

ブランド名 (和) ロジェ・グルー
ブランド名 (英) Roger Groult
商品名 (和) ロジェ・グルー ヴェネラブル
商品名 (英) Roger Groult Venerable
格付 A.O.C. カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ

限定



生産国	フランス	商品コード	62618
生産地域	ノルマンディー	JANコード	
生産者名	ロジェ・グルー	アルコール度数	41 % vol
生産者名（英）	Roger Groult	適温	18 °C ~ 20 °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	辛口	品目	ブランデー(カルヴァドス)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	14,394円
容量	700ml		
ぶどう品種			

熟成期間は20年以上。焼きリンゴに、アニスやオレンジ、チョコレート、紅茶、ラム、漢方を思わせるスパイシーな香りが重なる。清涼感のある、繊細な香り立ちで華やか。重層的でありながら一つ一つ純度の高い香りを持つ。

色・香・味わい

▶色合いについて

落ち着きのあるオレンジがかった琥珀色。

▶香りについて

焼きリンゴに、アニスやオレンジ、チョコレート、紅茶、ラム、漢方を思わせるスパイシーな香りが重なる。一種清涼感のある、繊細な香り立ちで、華やか。

▶味わいについて

非常にソフトで軽やかさのある辛口。熟成により過度なアルコール感がなく、調和しており軽やかさを感じる。原料のリンゴそのものの良い部分が熟成により研ぎ澄まされた感じがあり、重層的でありながら一つ一つの純度の高い香りを持つ。名前の通り「尊敬すべき」味わい。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について

原料は選り抜かれた20種類ものリンゴで、自家果樹園のものだけを使用。石灰・粘土質土壌。

▶製法について

自然発酵させたシードルの状態で、半年間以上澱とともにに寝かせ、味わいに深みを持たせる。蒸留は薪を使い直火でゆっくりと行う伝統的方式。単式蒸留機で一次蒸留し、アルコール度数30%でオーク樽に詰めて数ヶ月貯蔵してから、二次蒸留を行い、アルコール度数70%で再びオーク樽に入れて熟成させる。熟成期間は20年以上。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 28 × 19
ケース重量(kg)	7.6	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.2		

このワインに合う料理は？

白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、食後酒