



DOMAINE ST FELIX

Rosé

ドメーヌ・サン・フェリック
ロゼ

タイプ：ロゼ 辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー
ALC：12.5%
クラス：IGP ペイ・デロー
サービス温度：10℃前後



ドライ

コク



相性のよい料理

ラタトゥイユ、サラダ、野菜のフリットなど

コメント：

舌触り滑らかで程よい辛口、とにかく美味な
カジュアルフレンチ ロゼ

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、丘陵地は砂質土壌の割合が増加。

・ワイナリー

マセラシオン後圧搾、バルーン圧搾機使用。15℃以下でステンレスタンクで発酵。5ヶ月間熟成後、瓶詰め。

・造り手 ドメーヌ・レ・ユーズ

海岸と地中海の低木地帯の間にあるドメーヌ・レ・ユーズは、13世紀にテンプル騎士団の命令により古代ローマの別荘の敷地に建てられました。何世紀にもわたって、この建物は病院、フランス革命中の(Mèze)メーズの初代領事館、又はワインセラーとして使われてきました。ドメーヌの名前は、パトワにあるホルム樫の森「レ・ユーズ」に由来しています。ドメーヌのブドウ畑は 80ha 以上に広がっており、土壌は石灰岩の半斜面、ブドウは地中海性気候の恩恵を受けています。海が近いため、ブドウに新鮮さとミネラル感が加わり、沿岸ワインの美しい特徴であるフルーティーな香りと味わいが表現されています。Domaine St Felix シリーズのワインはドメーヌ・レ・ユーズのメンバーがテロワールを最大限に尊重して栽培、生産したブドウから丁寧に醸造しています。



商品番号	KFRWRF023-750
内容量	750ml
JANコード	3760165951070
希望小売価格	¥2,100 (税抜)