



## 仕様

地域： フランス / プロヴァンス

原産地呼称： フランス / I.G.P.- メディテラネ

スタイル： ロゼワイン

葡萄品種： グルナッシュ サンソー

ティスト： 辛口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 12°C

容量： 750ml

## 説明

**ティスティングノート** 輝きのある淡いピンク色。ノーズは表情豊かで、ザクロとアプリコットの含みを伴う。アタックは生き生きとして、とてもエレガント。カシスの花のフレッシュさを感じ、ミネラルを含む長い余韻が続く。

**葡萄品種** 50% グルナッシュ、45% サンソー、5% ティブラン

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 酿造方法

### シャトー・デストゥブロン, ローズブラッド

自由をおう歌できるような特別な場所、' プロヴァンス' で、友人、芸術家や音楽家たちと、いっしょに過ごしてみませんか。

アルピュユ山脈に囲まれた、プロヴァンスの田園地帯にある歴史的なシャトー・ディストゥブロンは、岩場に囲まれているため、人目に触れず、完璧な隠れ家となっています。

野外ロック・フェスティバルのような、開放的な雰囲気の中で、時間やルールに縛られることもなく、貴族が生活した歴史ある城と庭園を満喫してください、創造力が開花します。

自由を享受し、チャレンジ精神を持ち、新しい経験を取り入れ、プロヴァンスを全身全霊で楽しんでみてください。

### カーラ・ブルーニ氏

ミュージシャン、ソングライター、歌手、スーパー・モデル、元大統領夫人（仏元サルコジ大統領夫人）、そして上質なものへの造詣が深いカーラ・ブルーニ氏が、「ローズブラッド」に命を吹き込みます。

静かで控えめな雰囲気を持つシャトー・デストゥブロンは、カーラ・ブルーニ氏にとって新しい曲やメロディーを想像するための理想的な場所です。彼女はこの土地への深い愛情を持ち、このユニークな「ローズブラッド」造りに、深く関わっています。

エストゥブロンを自分の家のように想い、夕暮れ時にオリーブの木立の中をよく散歩しています。この上ない静けさの中、この土地は彼女に無限の創造性をもたらし続けています。

**テロワール** 粘土質石灰岩土壤

**葡萄畠の位置** AOP レ・ボー・ド・プロヴァンス

**気候** 地中海性気候

**地質** 小さい石を含む土壤

**収穫** 機械と手摘み

**醸造** 100%除梗後、ステンレスタンクとコンクリート桶で、ポンピングオーバーしながら15日間マセラシオンする。

**PIEROTH**

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ [www.pieroth.jp](http://www.pieroth.jp)  
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス [service@pieroth.jp](mailto:service@pieroth.jp)