

????????????????????

コート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワール

2024

圧縮彫刻で知られるフランスの著名な彫刻家セザール（1921-1998）が、スメール家との古くからの友情と故郷のプロヴァンスへの愛情の記として、キュヴェ"セザール・ア・スメール"（セザールからスメールへ）にサインをして、この特別なキュヴェが造られました。キュヴェ"セザール・ア・スメール"は、シャトー・クーサンの上上の房のみ選り抜き、造られます。

2015年

ワイン・スペクテーター 6月号 89点（最高点）
デカンタ・ワールド ワイン・アワード 金賞
プロヴァンス・ワイン・コンクール 金賞
"Elle à Table" コンクール/ベスト・フレンチロゼワイン 金賞
パリ ワインコンクール 銀賞
ヴィナリス 国際コンクール 銀賞
ロゼワイン国際コンクール 銀賞
ドリンク・ビジネス・グローバル ロゼ・マスターズ 銀賞
ギード・ユベール テナー・オヴ・ザ・イヤール
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銅賞
ワイン・エントゥージアスト 93点
ヴィナリス 国内コンクール 優秀賞

古代の砂利の沖積堆積物で構成する粘土石灰岩土壌。
サント・ヴィクトワール山（高さ1,010m）の下降流からの巨大な沖積錐の名残で、南のオリンブ山とオーレリアン山に接する。

ブドウの平均樹齢：30年
使用品種：グルナッシュ 70%、シラー 30%
収量：40 hl/ha
最低限の害虫駆除剤使用（レゾネ農法）

房選りしたブドウを除梗し、温度管理装置付きのステンレスタンクで低温でスキンコンタクトの後にアルコール発酵。

極ほのかに青みがかった輝きのある美しい淡いピンク色
ジャスミンや野生のバラなどのエレガントな香りが広がる
ふくよか味わいで、クランベリーなどの小さい赤い実の風味が広がり、
余韻には柑橘系の少し苦味を帯びたすっきりとした風味が残る

非常に幅広い、地中海料理やモダンキュイジーヌにも合う
14 ほどでサービス

