

Le Rosé de Monsieur Henri

ル・ロゼ・ド・ムッシュー・アンリ

ヴァン・ド・フランス



アンリ・デュクールが私たちに継承したこと、それは果敢な事業展開への熱意です。彼は私たちに、昔からの良識と現代の最新技術とを組み合わせ、各テロワールの最高の資質を引き出すことを教えてくれました。美味しくオーセンティックなワインを手頃な価格で提供するために、私たちはこの哲学を遵守しています。アンリは引退後、最後に入手したお気に入りのシャトー・オレに移り、古い邸宅を根気強く改築し、シャトーの周囲に沢山のバラや木を植えました。彼が作り上げたこの居心地の良い邸宅に家族が集まって過ごすひとは、私たちに大きな喜びをもたらしてくれます。アンリの 85 歳のお祝いに、感謝と尊敬の念を込めて贈ることにしたのが、このオリジナルワインです。彼の庭に咲くバラからヒントを得て、鮮やかな色でパッケージを仕上げました。

ぶどう畑

地域：フランス ボルドー

土壌：粘土石灰質

品種：メルロ

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：ぶどうの成熟度によって数時間のマセラシオン・ペリキュレル（果皮からの抽出）を実施し、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発酵の終盤は 20℃に。アルコール度が 11.5%に達したら、温度を下げて発酵を停止

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：60 000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：鮮やかなピンク色

香り：フルーティー、ラズベリーとイチゴの繊細なアロマに花のニュアンスも

味わい：フレッシュなアタック、ふくよかでしなやか、余韻で熟した果実が現れる

フードペアリング：家族や友人とのアペリティフや食事に

大勢で楽しむワイン！

www.ducourt.com