

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和）
商品名（英）
格付

ロリガ　ワイナリー&エステート
Lauriga Winery and Estate
シャトー・ロリガ　リヴザルト　アンブレ　オール・ダージュ
Chateau Lauriga Rivesaltes Ambre Hors d'Age
A.O.P.　リヴザルト・アンブレ・オール・ダージュ

定番



生産国	フランス	商品コード	63786
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040435992
生産者名	ジャン=クロード・マス　エステーツ&ブランズ	アルコール度数	18 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	6 °C ～ 12 °C
生産年	NV	栓の仕様	コルク
色	アンバー（琥珀色）	樽熟成	樽熟成（有）
味	甘口	品目	甘味果実酒
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	2,203円
容量	375ml		
ぶどう品種	グルナッシュ・ブラン65 %　マカブー30 %　ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン5 %		

マデラ、シェリーに似た特長的な香りが感じられ、黒糖蜜や、バター、オークの複雑さが後に続く。熟した果実、ドライフルーツのフルーティーさに、カラメルのパターなニュアンス、黒糖蜜、酸化熟成の風味が複雑に絡み合う。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

淡い琥珀色。

▶香りについて

マデラ、シェリーに似た酸化熟成の特長的な香りが感じられ、黒糖蜜や、バター、オークの複雑さが後に続く。

▶味わいについて

熟した果実、ドライフルーツのフルーティーさに、カラメルのパターなニュアンス、黒糖蜜、酸化熟成の風味が複雑に絡み合う。酸味は程好く感じられ、さらっとした口当たり。キャラメルの甘い余韻が長く続く。

受賞歴

▶栽培方法について

海拔60～120mで、土壌は粘土、石灰岩、砂利質。葡萄の樹齢は13-25年。剪定はギュイヨ方式。植樹密度は4,400本/ha。収穫は手摘みで行う。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	27 × 24 × 19
ケース重量(kg)	9.4	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	26 × 6 × 6
単品重量(kg)	0.77		

▶製法について

手摘みした葡萄を除梗し、圧搾機へ直接投入する。圧搾は慎重に行い、厳格な温度管理の下発酵を行う。ぶどうの自然な甘味を得るため“ミュータージュ(アルコール添加)”を行う。225リットルの樽へ移し、酸化熟成の環境下で数年間熟成させ、独特のアロマをワインに付与する。

このワインに合う料理は？

食前酒、フォアグラのソテー、青カビタイプのチーズ(ロックフォールなど)、豚の角煮