

口中に広がる豊かな「円」のイメージ

ジュ・ヌ・スフル・プリユ

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ドメヌ・ラ・フロラン

“Je ne souffre plus” AOC Côtes du Rhône Villages Domaine la Frolane

優しいのに味わいはしっかり 酸化防止剤添加ゼロ



色合いは深く落ち着いた紫。香りには濃縮したぶどう果汁を絞ったイメージ。太陽をふんだんに浴びて育ったぶどう皮の香りが、空気に混じって宙を舞い、グラスの中を昇ってくるような感覚。それは日に焼けて少しの燻し感を見せる。

口に含めば、今度は果肉！豊満でふくよか、キャッチーでほの甘く、文句無しで素直に美味しいナチュラルなジュース。柔らかくふくらんだ体つきには角がなく、グーッと奥まで伸びて口中を「円」のイメージで満たす。後半には、その柔らかく開いた体がゆーっくりと閉じていく。まるで、梨や林檎の種に近い部分のように、必要にして十分な渋さと酸と一緒に、甘酸っぱい余韻へと移っていく。

ワインの名に「ジュ・ヌ・スフル・プリユ Je ne souffre plus」は、「私はもう苦しめない」という意味。酸化防止剤（souffre スフル）が原因と言われる頭痛とはもうさよなら、という言葉遊び。

Technical Sheet

ワイン名	ジュ・ヌ・スフル・プリユ Je ne souffre plus 「私はもう苦しめない」の意。酸化防止剤（souffre スフル）が原因と言われる頭痛とはもうさよなら、という言葉遊び。
クラス	AOC Côtes du Rhône Villages
生産者	ドメヌ・ラ・フロラン Domaine la Frolane 現オーナー アドリアン・ファーブルの父フランソワの代 1999年からワイン造りを始める。アドリアンの代 2005年からビオディナミ農法を開始。「優しいのに味わいはしっかり」のテイストを目指す。
産地	フランス ローヌ地方 ヴィザン アヴィニョンより北へ 60km
セパージュ	グルナッシュ 50%、シラー50%
タイプ	赤
畑	スイス側山間部の裾に位置、標高は高く冷涼、風は平地より強い大きな丸石や砂利に覆われた粘土石灰質の力強い土壌、無農薬栽培
醸造熟成	コンクリートタンクで滓とともに 8 カ月熟成 酸化防止剤添加ゼロ
ALC %	14.0%



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 ホームページからダウンロードできます。