

暖かく開放的な南仏ロゼ

ロゼ “スー・モン・ソル・ラ・グラナド”
ドメーヌ・ヴィルペイルウ・フォレスト
Rosé « Sous mon sol la Granade »
Domaine Villepeyroux Forest

マルベック、マルスランで仕込んだ丸みの美しいピオ・ロゼ



色合いはややピンクがかったキラキラと輝かしいオレンジ。美しく明るい色味は、気持ちを和らげ開放的にさせてくれる。

鼻を近づけてみれば、お日様のように暖かい香りがする。少しだけ何かを焼いたような感じや、陰と陽でいえば陽、光を浴びた波や川の流れを思わせるような、明るく動きのあるイメージ。

舌に乗せる。香りのイメージのせいか、天然水のミネラルに似たナチュラルなうま味が感じられる。そのうま味は甘く熟したスイカなど瓜果汁のように丸く大きく口の中に広がり、広がった体をとても波長の細かいミルクィな酸が、今度はだんだんと体をゆるやかに小さくしていく。

キュヴェの名は「Sous mon Sol la Granade スー・モン・ソル・ラ・グラナド (=グラナダの地で)」この名をこのワインにつけた理由を生産者に聞いても、「なんとなくのイメージです」としか返答が来ない。が、このワインの持つ味わいや香りのイメージが、賑やかで開放的なグラナダという町の空気とどこか重なってしまう。

Technical Sheet

ワイン名	ロゼ “スー・モン・ソル・ラ・グラナド” Rosé « Sous mon sol la Granade »
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	マルベック、マルスラン
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 %	12.0%



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。