



FAMILLE SUMEIRE  
VIGNERONS EN PROVENCE



CHATEAU  
L'AFRIQUE

## Côtes de Provence

2020

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。

