



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
L'AFRIQUE

Côtes de Provence

2021

シャトー・ラフリック ロゼ
AOPコート・ド・プロヴァンス

1953年当時の当主、ガブリエル・スメールが取得したシャトー。コート・ド・プロヴァンスのピエルフーのテロワール。ラベルに使用されている彫刻はシャトー・ラフリックのシンボルで、地元キュエルス出身の彫刻家アントワーヌ・アプリルの1840年の作品。

Mundus Vini 2021 銀賞
Wine Enthusiast 2021 89点
Global Rosé Masters 2021 金賞
Decanter 2021 90点 銀賞
International Challenge by Gilbert & Gaillard 2021 金賞
Vert de Vin magazine 91点/100、15.5点/20

キュエルス地域ピエルフー：赤い砂岩の基盤が形成した砂質石灰質土壌と、高地からの崩積土が混ざった土壌。

平均樹齢：30年
品種： グルナッシュ 50%
シラー 30%
サンソー 10%
ティブラン 10%

収量：55 hl/ha リュットレゾネ農法
『フランス農水省による環境価値重視認定』(HVE=High Environmental Value)

除梗したブドウをブヌマティックプレス機に入れ、エグタージュ（フリーランジュースを分離）。温度管理を常に行いながら、極軽くプレスした果汁を使用。

シルバーの輝きのある非常に淡いトーンのピンク色。
アプリコットやネクタリンなどの瑞々しい果実の香りと、灰かに黒コショウを感じる。
口当たりはふくよかで骨格がしっかりとしている。桃や野バラなどを想わせる風味にほんのりとスパイシーなフィニッシュが心地いい。

魚介類のグリル、白身肉や野菜料理全般に合う。スパイシーな料理やハーブを使った料理にもよく合う。

