La Tour de Gatigne
AOP Duché d'Uzès Cuvée 24

ラ・トゥール・ド・ガティーニュ
AOP デュシェ・デュゼス・キュヴェ 24 ヴァントカトル



タ　イ　プ：赤 辛口 ミディアムボディ
原　産　地：フランス ローヌ渓谷地方
葡 萄 品 種：シラー 80%、グルナッシュ 20%
A　L　C：13.5%
ク　ラ　ス：AOP デュシェ・デュゼス
サービス温度：17°C前後

軽い　　重い

		◯		

相性のよい料理
赤身の肉のロースト、ジビエ料理、
キノコのソテーなど

コメント：

濃いガーネット色。香りは繊細でフルーティ。バニラやトーストしたパンの香りと甘いスパイスのニュアンス。口に含むとブラックチェリーやナッツの香りとほんのりガリーグや森の香りが感じられます。シルキーなタンニンで余韻も長く、力強いのにエレガントな上質の赤ワインです。



ワインの背景：

・畑

畑は南向きに露出しており、土壌は砂利とセヴェンヌの小石で構成されている。この特別なキュヴェには太陽光が当たる斜面で生産しているシラーを使用。各区画で良質のブドウのみを選別し、より凝縮感がありパワフルなワインに仕上げている。限られた畑の特別なシラーを使うため、生産量は年間わずか 1800 本。

・ワイナリー

丁寧に手摘みされたブドウは完全に除梗し、圧搾。温度管理下で醸造した後、新樽で 24 ヶ月熟成。その後 1 ヶ月間、コンクリート樽で寝かせる。

・造り手　La Tour de Gatigne　ラ・トゥール・ド・ガティーニュ

ドメーヌはローヌ渓谷地方の南西部、デュシェ・デュゼス地区の中心部サン・シャプトに位置しています。ここはガルドン川の左岸に当たり、豊かなケイ石粘土質の沖積地が広がっています。1212 年、テンプル騎士団がこの地に司令部を建て、800 年以上も経った現在もこの司令部と天守閣は昂然たる佇まいでドメーヌを見守っています。1835 年以来この司令塔を含む敷地を所有してきたギバル家は 4 世代に渡りこの貴重な遺産の保護とワイン農園の発展に尽力しつづけてきました。Duché -d'uzès（デュシェ・デュゼス）が AOC に加わったのはごく最近の 2013 年 7 月。現当主のジェローム・ギバルの父、ジャン＝ミッシェルも息子と他の生産者とともに、AOP デュシェ・デュゼス・ブランが AOP に値する品質であることを証明するため、街頭に出向いてデモンストレーションを行いました。そして 2013 年 7 月 19 日、その苦労がようやく実り、晴れて AOP デュシェ・デュゼスが誕生したのです。ドメーヌは 15 年間に渡り、持続可能な農業を実施しており、2020 年に全ての畑でオーガニック認証を受けました。また、2024 年に HVE 認証レベル 3 も取得しています。





商 品 番 号	KFRWAF177-750
内　容　量	750ml
JAN コ ー ド	3760180810147
希望小売価格	￥5,700（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