



Cave Robert & Marcel Saumur Rouge Tuffeau

カーヴ・ロベール・エ・マルセル
ソミュール・ルージュ・トゥファ



タイプ：赤辛口ミディアムボディ
原産地：フランスロワール
葡萄品種：カベルネ・フラン
ALC：13.0%
クラス：AOP ソミュール
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理
ミートローフ、グリルチキン、
ミートボールとキノコのトマト煮込みなど

コメント：

輝きのある美しいビーレッド。木苺やレッドチェリーなどのフレッシュな香りの中にハーブのニュアンス。アニスやシナモンの甘いスパイスがほのかに感じられ、口当たりは滑らかで心地よいタンニンが後味を引き締めます。トゥファと呼ばれるこの地域を代表する白い石灰岩由来のミネラル感が味わいに奥行きを与えています。



ワインの背景：

・畑

ブドウ畑は、ロワール川の南岸に位置。下層土はジュラ紀の硬い石灰岩で構成されており、これが崩れて石の多い表面土壌が形成されている。ワインの名前はカーヴ・ロベール・エ・マルセルがある古いトゥファ採石場に由来している。トゥファは、川に隣接する丘の中腹の下層でより多く存在する石灰岩の一種。これらの土壌はワインにミネラル感や骨格を与え、より複雑な味わいを生み出す。

・ワイナリー

収穫したブドウを完全に除梗し、スキンコンタクトを 15～20 日間実施。温度管理されたタンクで発酵、澱とともに 6 ヶ月熟成。瓶詰をした後はトゥファで出来た地下深いセラーで出荷までの間熟成を続ける。セラーは太陽光も届かず温度も一定のため、ワインの熟成には最高の環境。

・造り手 **カーヴ・ロベール・エ・マルセル**

1957年に設立されたカーヴ・ロベール・エ・マルセルは、ロワール渓谷の中心部、ソミュールにある有名な協同組合ワイナリーです。150人以上の情熱的なワイン生産者と約1,800haのブドウ畑を擁するこのワイナリーは、このエリアの豊かなテロワールを純粋に表現する高品質のワインを生産しています。

生産している主なワインはソミュール・ブラン、ソミュール・ルージュ、ソミュール・シャンピニー、ブルグイユ・ルージュ、カベルネ・ダンジュー、ロゼ・ダンジュー、クレマン・ド・ロワール、コトー・ド・ソミュールなど。ワイナリーでは、組合員であるブドウ農家が栽培したブドウのみが使用され、醸造は専門家が主導しワインを醸造、瓶詰までの品質管理を担っています。また、サステナビリティへの取り組みも積極的に取り入れており、現在90%のブドウ畑がHVE(高環境価値認証)レベル3を取得、農薬使用量の削減や生物多様性の保護、エネルギー効率の高いワイナリー運営を実践しています。



商品番号	KFRWAF199-750
内容量	750ml
JANコード	3215190014776
希望小売価格	¥2,600 (税抜)