Cazal Viel

カザル・ヴィエル / ラングドック地方・サン・シニアン

Cercle du Vin Rosé 2025

ル・セルクル・デュ・ヴァン・ロゼ 2025



品種: グルナッシュ60% サンソー20% シラー20%

タイプ: ロゼ

樹齢: 約25年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

SO2: 50mg/L 添加

発酵/熟成: 品種毎に別々に醸造。ダイレクトプレスし、ステンレスタンクにて発酵後、3か月間の熟成。

ストーリー

食べて！飲んで！笑って！踊って！そんなフランスのエスプリがしっかり詰まった、カザル・ヴィエル＆サンフォニーのオリジナルワイン。
エチケットのように「セルクル＝輪」を書いて踊りながら飲みたくなるチャーミングな果実味！幅広い料理と共に、グラスワインにはもってこいの旨安ワインです！

テイスティングコメント

瑞々しい白桃の優しい果実味やさくらんぼなどのチャーミングな果実味。ほんのりと香る白い花のアロマや、ピンクペッパーなどの緻密なスパイスがアクセント。乳酸系飲料のようなニュアンスとアセロラのような余韻のある丸みのある味わい。様々なお料理と優しく寄り添ってくれる、最高のテーブルワインです。