



## フロンサデ地方で最も標高の高い石灰岩質テロワールに位置する代々受け継がれてきた家族経営ワイナリー

この家族経営のブドウ畑はフロンサデ地方の最も標高の高い石灰岩質のテロワールに位置しています。このエステートは代々受け継がれ所有面積の拡大、近代化、そしてワイン栽培技術の絶え間ない改良を重ねてきました。レミーとギスレーヌ・ルースロ夫妻は、息子のシジルとその妻メラニーと共に、素晴らしいワインを造りたいという情熱を今も受け継いでいます。最も成熟した状態で収穫後、機械選別と手選別を行い完全な除梗を実施し、区画ごと、樹齢ごと、品種ごとに選別を行います。醸造は温度調節機能付きのステンレスタンクで行い、浸漬キャップを用いてブドウの品質に応じて15～30日間マセレーションを行います。発酵は15～27°C。圧搾は空気圧で行います。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



Ch. サンレミー SAINT REMY

[AOC フロンサック]

| 色・タイプ                   | 年   | 容量  | 度数   | 入数 | 品番          | 参考小売価格            |
|-------------------------|-----|-----|------|----|-------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ              | ASK | 750 | 14.9 | 6  | F01-63      | ¥4,500 (税込¥4,950) |
| 【品種】メルロー80% カベルネ・フラン20% |     |     |      |    | 【JANコード】 37 |                   |

色合いは鮮やか、香りは濃厚で熟した赤い果実の香りを持ち、口に含むと果実味が口中に豊かに広がります。丸みがありしなやかなタンニンがスパイシーさとともに長く余韻を残します。若いうちから楽しむことができますが熟成後も楽しめます。タンク熟成18か月。赤身の肉とフルーツパイのマリアージュでお召し上がりください。