



仕様

地域：フランス / プロヴァンス / コトール・デクサン・プロヴァンス

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ シラー ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

テイastingノート オレンジがかった淡いローズ色。ノーズは濃いピンクグレープフルーツ、白桃、マンゴーを示す。口に含むとまるやかさと新鮮味の素晴らしいバランスに、トロピカルフルーツと柑橘系果実の風味を感じる。良いストラクチャーとボディを持ち、食事と相性が良い。今後3年間、発展する、エレガントなロゼワイン。

合う料理 エビのプランチャ、カレーのチキン、スパイスの効いたアジア料理

葡萄品種 グルナッシュ 40%、シラー 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、ヴェルメンティエーノ 10%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴァール県、プロヴァンス

気候 地中海性気候、日中と夜間の寒暖差が大きい

地質 石灰岩と粘土質の赤土の土壌

収穫 手摘み

醸造 空気圧搾機で直接圧搾し、温度管理したステンレ・スティールタンクで発酵と熟成を行う。

熟成 澱と一緒にステンレ・スティールタンクで3ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.4

残糖度 1.00g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！

バックラス 92ポイント！

ロバート・パーカー 91ポイント！

レヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス 90ポイント！