

ドメーヌ グラミエ

南ローヌ、ヴォクリューズ県のヴェゾン・ラ・ロメーヌ村と オランジュの間にあるドメーヌグラミエは、ブドウ畑とワインで知られるラストーの中心部に位置し、1944 年に VDN 甘 ロワインと 2010 年に辛口の赤ワインで AOC 認定を取得しました。10 年間のオーガニック栽培と協同組合へぶどうの提供を経て、2017 年にドメーヌグラミエを設立しました。ワインへの情熱を存分に発揮するために、15Ha のブドウを真剣に栽培しています。シンプルさと気配りにより、果実の最も純粋な表現を尊重した上質でストレートなワインを生産することができます。

ロゼ

Rosé

Vin de France

ロゼ・辛口

品種:アlicant、グルナッシュ



テロワール

ラストーの単一畑「レ・ラミエール」で育ったアlicantとグルナッシュ。
ウーヴェーズ川沿いに広がる、水はけのよい小石まじりの土壌。

収穫時期

アlicantとグルナッシュは成熟のタイミングが異なるため、それぞれ別々に手摘みで収穫。

醸造

早熟なアlicantは収穫後 3 日で圧搾。

10 日遅れて収穫したグルナッシュは、果皮とともに 8 日間かけて醸造。

いずれのキュヴェも、糖分を残した状態で引き上げ、発酵を止める。

収穫初期に仕込んだシラーの澱を植菌し、マロラクティック発酵は自然に始動。

アッサンブラージュ後、10 日間ほど低温で落ち着かせる。

空気接触への耐性を確認し、精密濾過を経て、11 月中旬に瓶詰め。

テイasting

イチゴ、サクランボ、ラズベリーなど、フレッシュな赤い果実の心地よい香り。

口当たりはまるでブドウジュースのよう。みずみずしく、美しい爽やかさ。