《参考商品》

ディスティルリー デュ ゴルヴェロ  
シードル キュヴェ ギルヴィック



Distillerie du Gorvello /  
Cuvée Guillevic

750ml / アルコール分: 4%  
JAN:4540656001274 / 入り数: 6

ブルターニュ地方特有の希少なギルヴィック種(青りんご)のみで造られ、シャンパングールドの色がとても美しい。少し酸味のあるフレッシュな香りとフルーティーさが特徴で、りんごの蜜のようなしっとりとした甘さと酸味のバランスがとても良く、アペリティフやデザートに最適です。また、ハーブやスパイスを使ったお料理との相性が抜群です。  
有機ラベルFR BIO-01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-01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

700ml / アルコール分: 40%  
JAN:4540656001267 / 入り数: 6

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。化粧箱入り。