

趣のある「枯れ」感 ぶどうの落ち着きを味わう

サン・クリストフ ヴィエイユ・ヴィーニュ Saint-Christophe Vieilles Vignes

ローヌブレンドで醸す ラングドックのヴィエイユ・ヴィーニュ



色合いは少し透き通った感じの赤いルビー色。香りを試してみれば、ぶどうの色々な側面のうち、「落ち着き」の部分だけを細く削り出したような…ジューシー、パワフルの対極にある、優しく乾いた、趣のある「枯れ」感。

味わい。落ち着いた部屋から少し表へ出るようなイメージ。香りの印象よりもっと、立体感があり、果肉感があり、ぶどうの持つ親しみやすいフルーツ感やナチュラルな甘みが少しだけ見え隠れする。味わいのどの部分をとっても、決して大振りではなく、繊細で品がある。若い木では中々出せない、味わいのドットの細かさ、さすがはヴィエイユ・ヴィーニュ（古木）、ストレートな強さではなく、深みで主張してくる。部屋の外へ出たと言っても、やや明るい外の空気もやっぱり静かで、じわっと滲むような印象がある。

もし賑やかな場所で開けたとしたら、そっと静かな場所へ移動して、少人数だけで、密かな空気とともに楽しみたくなるようなワインだ。

Technical Sheet

ワイン名	サン・クリストフ ヴィエイユ・ヴィーニュ Saint-Christophe Vieilles Vignes
クラス	AOC Languedoc Saint-Christol ラングドック サン・クリストル
生産者	レ・コトー・ド・サン・クリストル Les Coteaux de Saint Christol 1941年、ドイツ支配から解放されたばかりのサン・クリストルの地に創業。背後にはセヴェンヌ山脈、南からは地中海の恩恵を受ける、この地域が持つ独特のテロワールを表現し続ける。
産地	フランス ラングドック地方 ニーム中心部より南西へ 35km
セパージュ	40%カリニャン、30%グルナッシュ、15%シラー、15%ムールヴェドル
タイプ	赤
畑	平均樹齢 50-60 歳 小石混じりの粘土石灰質 手摘み収穫
醸造 熟成	除梗 100% 最低 21 日間温度コントロール下でマセラシオン 木樽とコンクリートタンクにて 12 カ月熟成
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



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。