



Domaine GÉRARD MILLET SANCERRE ROSÉ

ドメーヌ・ジェラルール・ミレ
サンセール・ロゼ



タイプ：ロゼ辛口
原産地：フランスロワール渓谷地方
葡萄品種：ピノ・ノワール
ALC：12.5%
クラス：AOP サンセール
サービス温度：12°C前後

爽快 コク



相性のよい料理
鮭の塩焼き、アジア料理、寿司、
フルーツベースのデザートなど

コメント：

美しい桜色のロゼは見た目どおりの奥ゆかしさとエレガンスがあります。柑橘系の爽やかな香りにイチゴの甘酸っぱさ、フレッシュな口当たりと野ばらのような優しい香り。パツとした派手さはないけれど、可憐で上品、それでいてミネラル感もあるので、和食との相性もよし。どこか懐かしい赴きのあるしとやかなピノ・ノワールのロゼ。

ワインの背景：

・畑

土壌は「カイヨット」と呼ばれる小石の多い石灰質土壌で白く、粘土質土壌を含まず水はけの良い区画のみで生産されたピノ・ノワールを使用。アロマティックでフローラル、フレッシュ感のあるブドウを産出する。樹齢 30 年。



・ワイナリー

セラーに運ばれたブドウは直接圧搾され、低温で 4 8 時間静置。その後ステンレスタンクで 2 ~ 3 週間アルコール発酵。澱と共に 6 ヶ月間熟成。

・造り手 **Domaine Gérard Millet ドメーヌ・ジェラルール・ミレ**

サンセールから 4 キロ離れたブエの町に位置するこの家族経営のワイナリーは、5 世代にわたって存続しています。現在の当主であるジェラルールとイザベル夫妻の息子であるスティーヴがニューヨークでのインターンシップで、ブドウ栽培と醸造学、ワイン貿易の勉強を終えた 2012 年に仲間入りし、現在は 19ha のサンセールのオペレーションを拠点として、メヌトゥ・サロンのオペレーションにも 6ha、計 25ha を所有し、親子でブドウ栽培から醸造、瓶詰まで全てを担っています。サンセールはロワール川上流域のサントル・ニヴェルネ地区にあるオペレーションで、フランスの中心部に位置します。大陸性気候で夏と冬の気温差が大きく概ね冷涼なためシャープな酸味としっかりとした骨格のあるワインが生まれます。各区画は土壌やその露出によって独自の特徴を示し、それがワインに個性と複雑さを与えています。ワイナリーは環境への取り組みにも励んでおり、2020 年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 高環境価値農業認証レベル 3 を取得しています。



商品番号	KFRWRF161-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥5,000 (税抜)