

# スパイシー・ジューシーな有機栽培メルロ

ドメヌ・ド・ラ・パシアンス・メルロ  
Domaine de la Patience Merlot

## まろやかなコクと適度なワイルド感 南仏らしいピオワイン



適度に透明感のあるダークで落ち着いた紫色。鼻に近づけると「スパイス」「野生的」「土」といったイメージの香りが印象的。メルロ特有の豊満な果実香はあるが、それを押しつけるかのようにスパイス香が存在を主張してくる。

舌に乗れば、スパイスは後ろに下がりメルロの柔らかく丸い果実味、もぎ立てぶどうのような瑞々しさが口中を満たし、ジューシーでウェットなテイストイメージ。「酸」や「タンニン」はこのジューシー感の陰に潜む程度に存在し、「酸」というよりは果実味と相まった「甘酸っぱさ」のようなニュアンスがとてもナチュラルで心地よい。



このワインの生まれるコトー・デュ・ポン・デュ・ガールというエリアはラングドック地方の中でも、ローヌ地方と接する位置にあり、土の状態もローヌ地方に近く、大きな石ころがゴロゴロしている。真夏の暑さと温まった石により、ぶどうがパワフルに仕上がるというローヌ地方特有の環境が影響し、このワインに「スパイシー感」をもたらしているのかもしれない。

(ヴィンテージ 2016 を 2018 年 4 月のテイスティングしたコメントです。)

### Technical Sheet

ワイン名	ドメヌ・ド・ラ・パシアンス・メルロ Domaine de la Patience Merlot
クラス	IGP Coteaux du Pont du Gard
生産者	ドメヌ・ド・ラ・パシアンス Domaine de la Patience
産地	フランス ラングドック地方 コトー・デュ・ポン・デュ・ガール地区 水道橋の遺跡ポン・デュ・ガールより南へ車で 10 分
セパージュ	100%メルロ
タイプ	赤 ミディアムボディ
畑	小石まじりの砂岩質土壌 完全無農薬栽培 完熟してから手摘み収穫
醸造熟成	2 週間ほど時間をかけてゆっくり低温発酵、コンクリートタンク熟成
ALC %	13.5%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

**Wine-Labo**

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。