



Cavas Hill

カバス・ヒル

カタルーニャ州 DOカバ



1887年設立。英国系ファミリーによって育まれた歴史あるカバ・メーカー

カバス・ヒルは家族と共にペネデスに移住しワイン事業を始めた英国人ジョセフ・ヒルによって創設され、その歴史は260年以上に及びます。カタルーニャの誇りである建築家ガウディと華やかなモダニズム文化に敬意を表し、人生を彩る楽しみを大切に作るワイン造りを行っています。石灰岩を掘りぬいて造られ、床にガウディの装飾タイル(パノ)のレプリカが敷きつめられたユニークなセラーは、必見です！



2つのカバ・ブランド

《キュヴェ1887》・ワイナリー創設の1887年頃から始まったベル・エポックを偲ぶシリーズ
 《パノ・ガウティ》・華やかなりしモデルニスモ時代への憧憬を込めたプレミアム・シリーズ



プレミアム・カバ 《パノ・ガウティPanot Gaudi》

19世紀末～20世紀初頭にバルセロナを中心に花開いたモデルニスモ(モダニズム)時代と、それをけん引した天才建築家アントニ・ガウディへのオマージュとして開発されたシリーズ。

ラベルにはセラーの床と同様、ガウディ風の海生生物のパノ(装飾タイル)がデザインされています。

1025年建設の100年近い歴史を紡ぐ地下セラーで、カバは数ヶ月～数年の熟成の時を過ごします。

パノ・ガウティのカバはドザージュの際、フランス・アリエ産の高級オーク樽で3～4ヶ月熟成させたワインが“門出のリキュール”として使用されており(＊ブリュット・ナチュレを除く)個性豊かな味わいが楽しめます。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
216310	カバス・ヒル・キュヴェ1887・ブリュット・ナチュレ Cavas Hill Cuvee 1887 Brut Nature	白泡	NV	DOカバ 8402418006760	750	¥2,000	
<p>品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 栽培: コルドン仕立て。オーガニック農法(肥料&殺虫剤はオーガニック、除草剤は不使用) 醸造: 伝統的醸造法(瓶内2次発酵) 8～10月に手作業又は機械で収穫。培養酵母使用。 ステンレスタンクで15日間。発酵4ヶ月間熟成させたワインを瓶内2次発酵させセラーで最短9ヶ月間熟成。 ドザージュなしの極辛口。</p> <p>グリーンの陰影のある麦わら色。繊細で持続性の高い泡立ち。 グレープフルーツや青リンゴのさわやかな香りにほのかな熟成香が混じり合う、表現豊かで調和がとれたアロマ。 フレッシュ&フルーティ、エレガントでバランスの良い味わい。モモの風味が心地よい余韻を残します。</p>							
216315	カバス・ヒル・パノ・ガウティ・ブリュット・ナチュレ Cavas Hill Panot Gaudi Brut Nature	白泡	NV	DOカバ 8420418002533	750	¥3,000	
<p>品種: チャレロ、シャルドネ、マカベオ、パレリャーダ 栽培: コルドン仕立て、現行農法。肥料&殺虫剤はオーガニック&化学薬品、除草剤は不使用 醸造: 伝統的醸造法(瓶内2次発酵)。8～10月に手作業又は機械で収穫。培養酵母使用。 ステンレスタンクで15日間。発酵4ヶ月間熟成させたワインを瓶内2次発酵させセラーで最短9ヶ月間熟成。 ドザージュなしの極辛口。</p> <p>グリーンのきらめきと光沢のある淡いイエロー。絶え間なく立ちのぼる繊細な泡。グリーンアップルやライムのフレッシュなアロマに続き白い花の甘い香りが漂います。さわやかな酸味とシトラスの風味に満ちた、フレッシュ&フルーティーで奥深さのある味わい。</p> <p>サクラアワード2024ダイヤモンドトロフィー受賞- いつも飲みたいスパークリングワイン賞- コストパフォーマンス賞</p>							
216305	カバス・ヒル・パノ・ガウティ・ピノ・ノワール・ロゼ Cavas Hill Panot Gaudi Pinot Noir Rose	ロゼ泡	NV	DOカバ 8420418006258	750	¥3,000	
<p>品種: ピノ・ノワール100% 栽培: コルドン仕立て。オーガニック農法。肥料&殺虫剤はオーガニック、除草剤は不使用 醸造: 伝統的醸造法(瓶内2次発酵)。8～10月に手作業又は機械で収穫。培養酵母使用。ステンレスタンクで15日間発酵4ヶ月間熟成させたワインを瓶内2次発酵させセラーで最短9ヶ月間熟成。</p> <p>美しいラズベリー・レッドの色合い。レッドフルーツの香り弾けるアロマティックで表現豊かなブリュット・ロゼ。口当たりはフレッシュ&フルーティーで、非常に複雑でバランスの良い味わいと長い余韻が楽しめます。</p>							
216320	カバス・ヒル・パノ・ガウティ・ブリュット・レゼルバ Cavas Hill Panot Gaudi Brut Reserva	白泡	NV	DOカバ 8420418002519	750	¥4,000	
<p>品種: チャレロ、シャルドネ、マカベオ、パレリャーダ 栽培: コルドン仕立て、現行農法。肥料&殺虫剤はオーガニック&化学薬品、除草剤は不使用 醸造: 伝統的醸造法(瓶内2次発酵)。8～10月に手作業又は機械で収穫。培養酵母使用。 ステンレスタンクで15日間発酵4ヶ月間熟成させたワインを瓶内2次発酵させセラーで最短18ヶ月間熟成。</p> <p>ゴールドの輝きを放つイエロー・カラー。軽やかに弾けきれいな王冠を形作る、見事にワインに溶け込んだ繊細な泡。青梨、キウイ、パイナップルの芳醇なアロマには柑橘フルーツの主張がありほのかな花の香りも漂います。マンダリンとアニスの風味に満ちた濃厚でフルーティーな味わい。程よい酸味がいきいきとしたフレッシュさをもたらし、バランスの良い後味には熟成香(こんがり焼けたトースト、ドライフルーツ、イーストの香り)が感じられます。</p> <p>サクラアワード2024ゴールド受賞 ブリュッセル国際コンクール2022金賞</p>							