

南仏らしい太陽の元気を味わう

コート・デュ・ローヌ ドメーヌ・デュ・テルム

Côtes du Rhône Domaine du Terme

ジゴンドス 古典派の造り手が醸す コート・デュ・ローヌ



クラシックなエチケットデザイン。色合いは程よく曇ったやや深い紫色。香りにはほんのりと温かみのあるロースト香。木樽由来ではない、ぶどうの皮を焼いたような、いかにも南仏らしい日照りの強さを思わせる天然の焼け感。その皮の感じは爽やかで、ぶどうだけではなく、オレンジの皮を割いた時に空気に少し混じるようなぐらゐの柑橘のイメージも感じられる。

口に含む。味わいもまた「皮」が幅を利かせる。ぶどうの皮、蜜柑の皮、あんずの皮、ありとあらゆる果物の皮の小舟に、爽やかでフワッと甘みを帯びた果汁が液面を揺らしながら運ばれてくるようなイメージ。甘酸っぱいジュースは、ボディはさほど強くなく、キメは細かく優しく、太陽の焼け感を畑から口中まで、ナチュラルな状態でキープして運んでくれる。

余韻には、このワインの優しい旨みが舌の上に固形物のように残る。それは、ろ過されて無くなったはずの滓や、種や皮の潰されたものが残っていたような、ぶどうの果汁以外の何かがワインと共に過ごした確かな痕跡として、残り香程度に感じられる。

Technical Sheet

ワイン名	コート・デュ・ローヌ ドメーヌ・デュ・テルム Côtes du Rhône Domaine du Terme
クラス	AOC Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
生産者	ドメーヌ・デュ・テルム 16世紀から代々続くワイナリー家系。現当主は女性醸造家 アンヌ・マリー・ゴダン。彼女のワイン造りの哲学は、「テロワールと仕事を愛し尽くし、自然と伝統に敬意を払い続けること」目指すテイストイメージは、「流行に左右されない優雅さ、清涼感」
産地	フランス ローヌ地方 ジゴンドス村 アヴィニョンより北西へ40km
セパージュ	80%グルナッシュ、15%シラー、5%サンソー
タイプ	赤
畑	砂岩、泥灰土 平均樹齢 35歳 無農薬栽培
醸造熟成	手摘み収穫、選果、100%除梗、15-20日かけて発酵 12-18か月ステンレスタンクにて熟成
ALC %	14.0%



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。