

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 12年
商品名（英） Roger Groult 12 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	62617
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)	11,000円
容量	700ml		
ぶどう品種			

カルヴァドスの真価が発揮された出色の出来。フルーティさとフローラル感を併せ持つ、透明感のある辛口。果実のパワーと熟成によるニュアンスがバランス良く楽しめ、ヴァニラに似たほのかに甘さを伴った余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのあるオレンジがかった琥珀色。

▶香りについて
カルヴァドスの真価が発揮された出色の出来。フルーティさとフローラル感を併せ持つ。リンゴだけでなく砂糖漬けのオレンジピールのようなアクセントやコニャックに似た華やかさがあり、軽やかなスパイスのニュアンスがある。

▶味わいについて
透明感のある辛口。フルーティさとフローラル感が口の中で大きく広がり、ポプリのような華やかさがある。口当たりは滑らか。力強い焼きリンゴの香りと、クローブなどのスパイスやオレンジピールの複雑な香りが合わさり、果実のパワーと熟成によるニュアンスがバランス良く楽しめる。ヴァニラに似たほのかに甘さを伴った余韻が長く続く。

受賞歴

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、半年間以上漉とともに寝かせ、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12年。

サイズ

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