

果肉感たっぷりのジューシーロゼ

タヴェル・ロゼ “ロケピヌ” ドメーヌ・ラフォン
Tavel Rosé “Roc-Épine” Domaine Lafond

ロゼの中でも色合いはしっかり目、ぶどうの皮からたっぷりと出た旨味がとても柔らかく、丸いイメージのタヴェル・ロゼ



色合いにまず目を惹かれる。ロゼというよりは優しい色目の赤に近く、オレンジがかったダークな紅色。ぶどうの皮から色素と共にエキス分もしっかり抽出されていると想像される。

香りは完熟イチゴに、絵の具を思わせるような何かを濃縮したイメージの香りがほんのり。

口に含めば、酸味はかなり控えめで縦横に広がるフルーツ感が旨味を伴って伝わってくる。ただ柔らかいだけではなく、グルナッシュやシラーなどローヌのぶどうらしい少しのスパイシー感も感じられる。

ワインのボディはふわふわと柔らかく、どこか可愛らしいイメージだけど、真ん中にある果汁感には厚みがあり、しっかりしたお肉料理とも併せられそうなロゼワインだ。

Technical Sheet

ワイン名	タヴェル・ロゼ “ロケピヌ” Tavel Rosé “Roc-Épine”
クラス	AOC Tavel
生産者	ドメーヌ・ラフォン Domaine Lafond
産地	フランス ローヌ地方タヴェル地区 Lirac にほど近い位置に畑を所有
セパージュ	60%グルナッシュ、10%サンソー、5%シラー、5%カリニャン、クレレー ット、ピクプール、ブルブラン、ムールヴェドル
タイプ	ロゼ
畑	砂岩質と粘土石灰質の入り混じった土壌、完全無農薬 手摘み収穫
醸造 熟成	除梗 100%、24-48 時間の醸し、8-10 日間の低温発酵
ALC %	14.5%



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。