



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

テイスティングノート まだ若いこの最新ヴィンテージは、驚く程の複雑性を示し、今後数十年はクロ・デュ・タンブルを代表するような一本。赤果実の含みが特徴的で、カシス、エキゾチックフルーツ、パイナップルを伴い、見事なミネラルとフレッシュさを併せ持つ。アロマの余韻が口の中でも続き、滑らかでフルボディのワインが弾ける。

合う料理 ロブスター オタケなどと好相性

葡萄品種 41% サンソー、38% グルナッシュ・ノワール、11% シラー、7% ムールヴェードル、3% 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、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、ご了承ください。

畑 / 酿造方法

テロワール カブリエール

葡萄畠の位置 カブリエール

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。最も良質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 選した新樽で、酵母を攪拌しながら、6ヶ月間熟成。ワインはムーンカレンダーのフルーツデイにブレンドする。

受賞歴

ファルスタッフ 97ポイント！

ジェームス・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！

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2025 シルバー！

ドリンクス・ビジネス誌 世界のロゼトップ10！