

ダークな雰囲気 魅惑のロゼ

ロゼ・デムロウド ドメヌ・ド・サン・ギレム
Rosé d'Emraude Domaine de Saint-Guilhem

南西地方地ぶどうネグレットで醸す エキス分しっかりスタイル



色調はロゼにしてはダーク。明るく華やかな「イメージとしてのロゼらしさ」はそこにはない。香りには、まるで紹興酒のような印象。米の甘い香りに乳酸が加えられたような、独特の発酵の香り。ビジュアルの曇ったイメージは、この妖艶な香りをまとうて益々印象を強くする。

味わい。ぶどうの持つ色んな味わいの中で、独特の「熟れ感」が幅を利かせている。濃い紫色の皮が柔らかく熟れ、長い時間外気に晒されたような風味。シェリーや紹興酒に感じられるような酸化のニュアンスを帯びていて、魅惑的な空気は一層深まる。

オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかにも多く残すか、これを彼は最も大切にしている。

色合いも香りも味わいも、どれを取っても「密度の高さ」を感じさせてくれるこのロゼにも、フィリップの考え方は貫徹している。つい、メインの肉料理とも合わせたくくなるような、個性的なロゼのスタイル。

Technical Sheet

ワイン名	ロゼ・デムロウド Rosé d'Emraude
クラス	AOC Fronton
生産者	ドメヌ・ド・サン・ギレム Domaine de Saint-Guilhem オーナー フィリップ・ラドゥギュー氏が掲げるワイン造りのポリシーは「体が喜ぶワイン」。アントシアニンをはじめ、未病に良いとされる数々の栄養素を1本のボトルにいかにも多く残すか、を大切にしている。結果、彼の造るワインはどれもエキス分が力強い。
産地	フランス シュドウェスト地方 フロントン地区 トゥールーズ中心部から北へ 30km
セパージュ	50%ネグレット、30%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%シラー
タイプ	ロゼ
畑	小石混じりの砂質土壌 無農薬栽培 手摘収穫
醸造熟成	セニエ法 6ヵ月ステンレスタンク熟成
ALC %	13.0%



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。