CHÂTEAU LA
JOULIANE

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。

平均樹齢：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い柔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。