ドメーヌ・ド・リル ロゼ (2020)

9288804

ドメーヌ・ド・リル

フランス

仕様

地域： フランス / ポルクロール

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

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

ポルク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、ポルク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。

テイスティングノート 滑らかで繊細、フレッシュで生き生きとしている。ノーズは小さい赤果実を示し、エアレーションすると新鮮な桃、メロン、白いイチゴの複雑味が現れる。ドライでエネルギーに溢れる味わいは、見事に複雑な芳香を持つ。心地よい後味は、地中海の真ん中で生産されていることを忘れてしまいそうな、魅惑的な塩味を伴う。

葡萄品種 グルナッシュ32%、シラー31%、サンソー20%、ムールヴェードル12%、ティブラン5%
認証 ユーロリーフ認証
※オーガニックワイン

畑 / 醸造方法

気候: 乾燥した冬、冷涼な3-4月からとても暑い6月を向かえる。熱波もある、夏はドライでとても暑い。9月からは雨が降り始め、11月の降雨量は多い。
土壌: シェールから成る石と粘土質土壌。
収穫: 手摘み収穫

酸度: 0.29g/l
PH: 3.55

受賞歴

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
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp