



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON • VILLARD • GAILLARD

## 2019 REMÉAGE VIN DE FRANCE ROUGE

レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ

ルメアーージュ ヴァン・ド・フランス・ルーージュ

### イヴ、フランソワ、ピエール 友情への挑戦

フランソワ・ヴィラル、ピエール・ガイヤール、イヴ・キュイユロンは北ローヌを代表する3人のヴィンヌロンが、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、ヴィラル、ガイヤールの3人が、醸造チームとしてしっかりとディスカッションしたうえで造られています。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

畑： 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カ月間、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