



Domaine Armoria Aura-IGP rouge

ドメヌ アルモリア オーラ - IGP ルージュ

タイプ : 赤辛口ミディアムボディ
 原産地 : フランス ラングドック
 葡萄品種 : グルナッシュ 100%
 ALC : 14.0%
 クラス : IGP コトー・ド・ペイリアック
 サービス温度 : 16°C前後



相性のよい料理
 チーズ、ハム、スパイシーな料理、
 ビーフストロガノフなど

コメント:

ラズベリーやベリーなどの果実と可憐な野ばらの香り。白コショウの柔らかいスパイスの香りがかすかに感じられます。口に含むと、果実味が弾けてとてもフレッシュ。ラズベリーやチェリーなどの赤い果実の風味が広がります。あとからバラや牡丹、リコリスなどの甘い香りとかすかに残る胡椒の風味がして複雑です。美しいストラクチャーとエレガンスさを兼ね備えたワインです。

ワインの背景:

・畑



区画の土壌では自然の力に任せ、冬には畑に羊を放して余分な草を食べさせるなど、人の介入を最小限にしている。土壌は砂地が多く、石がほとんどない。土壌を軽く耕し、選定などの作業を行う。オーラとは個人やスターの周りにある輝きで、説明しがたいものである。この区画のグルナッシュの樹勢は周囲の区画より際立っており、オーラを感じる。

・ワイナリー

完全手作業で収穫したブドウはステンレスタンクで約 10 日間のアルコール発酵。非常に穏やかなポンプオーバーを実施、パンチダウンは意図的に行っていない。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで6か月間熟成。

・造り手 **Domaine Armoria ドメヌ アルモリア**

1825 年創業の 7 世代に渡る家族経営の小さなワイナリーは、カルカソンヌから約 15 分、モンターニュ・ノワールの麓に位置し、穏やかで都会の騒がしさから切り離された時間をもたらします。18 世紀に建てられた石造りの建物は今も現役のワイナリーとなっています。現在の当主であるジュリアン・サレス氏は、40 歳のときに、職業人生の方向転換を決意し、会社役員の職を辞し、ビジョンを持ったワインメーカーになることを決意しました。9 ha のブドウ畑、20 ha の平野や畑、20 ha の森に囲まれているこのエステートをドメヌ アルモリアと名づけ、自然環境を重視し、生物多様性に取り組みながら、ブドウの生産、ワインの醸造を行っています。愛、調和 (Amour, Harmonie) これがアルモリア (ARMORIA) というドメヌの名前の由来です。彼の心の豊かさがワインの味わいに直に伝わっています。



商品番号	KFRWAF114-750
内容量	750ml
JANコード	4580366131151
希望小売価格	¥3,800 (税抜)