



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE

LA CROIX DU PRIEUR

Côtes de Provence

2020

ラ・クロワ・デュ・プリウール ロゼ
AOPコート・ド・プロヴァンス

ファミリー・スメールの本拠地、トレーツの中心地に位置する畑。中世の時代にマルセイユのサン・ヴィクトール修道院が所有していました。ローマ軍による占拠の後、ワイン造りは修道院が行っていました。ワイン名は"修道士の十字架"を意味します。

土壌：粘土石灰質
ラ・クロワ・デュ・プリウールはシャトー・クーサンのセカンドワイン

品種：グルナッシュ 60%
サンソー 20%
シラー 20%

平均樹齢：30年

収量：55 hl/ha

『フランス農水省による環境価値重視認定』(HVE=High Environmental Value)

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。

非常に淡い色調のパウダリーピンクの外観。
香りはアカシアやエニシダ、スイカズラなどのフローラルな香りに、柑橘系の香りやほのかにバニラを想わせる甘い香りがある。
口当たりはフレッシュ感の中に果実のまるやかさがあり、アーモンドや野イチゴの風味が余韻まで心地よく残る。

寿司、スープ・ド・ポワソン、カプレーゼ(トマト、バジルとモッツァレラチーズのサラダ)、魚介のフライなどと合わせたい。

