



DOMAINE LA CROIX BELLE LE CHAMP DES GRILLONS

ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル
ル・シャン・デ・グリヨン



タイプ : ロゼ辛口
原産地 : フランス ラングドック
葡萄品種 : シラー、グルナッシュ
ALC : 13.5%
クラス : IGP コート・ド・トング
サービス温度 : 12°C前後

爽快 コク



相性のよい料理
タコマリネ、マグロのタルタル、
アジア料理など

コメント:

淡いピンクのキュートなロゼ。新鮮なラズベリー、レモン、いちごの香りと花のアロマ。口当たりはフレッシュでミネラリー。繊細で調和のとれた上質な地中海のロゼ。シャン・デ・グリヨンとは「コウロギの畑」という意味。このワインは特に日当たりの良い区画で生産され、秋の夜にはコウロギが大合唱をするのだそう。ジルベール&ガイヤールインターナショナルチャレンジ 2024 金賞、ワイン・エンスージアスト ベスト・バイ賞

ワインの背景:

・畑

畑は地中海性気候の恩恵を受け、夏は雨が少なく高温で乾燥しており、冬は降水量が多く地中深くに水を貯める。畑の表面は粘土質石灰岩土壌で地下に行くほど砂利や小石が多くなる。1ヘクタール当たり 45hl と収量をコントロール。認定オーガニックワイン。



・ワイナリー

収穫したブドウを丁寧に選別、直接圧搾によるロゼ。マストは低温で静置させ、ステンレスタンクで発酵。澱とともに4~6カ月間熟成させる。



・造り手 **Domaine La Croix Belle ドメーヌ・ラ・クロワ・ベル**

南仏ラングドックの中心地、ベジエから北へ 12km ほどのところにある中世の雰囲気を残した美しい村、ピュイサリコン。このエリアは北に中央山塊、南に地中海が広がります。ドメーヌ・ラ・クロワ・ベルは、この地域で 230 年前からブドウ農家を営んできた家族経営のワイナリーです。現当主であるジャックとフランソワーズ・ボワイエ夫妻は、代々受け継がれたワイン畑のブドウの木を 1970 年代から徐々に植え替え、収量を大幅に減らし、一つ一つの房が理想的なブドウへと生育するように管理し、テロワールの恩恵を受けた濃密で深い味わいのブドウを生産し続けてきました。同時にセラールも改良を重ね、ラングドック地方でいち早くワインの醸造技術にも積極的に投資を行いました。その結果、今日ではラングドックワインを支えたパイオニア的存在であり、数々の賞を受賞しています。現在、夫妻の息子たちであるエマニュエルとブノワが本格的に事業に参加し、家族経営のワイナリーは次世代へとさらに引き継がれようとしています。



商品番号	KFRWRF173-750
内容量	750ml
JANコード	3413870003342
希望小売価格	¥2,800 (税抜)