



# LA ROSE SAINT-GERMAIN

ラ・ローズ・サンジェルマン  
ボルドー(ロゼ)

ラ・ローズ・サンジェルマンという名は、その所在地に因んでいます。土地の通称名《ア・ラ・ローズ》と、11世紀に建てられたサンジェルマン・ド・カンペ教会の名称を組み合わせたものです。アントル・ドゥー・メールの中心に位置し、なだらかな丘にぶどうやその他の作物の畑、林が広がる牧歌的な美しい景色が一望できます。

## ぶどう畑

**地域：**フランス、ボルドー、アントル・ドゥー・メール

**栽培面積：**4 ha

**土壌：**泥土・粘土質

**品種：**メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

**栽培方法：**減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

**栽培責任者：**フィリップ・デュクール

## 醸造

**収穫：**涼しい朝のうちに機械にて

**マセラシオン：**数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）のあと圧搾

**発酵：**低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

**熟成：**温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

**平均年間生産本数：**9,000 本

**ウノログ：**ジェレミー・デュクール

## テイスティング

**色調：**輝きのあるチェリーピンク

**香り：**小さな赤い果実に花のニュアンスが加わったデリケートな香り

**味わい：**明快なアタック、シルキー、最後に野生のベリーニュアンスが残る。穏やかで調和のとれた余韻

**フードペアリング：**アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉

ヴァン・ド・クリュ社独占販売

