



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



Blanc

2020

シャトー・ラ・ジュリアン ブラン  
AOPコート・ド・プロヴァンス

プロヴァンスワインの歴史が古い、著名なキュエルス地域ピエルフーの中心に位置するシャトー・ラ・ジュリアンは、1953年に当時の当主ガブリエル・スメールが取得した。地中海にほど近く、モール山脈との中間地点にあり、ブドウ畑はオレンジやイチジクの樹々に囲まれている。現当主オリヴィエと妹のソフィーが引き継いだシャトー・ラ・ジュリアンに新たに息を吹き込んだ。

キュエルス地域ピエルフー：赤い砂岩の基盤が形成した砂質石灰質土壌と、高地からの崩積土が混ざった土壌。

平均樹齢：30年  
品種：100% Rolle  
収量：55 hl/ha  
リュットレゾネ農法

除梗したブドウを低温で温度管理装置付きのステンレスタンクでマセラシオンしてから発酵。

黄金色の輝きのある明るいイエロー。  
香りは華やかでパッションフルーツやマンゴなどのトロピカルフルーツが感じられる。  
口当たりはしっかりとした骨格があり、オレンジやキンカンなどの風味が爽やかに広がる。フィニッシュに心地よい柑橘系の皮のニュアンスが続く。

フェンネルやオリーブオイルを使った甲殻類や魚のグリル、ホタテ貝のタルタル、シェーブルチーズなどと合わせたい。

