



Domaine St Felix Syrah

ドメーヌ・サン・フェリック・シラー

タイプ：赤 辛口
 原産地：フランス ラングドック
 葡萄品種：シラー
 ALC：13.0%
 クラス：IGP ペイ・ドック
 サービス温度：16°C前後



相性のよい料理

牛スジの煮込み、ビーフシチュー、ステーキなど

コメント：

厚みを感じる味わいしっかり系の赤ワイン。南フランスの陽光がもたらすパワーにスパイシーな風味がアクセントを添えています。

ワインの背景：

・畑

ハーブが茂るトー湖の近くのエリア。粘土石灰質土壌、丘陵地は砂質の割合が増加。粘土質土壌により、果実の凝縮感を最大限に表現。

・ワイナリー

除梗、果実の浸漬の後、28°C以下で発酵。この間、ルモンタージュ（果汁を循環させて醪を攪拌）を実施。ステンレスタンクで9か月熟成。

・造り手 **ドメーヌ・サン・フェリック**

モンペリエから南西に約 30km、牡蠣やムール貝の養殖で有名な塩水湖トー湖の近くに位置する、30年間続いている家族経営のワイナリー。80haを所有。地中海性気候で年間を通じて温暖、夏は日射量が多くより乾燥。日差しの強い地中海沿岸に、ラヴェンダー、セージ、ローズマリー等のガリーグと呼ばれる香草が群生、その香りがワインに反映しています。海に近く、熟した葡萄にフレッシュな風合いをもたらしています。



商品番号	KFRWAF033-750
内容量	750ml
JANコード	3760165952022
希望小売価格	¥2,000（税抜）