J.Denuziere
CROZES-HERMITAGE Rouge

ジ・ドゥヌジエール
クローズ・エルミタージュ・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 コート・デュ・ローヌ
葡 萄 品 種：シラー 100%
A　L　C：12.5%
ク　ラ　ス：AOC クローズ・エルミタージュ
サービス温度：17℃前後

軽い　　重い

			◯	

相性のよい料理
ビーフストロガノフ、カツサンド、
牛スジ肉の煮込みなど

コメント：

紫がかった深紅のルビー色。ブラックベリーやブルーベリーとブレンドされたホワイトペッパーのスパイシーな香り。バラの香りとローズマリーなどのハーブのアロマ、そしてキノコの湿った香りや燻製肉の脂の甘い香り。口当たりは力強いのに滑らかで温かい。イチゴやブラックチェリーのジューシーな果実味とアニスやクローブ、カカオなどの甘く長い余韻へ続く複雑で魅力的な赤ワイン。



ワインの背景：

・畑

北ローヌの高嶺の花、エルミタージュの斜面を囲むように広がるクローズ・エルミタージュ。生産面積は北ローヌで一番大きい。北ローヌのブドウ畑はローヌ川右岸沿いに広がるが、ここは左岸に位置する。ドメーヌのクローズ・エルミタージュは「レ・シャシー」という、粘土質土壌と花崗岩土壌で小石の多い区画で生産され、ブドウにフルーティで複雑な香りとフレッシュな果実味を与える。

・ワイナリー

収穫はブドウが十分熟してから完全に手作業で行い、慎重にブドウをセレクト。セラー内で部分的に除梗され、ステンレスタンクまたは樽で 3 週間から最長 5 週間アルコール発酵。繊細な抽出を目的とするため、裸足でブドウの果帽をパンチし、軽いポンプオーバーも実施。ステンレスと 1 年から 3 年使用した樽で細かい澱とともに 12 か月間熟成。

・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	KFRWAF160-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3267680111717
希望小売価格	￥6,500（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