



Domaine St Felix Rose

ドメーヌ サンフェリック ロゼ

タイプ：ロゼ 辛口 新鮮な果実感
原産地：フランス ラングドックルーシオン
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー
ALC：12.5%
クラス：IGP ペイ・デロー
サービス温度：10°C前後



相性のよい料理
ラタトゥイユ、サラダ、野菜のフリットなど

コメント：

舌触り滑らかで程よい辛口、とにかく美味な
カジュアルフレンチ ロゼ



ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質土壌の割合が増加。

・ワイナリー

マセラシオン後圧搾、バルーン圧搾機使用。15°C以下でステンレスタンクで発酵。5ヶ月間熟成後、瓶詰め。

・造り手 **ドメーヌ サンフェリック**

モンペリエから南西に約30km、牡蛎やムール貝の養殖で有名な塩水湖、トー湖の近くに位置する、30年間続いている家族経営のワイナリー。80haを所有。地中海性気候で年間を通じて温暖、夏は日射量が多くより乾燥。日差しの強い地中海沿岸に、ラヴェンダー、セージ、ローズマリー等のガリーグと呼ばれる香草が群生、その香りがワインに反映しています。海に近く、熟した葡萄にフレッシュな風合いをもたらしています。



商品番号	KFRWRF023-750
内容量	750ml
JANコード	3760165951070
希望小売価格	¥1,900 (税抜)