



# Comte Perau Ventoux Rouge

コンテペロー ヴァントゥー ルージュ

タイプ：赤 辛口 柔らかいミディアムボディ  
 原産地：フランス ローヌ渓谷地方  
 葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー 30%  
 ALC：14.5%  
 クラス：AOC ヴァントゥー  
 サービス温度：16℃前後



相性のよい料理  
 ハンバーグやローストビーフ、  
 ステーキなど

コメント：

南仏の陽光を浴びた 赤い果実の味わいと  
 まろやかに広がる旨味との バランスが魅力の赤

ワインの背景：

- ・畑  
ヴァントゥー山麓の丘陵地、粘土白亜質の土壌。葡萄は9月初旬に収穫
- ・ワイナリー  
低温度（16℃～18℃）での伝統的な醸造  
20日間のマセラシオン（醸し、果皮、果肉、種子の漬け込み）
- ・造り手 **MARRENON VIGNOBLES EN LUBERON & VENTOUX**

マレノン社は 1965 年に設立された生産者共同組合です。7600ha もの広大な畑に 1200 の生産者を擁する大規模な組織ですが、丁寧な仕事に定評があり、繊細でバランスのとれたワインを生み出しています。葡萄畑は全てユネスコに自然の生物圏保護区として認められている、地域の自然公園の中に位置、リュベロンとヴァントゥーの 2 つの山の間広がっています。自然環境を優先、持続可能な減農薬での葡萄栽培を行っています。



商品番号	KFRWAF001-750
内容量	750ml
JANコード	3256817001823
希望小売価格	¥2,000 (税抜)