

ムーンハーバー蒸留所

100%フランス・ボルドー地方産のウイスキーづくりを志した Yves Medina (イヴ・メディナ) と Jean-Philippe Ballanger (ジャン・フィリップ・バランジェ) 両氏によって 2014 年に設立、スコットランドにて数々の蒸留所に携わった John McDougall 氏を迎え入れ、2015 年に蒸留を開始しました。ボルドー地方メドック地区南部にある 100ha の敷地にて原料となる大麦を栽培しており、貯蔵庫には第二次世界大戦にてドイツ軍が使用した潜水艦格納庫を再利用しています。ボルドー地方で有名な Stupfler (ストフラー) 社による特注の銅製コラムスチルを使い、ゆっくりと時間をかけて原料の味わいを残しながら丁寧な蒸留を行っています。地元ボルドーの著名シャトーから取り寄せたワイン樽にてフィニッシュするなど、同地域ならではの高品質かつユニークなウイスキーづくりに取り組んでいます。



商品 全6種

● ムーンハーバー シングルカスク No.655 - ピュアモルト 46%

● ムーンハーバー シングルカスク No.504 – シングルモルト 46%



ボルドー産モルティッド・コーン (発芽コーン) 100%

熟成にペサック・レオニャン地区の名門シャトー「シャトー・ラ・ルーヴィエール」の赤ワイン楢を使用

標準価格: ¥19,570

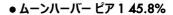


ボルドー産大麦麦芽 100% 熟成にソーテルヌの「シャトー・レルミタージ

ュ」の極甘口ワイン樽を使用

標準価格: ¥15,670

● ムーンハーバー シングルモルト DOCK1 45.8%





大麦麦芽 100%使用 ソーテルヌの空樽で 3 年間熟成し、 シャトー・ドリューセックの樽で 6 ヶ月のフィ ニッシュ

標準価格: ¥9.620



スコットランド産原酒をソーテルヌの樽でフィニッシュしたフルーティーな味わいのブレン デットウイスキー、アンチルフィルタード

標準価格: ¥8,600

ムーンハーバー ピア 2 47.1%





スコットランド産原酒をシャトー・ルヴィエー ルの樽でフィニッシュしたピーティーな味わい のブレンデットウイスキー、アンチルフィルター ド

標準価格: ¥9,910



バスク地方のエスペレット唐辛子も原料に 使用し、独特の味わいあり。アルコールの 質の高さが伺える。

標準価格: ¥6,040