



Cave Robert & Marcel Domaine des Ormes Saumur Rouge

カーヴ・ロベール・エ・マルセル
ドメーヌ・デ・ゾルム・ソミュール・ルージュ



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ソミュール
サービス温度：16°C前後



相性のよい料理
チンジャオロース、赤身肉のロースト、
たっぷりと薬味をのせたカツオのタタキなど

コメント：

紫がかった美しいビーレッド。カシスやイチゴの赤い果実の甘酸っぱい香りとほんのり爽やかな草の香り。口に含むとベリー系の果実味とエレガントでしなやかなタンニンが心地よい。程よくミネラル感があるので、お肉だけではなくちょっとクセのある野菜やお魚ともチャレンジしたくなる赤ワイン。

ワインの背景：

・畑

ドメーヌ・デ・ゾルムの畑はアンジェの南東に位置する Les Ulmes(レ・ジュールム) という自治区にある。ラテン語の Ulmes はフランス語の Ormes(ニレの木) という意味。ブドウ畑はトゥファと呼ばれる石灰質土壌と砂岩で構成されており、このテロワールの恩恵を受けたカベルネ・フランはしなやかでエレガントな味わいが特徴。

・ワイナリー

収穫後は温度管理 (23 ~ 24°C) がされたステンレスタンクで発酵。アルコール発酵中の前半は毎日ポンピング・オーバーを行い、長めのマセレーション (14 日間) を実施。その後は自然にマロラクティック発酵が行われる。6 ヶ月 ~ 10 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μπ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 | KFRWAF201-750 |
| 内容量 | 750ml |
| JANコード | 3215190003640 |
| 希望小売価格 | ¥2,800 (税抜) |