Cave Robert & Marcel
Cabernet d'Anjou Coq'licot BIO

カーヴ・ロベール・エ・マルセル
カベルネ・ダンジュー・コクリコ・ビオ



タ　イ　プ：ロゼ やや甘口
原　産　地：フランス ロワール
葡 萄 品 種：カベルネ・フラン
A　L　C：11.0%
ク　ラ　ス：AOP カベルネ・ダンジュー
サービス温度：8℃前後

酸味				甘み
			◯	

相性のよい料理
タンドリーチキン、カクテルシュリンプ、
シーフードのトマトパスタなど

コメント：

鮮やかな淡いピンク色、熟したイチゴやラズベリーの甘い香りとフレッシュなピンクグレープフルーツの香り。口に含むと心地よい甘さと生き生きとした果実味、粘土質石灰岩土壌由来のミネラル感が後味を引き締めます。エスニック料理やアジアン料理などにも好相性のほんのり甘口なロゼワイン。



ワインの背景：

・畑

ブドウはソミュール地区のモントレイユ・ベレというコミューンにある区画で生産。土壌は粘土質石灰岩で、半海洋性気候の影響を受ける。生物多様性を尊重しながら有機栽培を実施、認定オーガニックワイン。

・ワイナリー

ワインの香りを最大限に引き出すため、収穫は早めに行い、ソフトプレスによる穏やかな圧搾を実施。17～19℃の温度に保ちながらステンレスタンクで発酵。定期的に澱を取り除きつつ、4か月間熟成した後瓶詰。その後は出荷までの間、温度変化がなく太陽光が当たらない地下25メートルにあるセラーで熟成させる。残糖量：25g/ℓ

・造り手　**カーヴ・ロベール・エ・マルセル**

1957年に設立されたカーヴ・ロベール・エ・マルセルは、ロワール渓谷の中心部、ソミュールにある有名な協同組合ワイナリーです。150人以上の情熱的なワイン生産者と約1,800haのブドウ畑を擁するこのワイナリーは、このエリアの豊かなテロワールを純粋に表現する高品質のワインを生産しています。
生産している主なワインはソミュール・ブラン、ソミュール・ルージュ、ソミュール・シャンピニー、ブルグイユ・ルージュ、カベルネ・ダンジュー、ロゼ・ダンジュー、クレマン・ド・ロワール、コトー・ド・ソミュールなど。ワイナリーでは、組合員であるブドウ農家が栽培したブドウのみが使用され、醸造は専門家が主導しワインを醸造、瓶詰までの品質管理を担っています。また、サステナビリティへの取り組みも積極的に取り入れており、現在90%のブドウ畑がHVE(高環境価値認証)レベル3を取得、農薬使用量の削減や生物多様性の保護、エネルギー効率の高いワイナリー運営を実践しています。





商品番号	KFRWRF198-750
内容量	750ml
JAN コード	3215190015186
希望小売価格	￥3,000（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