



FAMILLE SUMEIRE
VIGNERONS EN PROVENCE



CHÂTEAU
MAUPAGUE

Côtes de Provence
Sainte Victoire

2024

シャトー・モーパグ ロゼ 2020年
AOPコート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワール

スメール家所有のシャトー・モーパグは、サント・ヴィクトワール山に
もっとも近い麓の日当たりの良好で最上の丘陵部に位置する。
シャトー名の"モーパグ"は「少ししか与えない」という意味を持ち、
地質の特徴としても非常に乾燥して痩せた土壌であり、品質の高い
ブドウが採れる。

アーク河の上流域に位置し、白亜紀後期の堆積土と
粘土砂岩質土壌の畑。
非常に古くからブドウが栽培されてきた畑。

平均樹齢：20年
品種：グルナッシュ 60%
サンソー 40%
収量：50 hl/ha。
"HVE" (High Environmental Value)
『フランス農水省による環境価値重視認定』

18日間かけて低温4℃でタンクで前清澄と安定させてから、
温度管理装置付きステンレスタンクで発酵。

輝きのある美しい淡いピンク色。
香りにミネラル感も感じられ、アプリコット、レモン、ガリーグ
(低木の野生のハーブ) などがある。モーパグの畑の周りでみつけ
られる野生のハーブ類の香り。
口当たりはハツラツとした酸味と共に果実味と厚みもあり、
フィニッシュにモレロチェリーを想わせる風味と余韻が残る。

ラングスティンのカルパッチョ、天ぷら、アスパラガスとパルメザン
チーズのリゾット、チキンのロースト
エルブ・ド・プロヴァンス風味。

