

商品イメージ	
生産者	エスタンドン
品名	Héritage エリタージュ ハーフボトル
国名	フランス
地方	プロヴァンス
原産地呼称	Côtes de Provence
収穫年	2017
ブドウ品種	グルナッシュ、サンソー、シラー
色	ロゼ
味タイプ	辛口
アルコール度数	13%
容量	375ml
希望小売価格	2,400
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"> ・Héritageは「伝承」 ・淡いピンクトパーズの色調と輝き、透明感が秀逸 ・スッキリとした辛口プレミアム・プロヴァンスロゼの醍醐味を味わえる逸品 ・酸味、ミネラル感も心地良く、カキや海藻など塩味の効いた魚介類を引き立てる ・日本酒と相性の良い食材、料理とはほぼ合うと思って良い ・南仏の高級リゾートでは、好んで生ガキやボイルしたカニ、エビなどと共に楽しまれている ・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)
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"> ・Les Vinalies Internationales 2018 : 金賞 ・Concours Mondial des Vins Féminalise 2017 : 金賞 ・Les Vinalies 2017 : Or Prix des Vinalies 金賞 ・Les Vinalies Internationales 2017 : 銀賞 ・Concours des vins Elle à table 2016 : 銀賞