

Costières de Nîmes 《 Rosé 》

定番の大人気ロゼワインの最新 VT が入荷しました！



コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2022

Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

2023年5月に訪問した際、シリルが次のように話してくれました。「ロゼは最も難しく、興味深いワインです。最高のバランスを見つけるのがとても難しく、タンニンや色を抽出し過ぎてもダメですし、酸化してもダメで、このバランスを感じながら行う作業です。だからこそ面白いといえます。お客様も、ロゼがまっとうに造られるワインだと気づいてくださるようになったと感じています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性が良いことが特徴です。



エレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート・デュ・ローヌ
等級：AOC 生産者：マス デ ブレサド
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー
有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-098/JAN：4935919960984/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

