

辺りの空気を爽やかにしてくれる 透明感が自慢のロゼ

ア・フルール・ド・パンプル ロゼ

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴィザン・ドメヌ・ラ・フロラン

À Fleur de Pampre Rosé AOC Côtes du Rhône Villages Visan Domaine la Frolane

ローヌの中でも高地の冷涼なテロワールを活かしたシンプルスタイル



ロゼの色合いを表す「ピンク色」にも様々ある。日本語は多様で便利、「桃色」と「桜色」では想像する色が大きく違う。このロゼの場合は「桜色」だ。しかも限りなく淡い、優しい桜色。花びらの明るい桜の小枝が空気をはっと明るくするように、このロゼワインも空気を彩ってくれる。

香りも、色の印象通りとっても優しい。遠くにあるイチゴ畑の空気がほのかに伝わってくるような、控えめで小ぶりな可愛らしさがある。同時に、もぎ立て新鮮な柑橘果汁のような甘く爽やかな香り。ほんのりと蜜のような味わいがあるのかと想像させてくれる。

口に含んでみれば、口中にすっと馴染む優しいタッチ。体つきは細めでシンプル、余分な要素がなく、飲み手を安心させてくれるような純朴なイメージ。その一見単調に見えるボディの芯には、自然栽培ぶどうから染み出す生のまま果汁の味わいがきちんとある。そのジュースには、引き締め感の程よい酸味と、酸味によるシャープな体つきを少しだけ和らげる程度の「蜜」が存在する。すべての要素が淡く細かく、小人の国を覗いたときはこんな感じなのかなと、優しい気持ちにしてくれるナチュラル・ロゼ。

Technical Sheet

ワイン名	ア・フルール・ド・パンプル ロゼ À Fleur de Pampre Rosé
クラス	AOC Côtes du Rhône Villages Visan
生産者	ドメヌ・ラ・フロラン Domaine la Frolane 現オーナー アドリアン・ファール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 アヴィニオンより北へ 60km
セパージュ	サンソー、グルナッシュ、シラー
タイプ	ロゼ
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 4-5 ヶ月、滓と共に熟成 ビオディナミカレンダーに基づいてポトリング
ALC %	12.5%



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。