



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℃から10℃

容量：750ml

説明

ポルクローール島にあるドメヌ・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・オーデペ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、ポルクロー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・オーデペ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。

テイスティングノート 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。口に含まれ、レッドベリー風味に、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、野菜や家さ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 / 醸造方法

テロワール シュールと粘土岩／乾燥して温暖な気候／ミストラルの風と霧

葡萄畑の位置 ポルクローール島

気候 地中海性

地質 粘土石灰岩土壌

収穫 手摘み

醸造 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 澱といっしょに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！