

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 アンセストレール
商品名(英) Roger Groult Ancestral
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	62620
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	40 % vol
生産者名(英)	Roger Groult	適温	18 ~ 20
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)	59,394円
容量	700ml		
ぶどう品種			

熟成期間は50～80年以上の古酒。19世紀より何代にも渡り継ぎ足しを行い、他には無い味わい深さ。重畳なフレーバーと豊かなコクが感じられ、長い余韻がいつまでも口の中を満たす。ロジェ・グルーの歴史を体現するカルヴァドス。

色・香・味わい

▶色合いについて

落ち着きのある輝く赤銅がかった琥珀色。

▶香りについて

煮リンゴ、ドライフルーツ、スパイス、ヴァニラにスウィートスパイス、カラメルのような甘苦いニュアンスが。様々な香りが輪唱のように重なり、複雑ながらも調和がとれている。

▶味わいについて

長期の熟成を経て、非常に滑らかで柔らかく、優しい味わい。重畳なフレーバーと豊かなコクが感じられ、長い余韻がいつまでも口の中を満たす。5世代にわたり連続と受け継がれてきた味わいで、ロジェ・グルーの歴史を体現するカルヴァドス。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

原料は選び抜かれた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。19世紀より何代にも渡り継ぎ足しを行い、他には無い味わい深さを得ている。熟成期間は50～80年以上の古酒。

サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	7.6
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 28 × 19
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5

受賞歴



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