



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

2019 REMÉAGE VIN DE FRANCE ROUGE

レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ
ルメアージュ ヴァン・ド・フランス・ルージュ



イヴ、フランソワ、ピエール 友情への挑戦

フランソワ・ヴィラール、ピエール・ガイヤール、イヴ・キュイユロンの北ローヌを代表する3人のヴィニュロンが、1996年に設立したドメーヌ兼ネゴシアン。ヴィエンヌとは、セイシュエルの丘の南に位置する地方の街です。ワインについては、全てにおいて、キュイユロン、ヴィラール、ガイヤールの3人が、醸造チームとしっかりとディスカッションしたうえで造られてきます。天然酵母を使用した醸造方法で、SO2の使用も少量です。

今や多くのフランス国内の有名レストランで使用されている、新しいローヌのブランドとして認知されています。



ワインについて

ルメアージュとは「巡礼」を意味します。ブドウを探す3人の巡礼の旅にちなんでいます。

栽培

畠： 10ha
土壌： 花崗岩、粘土石灰質
区画の位置： 北部ローヌ地方
気候： 大陸性気候、
地中海性気候
植密度： 4,000～7,000本/ha

平均樹齢： 20年
収量： 55hl/ha、
手収穫、機械収穫
ブドウ品種： シラー

ワインメイキング

部分的に除梗、ステンレスタンク、コンクリート槽で2～3週間発酵
12ヵ月間、50%コンクリート槽、50%フレンチオークを使用して熟成
瓶詰め前に濾過
生産量： 50,000本

味わい

新鮮な果実のアロマ。しなやかで心地よいテクスチャー。
提供温度： 14～15°C
ペアリング： グリル料理、クスクス、ピザ

参考小売価格： 2,600円(税別)



WINE & STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp