

ブランド名（和）レ・カーヴ・アメデ  
ブランド名（英）Les Caves Amedees  
商品名（和）フォントウス 赤  
商品名（英）Fontus Rouge  
格付 A.O.C. リュベロン

定番



|         |                    |            |               |
|---------|--------------------|------------|---------------|
| 生産国     | フランス               | 商品コード      | 68156         |
| 生産地域    | ローヌ                | JANコード     | 3256811115557 |
| 生産者名    | レ・カーヴ・アメデ          | アルコール度数    | 14 % vol      |
| 生産者名（英） | Les Caves Amedees  | 適温         | 18 ~ 18       |
| 生産年     | 2017年              | 栓の仕様       | コルク           |
| 色       | 赤                  | 樽熟成        | 樽熟成（無）        |
| 味       | 辛口                 | 品目         | 果実酒(ワイン)      |
| ボディ     | ミディアムボディ           | 希望小売価格(外税) | 1,200円        |
| 容量      | 750ml              |            |               |
| ぶどう品種   | シラー60 % グルナッシュ40 % |            |               |

カシスなどのフレッシュな赤い果実味が感じられ、後味の程よいスパイシーさとのバランスが良い。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのあるガーネット。

### ▶香りについて

カシスやブラックチェリーなどの赤い果実の香りに黒コショウなどのスパイシーな香りが感じられる。微かにハーブの香りも感じる。

### ▶味わいについて

カシスなどのフレッシュな赤い果実味が感じられ、後味の程よいスパイシーさとのバランスが良い。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

堆積した石灰岩の土壌。標高400～600mのリュベロン地方自然公園内にある区画の葡萄を使用。9月の終わりに収穫。

### ▶製法について

桶に5～10日間入れる。細やかなタンニンを生み出すよう果帽を管理する。22～25 で熟成。

## サイズ

|           |      |
|-----------|------|
| 入り数       | 12本  |
| ケース重量(kg) | 14.8 |
| 単品重量(kg)  | 1.2  |

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| ケースサイズ<br>高さ×幅×奥行(cm) | 30.5 × 34.5 × 26 |
| 単品サイズ<br>高さ×幅×奥行(cm)  | 29.5 × 7.5 × 7.5 |

## 受賞歴

2014年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | ダブル・ゴールド

## このワインに合う料理は？

ビーマンの肉詰め、ランブステーキ、ポークソテー、仔羊の香草パン粉焼き、ソーセージ