



## 仕様

地域：フランス / プロヴァンス / コート・ド・プロヴァンス

原産地呼称：フランス / A.O.C.-コート・ド・プロヴァンス

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ サンソー ティブラン シラームールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

## 説明

ポルケロール島にあるドメーヌ・ド・リルは、シャネルが購入したオーガニックワインを生産するドメーヌです。すでにシャネルのボルドーのワイナリーを管理しているニコラ・オーデベールのリーダーシップのもと、ローザン・セグラ、カノン、ベルリケのチームがバックアップし、ドメーヌ・ド・リルのチームは、高級ワインの卓越性は、独自のテロワールの発見と、畑とワイナリーの緻密な作業によってもたらされることを示しています。

### ドメーヌ・ド・リル：

- ・1910年、フランソワ・ジョゼフ・フルニエが若い妻への結婚祝いとしてこの島を手に入れる。二人はこの小さな地中海の宝石を楽園にするために人生を捧げた。
- ・1980年代には、孫のセバスチャン・ル・ベルがファミリーのワイナリーの幅を広げることに人生を捧げ、ポルケロールの象徴的な畑にすることに成功。
- ・2019年、生産者として、また船乗りとして充実した年月を過ごしたセバスチャンは、この遺産をシャネルに託し、ドメーヌ・ド・リルの物語に新たな章を開く。
- ・すでにシャネルのボルドーのワイナリーを管理しているニコラ・オーデベールのリーダーシップのもと、ローザン・セグラ、カノン、ベルリケのチームがバックアップし、ドメーヌ・ド・リルのチームは、高級ワインの卓越性は、独自のテロワールの発見と、畑とワイナリーの緻密な作業によってもたらされることを示す。

**テイストイングノート** 鮮やかなイチゴ、ラズベリー、グレナディンシロップのアロマを示し、ほのかなピンクグレープフルーツが加わる。口に含むと、レッドベリーの風味に、濃厚なチェリー、カシスの含み、スパイスを感じ、長く爽やかで微かな塩味のある後味が続く。

**合う料理** ポーク、甲殻類、野菜や家きん料理などと好相性

**葡萄品種** グルナッシュ 32%、シラー 26%、サンソー 23%、ムールヴェードル 13%、ティブラン 6%

**認証** オーガニック&サスティナブル（ユーロリーフ認証）

\*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 / 釀造方法

**テロワール** シェールと粘土岩／乾燥して温暖な気候／ミストラルの風と霧

**葡萄畠の位置** ポルケロール島

**気候** 地中海性

**地質** 粘土石灰岩土壤

**収穫** 手摘み

**釀造** 手摘み収穫後圧搾し、綺麗な果汁を得る。低温のステンレス桶で発酵し、フルーティーなアロマを保つ。

**熟成** 激しい熟成によりステンレスタンクで熟成し、まろやかさと複雑味を得る

## 受賞歴

WANDS BUYER'S GUIDE 辛口ロゼワイン 87.5ポイント！