

酸の質がとても美しい南仏ロゼ

サンソー・ロゼ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Cinsault Rosé Domaine Villepeyroux Forest

ヨーグルト、シェーブルチーズなどを思わせるクリーミーな酸味



色合いはロゼの中ではライトで淡く、少しオレンジを帯びてダークな色みも帯びている。見るからに、優しくて弾力性があり、暖かそうな味わいを想像する。

香りの印象。こじんまりとしたベリー系のニュアンス、小粒の苺やラズベリーなどが、化粧っ気なく素直に入ってくる。果実香が優しいおかげで、葡萄が吸い上げた水分の瑞々しくナチュラルな雰囲気も伝わってくる。香りが無いのに在るように思えるような、「美味しい水」の香り。

味わい。口中に含めば、小ぶりのベリー系の果実は甘みをほとんど帯びずに、爽やかな印象をもたらしてくれる。その爽やかさを担う中心にあるのは、独特のタッチをもった酸味。存在感はあるのに大ぶりではない。キメがとにかく細かく、クリーム、メレンゲを連想させる。良質な乳製品、ヨーグルト、フレッシュのシェーブルチーズなどで感じる酸味と波長が近い。

果実味も酸も特徴はあるのに、それでいて優しく、葡萄畑が持っていた「水」の美味しさを感じ取れるような、優しい優しい南仏ロゼ。

生産量を限定して製造、ラベルに製造ナンバー記載。年間生産量はたったの1600本。

Technical Sheet

ワイン名	サンソー・ロゼ・ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Cinsault Rosé Domaine Villepeyroux Forest
クラス	IGP Coteaux de Peyriac
生産者	ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト Domaine Villepeyroux Forest 単一品種中心でワイン造りを行い、その品種の個性だけで味わいを成り立たせることにこだわる家族経営ドメーヌ。赤白計 10 銘柄以上を造る。
産地	ラングドック ミネルヴォワ エリア周辺
セパージュ	80%サンソー、20%グルナッシュ
タイプ	ロゼ
畑	山の斜面の粘土石灰質土壌、完全無農薬栽培
醸造熟成	セニ工法、醸し時間 4-6 時間、15-16℃での低温発酵、ステンレスタンク熟成
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。