

軽快、南仏らしさ、柔らかい酸

ジェーム・ルージュ
Gemme Rouge

南フランスらしい優しい飲み口、でもほんのりスパイシー



スパイス香がほんのり、そこへ少し果物を煮詰めたような甘酸っぱいニュアンス。引き締まり感と柔らかい感じが程よい。フランスワインというよりは、太陽燦爛の地、イタリアやスペインのようなイメージ。

口中には、イチジクや杏のような、これもやっぱり「甘み」と「酸」のバランスが心地よいフルーツが思い浮かぶ。甘い部分が無くしては酸が尖って見えるのだろう。酸が無くしては甘い部分がベタつくのだろう。それを、2つが上手に味をつくっている。余韻には、ちょうどイチジクや杏を食べた時の、種の周りの爽やかさに似たものが残る。

Gemme は日本語では宝石。そして、J'aime（愛しています）と発音が同じ。愛を語るのが好きなフランス人らしいネーミングとエチケットデザイン。

Technical Sheet

ワイン名	ジェーム・ルージュ Gemme Rouge
クラス	IGP Côtes de Thau
生産者	コスティエール・ド・ポムロール Costières de Pomérols
産地	フランス ラングドック地方 モンペリエ周辺
セパージュ	60%メルロ、40%シラー
タイプ	赤
畑	石灰岩、泥灰岩、粘土質
醸造熟成	低温でゆっくりとアルコール発酵、ステンレスタンク
ALC %	13%



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。