J. Denuziere
Côte-Rôtie

ジ・ドゥヌジエール
コート・ロティ

タ　イ　プ：赤 辛口 フルボディ
原　産　地：フランス コート・デュ・ローヌ
葡 萄 品 種：シラー 100%
A　L　C：12.0%
ク　ラ　ス：AOC コート・ロティ
サービス温度：17℃前後



軽い　　重い

				◯

相性のよい料理
ステーキに挽きたての胡椒をたっぷり添えて
ビーフシチューなど



コメント：

ブラックチェリーやプラムなどのジューシーな果実の香りとスミレやイバラのような花の香り。口当たりはきめ細かく滑らかなタンニンがエレガントでなんとも上品。たっぷりとした果実味とクローブやアニスのようなスパイスのニュアンスに杉の木やハーブのような爽やかさがありながら、ベーコンの焦げた脂身のような香ばしさもあり、それらが見事に調和している。

ワイン評論家ジェブ・ダナック 評価：93pts

ワインの背景：

・畑

コート・ロティは、ローヌ渓谷の最北に位置するアペラシオン。ブドウ畑は南向きで、北風の影響をあまり受けず、主に大陸性気候と言える。冬は穏やかで、夏は暑く、それなりに降雨量もある。コート・ロティの斜面は非常に急で、場所によっては 60 度以上の勾配に達し作業は常に危険を伴う。土壌は雲母片岩、片麻岩、混成岩などで母岩には多数の亀裂やひびがあり、ブドウ木の根が水やその他の栄養素を吸い上げることができる。

・ワイナリー

収穫は畑の勾配の激しさから、完全手作業で小さなカゴのみを使用。ブドウは到着時に部分的に除梗 破砕、その後樽詰めする。発酵は 3 週間から 5 週間、ポンプオーバーやパンチダウンの作業を毎日実施。マロラクティック発酵は、225、300、または 600 リットルの樽で行い、15 ～ 18 ヶ月間オーク樽で熟成。

・造り手　**J. Denuziere ジ・ドゥヌジエール**

1876 年創業の小規模ワイナリー。創設者のジョアニー・パレットは北ローヌの地でワインを生産しつつ、馬の宅配業者と協力しカフェやビストロに地元のワインを流通させました。1940 年代に当時の当主であったジョセフ・パレットの義理の息子であるピエール・ドゥヌジエールが家業を引き継いだことで「パレット・ワイン」は「ドゥヌジエール・ワイン」になりました。2014 年からはブルゴーニュ出身の女性醸造家 カロリーヌ・モロが仲間入りし、以来彼女が主導となってブドウの育成から醸造までを手掛けています。カロリーヌは、新鮮さとエレガンスを備えたワインを造り出すことで、ローヌ渓谷北部の美しさを表現しています。彼女は J. ドゥヌジエールの精神を完璧に体現しています。





商 品 番 号	KFRWAF112-750
内　容　量	750ml
JAN コード	3335130004145
希望小売価格	￥16,000（税抜）

King Japan
株式会社キングジャパン

株式会社キングジャパン
大阪府大阪市中央区平野町 1-8-8 平野町高橋ビル 4F
TEL: 06-6170-2020　FAX: 06-6170-2021