

ロースト香、スパイス香にナチュラルな甘み

マルキ・ド・ラ・トゥール ロゼ・ブリュット

Marquis de La Tour Rosé BRUT

軽めの赤？食後酒？使い勝手のイメージ膨らむ個性派ロゼ泡



鼻を近づけてみれば、イチゴやサクランボが完熟したような暖みのある甘い香りに、少しだけ緑色を思わせる香りが混じる。若葉というか、蓬（よもぎ）のような印象が仄かにある。

口に含む。口当たりが円い。黒ぶどうの皮のエキス感がストラクチャーを広く大きくさせている。口中から伝わる香りにも、赤ワインで感じられるようなロースト香や、少しのスモーク感やスパイス感もある。後半はその円みをさらに広げるようにナチュラルな甘さが最後を彩る。ロゼスパークリングというよりも、軽い赤ワインとしてお料理と合わせたら楽しそう。あるいは、食後酒としても面白いかもしれない。キャラクターの光る1本。

Technical Sheet

| | |
|-------|--|
| ワイン名 | マルキ・ド・ラ・トゥール ロゼ・ブリュット Marquis de La Tour Rosé BRUT |
| クラス | Vin Mousseux |
| 生産者 | オルキデ Orchidées ロワール地方中心部、ソーミュール周辺を拠点とする生産者。1800年代初頭からワイン造りを続けている。ソーミュール・ブリュットやクレマン・ド・ロワール、AOCを持たないカジュアルなヴァン・ムスーなど、発泡性ワインを専門とする。 |
| 産地 | フランス ロワール地方 アンジュ・ソーミュール地区周辺 |
| セパージュ | カベルネ・フラン、グロロー、グルナッシュ、シラー |
| タイプ | ロゼ/発泡性 |
| 醸造熟成 | メトー・ド・シャルマ方式で二次発酵、門出のリキュールにはシュナン・ブランを使用 |
| 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。