



## 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。すでにシャネルのポ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。
- ・すでにシャネルのポ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。口に含むと、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

**葡萄畑の位置** ポルクロール島

**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