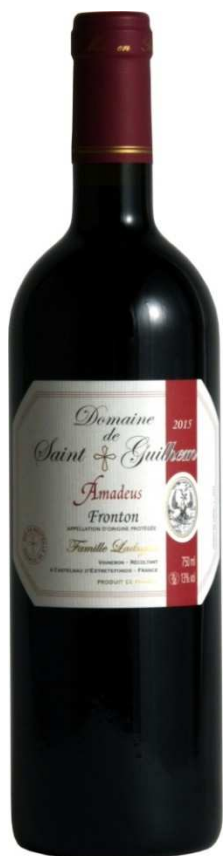


レザーに燻し感、力強いタンニン

フロントン "アマデウス" ドメーヌ・ド・サン・ギレム
Fronton "Amadeus" Domaine de Saint-Guilhem

シュドウェストの地ぶどうネグレットをシラーとブレンド、まるで
野生のぶどうを手懐けたように残る土のニュアンス



深く沈んだような黒に近い濃い紫色。シュドウェストのエリア特有の黒いワイン。

鼻を近づけると、グラスから飛び出るように主張してくるインパクトのある香り。おろしたてのレザー製品のような主張の強い香り。コショウのようなスパイス香。それから、ぶどうの実がまだ木に繋がり土と繋がっているような、根、湿った土、落ち葉をイメージさせるような香り。これらのイメージは、生のまま自然のままに伸びるぶどうの木を連想させ、ワインに形を変えてもなお飼いや慣らされておらず、自由にイキイキとしている。

口に含むと、果実味は燻されたようにスモーキーでコクがあり、その周辺をしっかりと固めるように芯のあるタンニンが通る。味わいはソリッド。舌の上で転がしていると、細かいエキス分が狭いところに凝縮して固まっている感じが確かにある。

オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかに多く残すか、これを彼は最も大切にしている。

Technical Sheet

ワイン名	アマデウス Amadeus 古いラテン語 Amare and Deus “神を愛する者、神に愛される者”の意。伝記の中でイエス・キリストが水をワインに変えた奇跡が伝えられている。そしてそのワインはシラーであったという。ワイン造りに始まり、人生のあらゆる冒険は神からの贈り物、感謝を込めてこの名をワインに。
クラス	AOC Fronton
生産者	ドメーヌ・ド・サン・ギレム Domaine de Saint-Guilhem オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかに多く残すか、を大切にしている。結果、彼の造るワインはどれもエキス分が力強い。
産地	フランス シュドウェスト地方 フロントン地区 トゥールーズ中心部から北へ 30km
セパージュ	50%ネグレット、50%シラー
タイプ	赤
畑	粘土を含んだ小石の多い沈積土 無農薬栽培 手摘収穫
醸造熟成	タンニンのストラクチャーを維持するため、マセラシオン・ペリキュレール（発酵前に低温で果汁と果皮を接触させる方法）を行う。醸しは3週間。24カ月木樽熟成。無濾過でボトリング。
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。