



Rouge

2020

シャトー・ラ・ジューリアン ルージュ 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。

平均樹齡:25年

品種:

シラー 80% カベルネソーヴィニヨン 20%

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

Value)

ステンレスタンクのみを使用して発酵と熟成を行う。

紫色がかった輝きのあるルビー色。 赤い果実やスミレ、仄かにリコリスの香り。 しなやかで口当たりのいれるらかなタンニンがあり、仄かに香ばしさと 黒い果実の風味が感じられる。

10年ほど熟成できる。

牛の肩ロース肉の炭火焼、野菜の詰め物の煮込みプロヴァンス風、家禽類のロースト料理などと合わせる。

