CHÂTEAU LA
JOULIANE

Rosé

2020

シャトー・ラ・ジューリアン　ロゼ
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・ジュー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：25年
品種：　グルナッシュ 50%
　　シラー 20%
　　サンソー 20%
　　ティブラン 10%
『フランス農水省による環境価値重視認定』(HVE=High Environmental Value)

冷却して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発酵する伝統的な醸造。

柔らかいニュアンスの輝きのある淡いピンク色。
ティーローズやローズヒップなどの香りに仄かにピンクグレープが感じられる。
丸みのある柔らかい口当たりに爽やかなオレンジを想わせる瑞々しい柑橘系の風味が広がる。

アペリティフに最適。生やスモーク、タルタル、蒸して同ロゼのソースがけした料理など様々なサーモン料理、エビや野菜を使った料理や寿司などと合わせる。