



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2025

シャトー・モーパグ ロゼ 2020年
AOPコート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワール

スメール家所有のシャトー・モーパグは、サント・ヴィクトワール山にもっとも近い麓の日当たりの良好で最上の丘陵部に位置する。
シャトーナの"モーパグ"は「少ししか与えない」という意味を持ち、
地質の特徴としても非常に乾燥して瘦せた土壌であり、品質の高い
ブドウが採れる。

アーケ河の上流域に位置し、白亜紀後期の堆積土と
粘土砂岩質土壌の畑。
非常に古くからブドウが栽培されてきた畑。

平均樹齢：20年
品種：グルナッシュ 60%
サンソー 40%
収量：50 hl/ha.
"HVE" (High Environmental Value)
『フランス農水省による環境価値重視認定』

18日間かけて低温4℃でタンクで前清澄と安定させてから、
温度管理装置付きステンレスタンクで発酵。

輝きのある美しい淡いピンク色。
香りにミネラル感も感じられ、アプリコット、レモン、ガリーグ
(低木の野生のハーブ)などがある。モーパグの畑の周りでみつけ
られる野生のハーブ類の香り。
口当たりはハツラツとした酸味と共に果実味と厚みもあり、
フィニッシュにモレロチェリーを想わせる風味と余韻が残る。

ラングステインのカルパッチョ、天ぷら、アスパラガスとパルメザン
チーズのリゾット、チキンのロースト
エルブ・ド・プロヴァンス風味。

