



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.P.- ラングドック・カブリエール

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ノワール サンソー シラー ムールヴェードル ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート クリアなサーモンピンク色。ワイルドフラワーと白桃の繊細なアロマが融合した複雑なブーケが魅力的。口に含むと素晴らしい縦方向の層にミネラル感や塩味を示し、白桃のニュアンスを持つ複雑なアロマにエレガントな火打石の香りが寄り添う。フィニッシュの長さは印象的。

合う料理 ロブスター やホタテ と好相性

葡萄品種 サンソー、グルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエ

認証 デメ泰爾（オーガニック/バイオダイナミック）

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール キャブリエール

葡萄畠の位置 キャブリエール

気候 標高240mで南/南西向きの斜面が、素晴らしいアロマティックでフレッシュなパーカクトにバランスの取れたワインを産出する。

地質 片岩、石灰岩、丘陵地帯の地形が地下水の複雑なネットワークを作り、葡萄畠に素晴らしい天然水を供給する。極めてピュアな水源開発を可能にしている。

収穫 夜間の低い気温を利用して、日の出とともに葡萄は木箱を用いて手摘みで行う。

醸造 区画毎に最適な日に収穫し、別々に醸造。ワイナリーは畠の中心にあるので葡萄の輸送時間を最小限に抑えられる。最良なフリーラン果汁をまず選ぶ。低温での発酵後、酸化防止剤を添加せず、8~10°Cの温度管理で24時間、清澄を行う。

熟成 原料の木材の原産地に基づき、厳選した新樽で、酵母を搅拌しながら、6ヶ月間細かな澱とともに熟成。ワインは“果実の日”にブレンドされる

受賞歴

ザ・ドリンクス・ビジネス ザ・グローバル・ロゼ・マスターズ2023 マスター&シルバーメダル！

後続2022ヴィンテージ

ジエームス・サックリング 96ポイント！

ドリンクス・ビジネス・アジア マスター！