

CHÂTEAU DE BEAUPRÉ

Collection du Château Rosé

シャトー ド ボープレ
コレクション・ドウ・シャトー ロゼ

タイプ : ロゼ辛口
原産地 : フランス プロヴァンス
葡萄品種 : グルナッシュ 90%、シラー 5%
カベルネ・ソーヴィニヨン 5%

アルコール : 13.5%
クラス : AOP コトー・デクサン・プロヴァンス
サービス温度 : 10°C前後



相性のよい料理
白身魚のムニエル、ポークやチキンのグリル、
ポテトサラダなど

コメント:

淡く美しいサーモンピンクの輝くロゼ。フレッシュな白桃やアプリコット、ピンクグレープフルーツ、イチゴなどの果実の香りが立ち昇ります。リンゴや洋梨、そしてほんのりとバニラの風味が折り重なるように溶け合って、バランスのとれたさわやかさが特徴です。ドライだけどころクリーミー、上品でエレガントな優れたプロヴァンスのロゼ。

ワインの背景:

・畑



42ヘクタールのブドウ畑はトレヴァレスの丘にあり、最も古いブドウの樹は1960年代に植えたものとなる。毎年1ヘクタールの植え替えを行っている。海拔350メートルの東向きと西向きの半斜面で栽培。土壌は粘土石灰岩質。収穫は最適な熟成度の達してから行う。平均樹齢は25年。化学肥料や除草剤は使用せず、有機栽培でブドウを栽培。

・ワイナリー

マセレーションは4～6時間、アルコール発酵は約15日間実施。果汁の10%を樽で醸したセニエ・ロゼ。この技術により、アロマにさらなる複雑さと深みをもたらされ、構造もより豊かになる。熟成は発酵が終了してから、ステンレスタックで約4か月間実施。

・造り手 Chateau de Beaufre シャトー ド ボープレ

シャトー ド ボープレは、エクサン・プロヴァンスのダウンタウンからわずか10分のコトー・デクサン・プロヴァンスに位置する歴史的なブドウ園です。このエステートは1855年にバロンズ・ドゥーブル家によって購入されましたが、ワイン造りの歴史をスタートさせたのは、孫のエミール・ドゥーブルで1890年のことでした。1909年に起きた大地震によりエステートは壊滅的なダメージを受け、1944年には戦争でドイツ軍に占領されたこともありました。大変な時代を乗り越え、現在の当主であるクリスチャン・ドゥーブルは先祖伝来のワイン造りで専門ガイドによって賞賛される品質、この地域のほとんどの素晴らしいレストランのワインリスト、そして1997年以降はエリゼ宮殿のワインリストにも採用されています。2000年からは娘のファネットと息子のマキシム・ドゥーブルがワイン造りに加わり、シャトー ド ボープレは常に進化し続けています。



商品番号	KFRWRF126-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥3,800 (税抜)