



★吟醸カード★
<赤ワイン・渋味柔軟>

Les Hauts de Fleurens

2019 レ・ゾー・ド・フルーレンス赤

グルナーシュ 60%、
カリニャン 30%、シラー10%
ガルド県の地酒
ドメーヌ・ド・フロリアン、リコ家吟醸

このドメーヌは、偉大な散文詩人フロリアン（1755～1794）が創設したことに由来する。このワインは本来ならば A.C. ラングドックなのだが、「高い税金を払ってワインの価格が上がるのは良い事ではない」と本人の意向により敢えて格付けを下げペイ・ドックになっている。当主リコ氏がシャトー・ペトリュスで醸造を担当していただけに、ボルドーの高級ワインタイプの方向に沿って仕込んでいる。イチジク、ブルーベリージャムのような甘い香味。なめらかなタンニンがやさしく口の中で広がる。ゆったりとして味わわせる日常消費ワインである。

☆美味しい飲み方：中樽型グラス、抜栓 30 分、17°C。

☆合う料理：小羊の香味風味焼き。焼鳥（塩）。

赤身の寿司。肉のパテ。ハヤシライス。



株式会社シュヴァリエ

※8～25°C、湿度 60%以上、無風無光の場所（例：台所の下）に保存をして下さい。冷蔵庫では野菜庫に入れるなら良いですが、肉魚庫では冷え過ぎにより一週間で傷むでしょう。（極度の酸化を致します）