



Rosé

2020

カバレ ロゼ AOPコート・ド・プロヴァンス

プロヴァンス地方に代々続く由緒あるスメール家が造る、エレガントでプロヴァンスならではのコート・ド・プロヴァンスのロゼワイン。ワイン名"カバレ"は、アウレリア街道(ローマ街道)沿いに位置したスメール家が所有する昔の駅舎の名前。

サントヴィクトワール山の麓のトレーツに位置する 粘土石灰質土壌

グルナッシュ 45% サンソー 28% カリニャン 11% シラー 9% ティブラン 7% 『フランス農水省による環境価値重視認定』(HVE=High Environmental Value ) リュットレゾネ農法

除梗したブドウをダイレクトプレスにかけ、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵。

輝きのあるゴールドがかった淡いピンク色。 アプリコットやネクタリンなどの瑞々しい果実や新鮮なバラの香り。 口当たりは活き活きとした新鮮な果実味やほのかにタンジェリン オレンジの皮を感じる。

幅広く楽しめる。手巻き寿司、サーモンのタルタル、ワカモレや タコス、パスタ類など。

