

## 「優しさ」と「しっかり感」 ナチュラルなロゼ・ペティヤン

ロゼ・ペティヤン・ファイン・ブル・ド・ラ・ジャス

Rosé Pétillant Fines Bulles de la Jass

### シャンパーニュの技術を南仏へ、不思議な魅力を持つ微発泡ロゼ



色合いはロゼの中ではややダーク、オレンジがかった落ち着いたサーモンピンク。

グラスに注げば淡く細かい泡が液面に立ち昇り、色合いの印象と重なって繊細でとても愛らしいビジュアルが楽しめる。

舌に乗せれば、滑り込んでくる泡の感触はとても細かく、引っ掛からずにサッと喉の奥へ流れていく。同時にこのワインが運んでくるのは、とっても優しい果実味。苺や西瓜の果汁のような印象がキュート。でも優しいだけではなく、その果実味はしっかりとした存在感をもって口中を満たす。そのシッカリ感、野や畑に生る実の果汁をそのまま口に含んでいるようなイメージで、加工色がない。

造り手ドメヌ・ド・ラ・ジャスは、著名醸造家の手による濃密なカベルネ・ソーヴィニヨンを得意とするワイナリー。このロゼ・ペティヤンはそのぶどうの一部を用い、シャンパーニュ著名メゾン「ピエール・ペテルス」よりルドルフ・ピーター氏を製造責任者に置いて仕上げた、様々なワイン文化がクロスするユニークな一品。

### Technical Sheet

|          |  |
|----------|--|
| ワイン名     | ロゼ・ペティヤン・ファイン・ブル・ド・ラ・ジャス<br>Rosé Pétillant Fines Bulles de la Jass                                     |
| クラス      | Vine de France   |
| 生産者      | ドメヌ・ド・ラ・ジャス Domaine de la Jass<br>元ムートン・ロートシルトの醸造責任者 パトリック・レオン氏のプロデュースで<br>カベルネ・ソーヴィニヨン主体の赤をリリースするドメヌ。 |
| 産地       | フランス ラングドック地方<br>モンペリエ近郊 モッソン渓谷  |
| セパージュ    | 40%カベルネ・ソーヴィニヨン、40%メルロ<br>10%グルナッシュ、10%シラー   |
| タイプ      | ロゼ・ペティヤン（微発泡）  |
| 畑        | 平均樹齢 30-35 歳、標高 150-200m<br>畑は東南東に位置、漸新世からの石灰岩   |
| 醸造<br>熟成 | シャンパーニュ著名メゾン「ピエール・ペテルス」よりルドルフ・ピーター氏を製造責任者に招く。ナチュラルな果実味を引き出すため時間をかけて低温発酵。メトー・ド・シャルマ方式で二次発酵。             |
| ALC %    | 13.0%  |



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。