



J. Denuzière Côtes du Rhône

ジ・ドゥヌジエール コート・デュ・ローヌ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : フランス コート・デュ・ローヌ
 葡萄品種 : シラー 98%、グルナッシュ 2%
 ALC : 13.5%
 クラス : AOP コート・デュ・ローヌ
 サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
 牛肉と野菜の炒め、パテ・ド・カンパーニュ、
 チキンのグリルなど

コメント:

ピュアで明るい紫色。ブラックベリーやカシスなどのベリー系果実とスマイレの花のようなニュアンス、ほんのりとスパイスの香りも加わりとても複雑。味わいはしっかりとボリューム感があり、まるやか。シラーにグルナッシュのタッチをブレンドした、上質かつ、スパイシーなミディアムボディ。新鮮な果実味と複雑で美しい余韻が続きます。



ワインの背景:

・畑

気候は地中海性気候で、フランス南東部特有の地方風ミストラルが吹き、夏は暑く乾燥しており、年間降水量は少ない。岩の多い粘土質の土壌、小石、石の堆積物（丘や斜面）は栄養分と定期的な水分を与え、夜になると日中に石に蓄えられた熱を放出する。これらの条件は、良好な熟成の可能性を備えたワインを生産するのに特に適している。

・ワイナリー

収穫はブドウが十分熟してから完全に手作業で行い、慎重にブドウをセレクト。ステンレスまたはコンクリートの温度調節タンクに入れて 3～4 週間かけて全房発酵。この間ポンプオーバーとパンチダウンを毎日繰り返す。マロラクティック発酵は大樽で行われ、ステンレスタンクで 12 か月熟成。

・造り手 J. Denuzière ジ・ドゥヌジエール

1876 年創業の小規模ワイナリー。創設者のジョアニー・パレットは北ローヌの地でワインを生産しつつ、馬の宅配業者と協力しカフェやビストロに地元のワインを流通させました。1940 年代に当時の当主であったジョセフ・パレットの義理の息子であるピエール・ドゥヌジエールが家業を引き継いだことで「パレット・ワイン」は「ドゥヌジエール・ワイン」になりました。2014 年からはブルゴーニュ出身の女性醸造家 カロリーヌ・モロが仲間入りし、以来彼女が主導となってブドウの育成から醸造までを手掛けています。カロリーヌは、新鮮さとエレガンスを備えたワインを造り出すことで、ローヌ渓谷北部の美しさを表現しています。彼女は J. ドゥヌジエールの精神を完璧に体現しています。



商品番号	KFRWAF110-750
内容量	750ml
JAN コード	3335130004619
希望小売価格	¥2,800 (税抜)