

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 8年
商品名(英) Roger Groult 8 Ans D'Age
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	62616
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 ~ 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)	9,500円
容量	700ml		
ぶどう品種			

ロジェ・グルー 3年よりも熟成の長さを感じさせ、濃度の高い香りや熟成によって丸みを帯びたスムーズな飲み口が魅力。しっかりとした焼きリンゴの香りで複雑さも増し、スパイス感、重厚さがある。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある黄金色。

▶香りについて

ロジェ・グルー 3年よりも熟成の長さを感じさせる。香り立ちが良く、黒糖やコンポートを思わせる濃度の高い香り。突出したアルコール感も無く、調和の取れた香り。ほのかにシナモンなどのスパイスのニュアンスが感じられる。

▶味わいについて

辛口。アルコール感は熟成のおかげで丸みを帯び、スムーズ。しっかりとした焼きリンゴの香りで複雑さも増し、スパイス感、重厚さがある。

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。熟成期間は8年。

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