



Princesse de Paris Grenache Syrah

プリンセス ド パリ
グルナッシュ シラー

タイプ：赤 ジューシーで飲みやすい辛口
原産地：フランス
葡萄品種：グルナッシュ、シラー
ALC：13.0%
クラス：Vin de France ヴァンド フランス
サービス温度：14℃前後



相性のよい料理

ハンバーグ、チーズとハムの盛り合わせ、
パスタなど

コメント：

**テーブルに置くだけで気分はパリ！
肉厚な赤い果実を連想させる 充実の味わい。**

ワインの背景：

・畑

ポンデュガール（ガール橋）やニーム円形闘技場のあるニーム近辺の畑。粘土石灰質、地中海性気候、昼夜の温度差大。（30℃/15℃）

・ワイナリー

発酵前 2～3 日低温で浸漬。発酵中、浮いてきた果皮や種子等を含む醪を日に 2 回攪拌。（ピジャージュ）果皮、果肉、果汁から色素や香りを最大限に抽出。25℃以下を保ちながら、2 週間発酵。翌年の 3 月までステンレスタンクで静置。

・造り手 **グラン フリー エステイト**

ワイナリーはローヌ渓谷のワイン産地の最南端、コスティエール・ド・ニームに位置します。およそ 2000 年前にローマ人によって作られた、美しい 3 層アーチ構造の世界遺産でもある水道橋ポンデュガールや、保存状態の良さで知られるニーム円形競技場で有名な地域です。土壌は粘土石灰質、気候は典型的な地中海性で昼は 30℃、でも夜は 15℃と温度差が大きく、年中冷たく乾燥した北風ミストラルが吹き付けています。丁寧な醸造で、口当たりのよい綺麗なワインが造られています。



商品番号	KFRWAF029-750
内容量	750ml
JANコード	3760010293416
希望小売価格	¥1,300（税抜）