

飲み頃を迎えた 2018VT

Les Francs

CABERNET
FRANC
100%



「私にとってカベルネ フランは大好きな品種のひとつです。近年、温暖化の影響で熟した葡萄が収穫できるようになり、柔らかい果実味が出て、青っぽいニュアンスが抑えられるようになりました。フレッシュでミントのテイストがあるのが特に好んで、それをイメージして造っています。ラベルにデザインされているのはフランスでゴロワ (gaulois) と呼ばれる雄鶏です。フランスの先住民もゴロワ (ガリア人) であることから、雄鶏がフランスのシンボルになったと言われています。かつて1フラン硬貨には鶏がデザインされていました」

—— オーナー・醸造家 パスカル キュイセ

レ フラン 2018 Les Francs

このエリアではカベルネ フランをレ フランと呼びます。複雑でボリュームがあり、フレッシュな果実味が楽しめます。樹齢30年の区画と25年の区画があります。畑はワイナリーがある丘の上であり、東西に向いているため、太陽が畑の真上を通り、常に陽が当たります。標高は100mです。味は皮にあるため、2ヶ月の長いマセラシオンを行い、抽出します。葡萄が十分に熟していないと、ここまで長く出来ません。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサル

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-203/JAN：4935919312035/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)