

商品イメージ	
生産者	エスタンドン
品名	Lumière リュミエール 2017
国名	フランス
地方	プロヴァンス
原産地呼称	Coteaux Varois en Provence
収穫年	2017
ブドウ品種	グルナッシュ、シラー
色	ロゼ
味タイプ	辛口
アルコール度数	13%
容量	750ml
希望小売価格	3,400
醸造熟成	ステンレス・タンク 直接圧搾法
ワインの特徴/ 説明	<ul style="list-style-type: none"> ・Lumière de Provenceは「Provenceの光」 ・これぞ「The Provence Rosé」の洗練と品格を五感で味わう端正なロゼ ・懐かしい口当たりから、控えめだが奥深いな果実味でお料理を引き立てる ・お寿司やカルパッチョなどの魚介との相性がとても良い ・ピンクグレープフルーツのような生き生きとした酸に、辛口にして白桃や佐藤錦など日本の果実を思わせるほのかな甘みが溶け込む。 ・フレッシュトマトを使った料理のほか、生魚や和食との相性に驚く。 ・相性の良いお料理:(ホームページ上各ワインの「相性の良いお料理」をご参照ください) <p>◇田崎真也氏テイastingコメント(ヴィノテーク2018年4月号より)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・淡く透明感のあるピンクダイヤモンドのような色合い。 ・白桃やバナナ、ラズベリーやピンクグレープフルーツなどのコンポートのような果実香、ライラック花、ミネラル香、ほのかにピンクペッパーの香りなどが調和し、華やか。 ・果実味は柔らかく、広がりもバランスがよく、まろやかさが持続し、余韻に残るほのかなタンニンの印象とともに、エレガントさを感じる。
エスタンドンロゼ の共通の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ESTANDONの最大の特徴は、「フリーラン・ジュース80%」。 (フリーラン・ジュース:ブドウの重みのみで滴り落ちる果汁) ・贅沢な果汁の使い方が、際立った透明感のある仕上がりに表れている。 ・この淡い色合いと余韻の美しさは、醸造家が誠意を持って作った証拠。 ・ここ20年でProvenceのロゼは飛躍的に品質が向上。 ・特に醸造タンクの精緻な冷却システムの普及により、より繊細なワイン作りが可能となった。 ・華やかな果実味と余韻はお料理を引き立て、美しいハーモニーを奏でる。
受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> ・Le Mondial du rose 2019 : 銀賞 ・Concours des Feminalises 2018 : 金賞