



DOMAINE LA CROIX BELLE N°7 ROUGE

ドメヌ・ラ・クロワ・ベル
ニュメロ・セット・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 ラングドック
葡 萄 品 種 : シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、
カベルネ・フラン、メルロ、プチ・ヴェルド、
カベルネ・ソーヴィニヨン

A L C : 14.5%
ク ラ ス : IGP コート・ド・トング
サービ温度 : 17°C前後



相性のよい料理
ステーキ、トンテキ、ジビエ料理、
スパイシーな肉料理など

コメント:

鮮やかな紫がかったルビー色。ブラックベリーやダークチェリーなどの黒系果実とモカやコーヒーの香り。口当たりは滑らかでジューシー。その中にスパイシーな味わいがあり、スモーキーな香りもプラス。7種の品種が織りなすどこかモダンな香りのワイン。ジルベール&ガイヤールインターナショナルチャレンジ 2024 ダブルゴールド賞

ワインの背景:

・畑



畑は地中海性気候の恩恵を受け、夏は雨が少なく高温で乾燥しており、冬は降水量が多く地中深くに水を貯める。畑の表面は粘土質石灰岩土壌で地下に行くほど砂利や小石が多くなる。1ヘクタール当たり 35hl と収量をコントロール。必要に応じてグリーンハーベストを行う。認定オーガニックワイン。

・ワイナリー

厳選した区画で収穫されたブドウのみを使用。収穫したブドウを丁寧に選別、各品種ごとにタンクでマセレーションの後、それぞれ樽で 12 カ月間熟成。樽は新樽と 1～2 年使用した樽を使用し、味わいに深みを与える。

・造り手 Domaine La Croix Belle ドメヌ・ラ・クロワ・ベル

南仏ラングドックの中心地、ベジエから北へ 12km ほどのところにある中世の雰囲気を残した美しい村、ピュイサリコン。このエリアは北に中央山塊、南に地中海が広がります。ドメヌ・ラ・クロワ・ベルは、この地域で 230 年前からブドウ農家を営んできた家族経営のワイナリーです。現当主であるジャックとフランソワーズ・ボワイエ夫妻は、代々受け継がれたワイン畑のブドウの木を 1970 年代から徐々に植え替え、収量を大幅に減らし、一つ一つの房が理想的なブドウへと生育するように管理し、テロワールの恩恵を受けた濃密で深い味わいのブドウを生産し続けてきました。同時にセラーも改良を重ね、ラングドック地方でいち早くワインの醸造技術にも積極的に投資を行いました。その結果、今日ではラングドックワインを支えたパイオニア的存在であり、数々の賞を受賞しています。現在、夫妻の息子たちであるエマニュエルとブノワが本格的に事業に参加し、家族経営のワイナリーは次世代へとさらに引き継がれようとしています。



商 品 番 号	KFRWAF175-750
内 容 量	750ml
JAN コード	3413870000297
希望小売価格	¥6,000 (税抜)