



Cave Robert & Marcel Domaine Amirault Bourgueil

カーヴ・ロベール・エ・マルセル
ドメーヌ・アミロー・ブルグイユ



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：13.5%
クラス：AOPブルグイユ
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：

美しいルビーレッド。イチゴやラズベリーなどの赤い果実とスマイレの花の香り。シナモンやアニスなどの甘いスパイスのニュアンスもあります。口当りは柔らかく滑らかですが骨格もあり、果実味とスパイスさがバランスよくピロードのようなしなやかなタンニンで飲みやすい赤ワイン。

ワインの背景：

・畑



組合員の一人であるジャン・マリー・アミロー氏の畑で栽培されたブドウを使用。ドメーヌ・アミローは家族三代に渡りブルグイユでブドウ栽培を継承してきた農家。畑はテロワールと生物多様性を尊重することの重要性を確信し、2005年から有機農法を採用。土壌は砂と砂利が約40%、粘土質石灰岩が約60%の割合で構成されている。

・ワイナリー

収穫後ブドウを除梗し、コンクリートタンクで5日間マセレーション。ワインのポテンシャルを最大限に引き出すため、マールを10日間浸漬させる。土着酵母のみで発酵させることでテロワールの特徴を純粋に表現。6ヶ月間熟成させた後、出荷までの間、温度変化がなく太陽光が当たらない地下25メートルにあるセラーで熟成させる。

・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	KFRWAF200-750
内容量	750ml
JANコード	3215190020173
希望小売価格	¥3,600(税抜)