

ブランド名（和） ディスティロワール
ブランド名（英） Distiloire
商品名（和） サンク サンク オーガニック スパイス ラム
商品名（英） CINQ CINQ ORGANIC SPICED RUM
格付

限定 新着



生産国	フランス	商品コード	63103
生産地域	ロワール	JANコード	
生産者名	ディスティロワール	アルコール度数	40 % vol
生産者名（英）	Distiloire	適温	
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	やや辛口	品目	スピリッツ(ラム)
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	9,000円
容量	700ml		
ぶどう品種			

5種のオーガニックスパイス、5か月のワインカスクフィニッシュアロマティックなオーガニック・スパイスド ラム。サンクはフランス語で「5」の意味。香りづけに使用するスパイスと、ボンヌゾーのカスクフィニッシュで熟成する期間にかけたネーミングです。

色・香・味わい

▶色合いについて

琥珀のニュアンスの輝きのある黄金色。

▶香りにについて

非常に力強く複雑で、スパイスのブーケにトーストとバニラのノートが混ざり合い、オレンジのフレッシュな香りが後を引きます。

▶味わいについて

口当たりは丸く、オレンジピールのほろ苦さ、カルダモンやシナモンのスパイシーさ、バニラやパイ生地似た甘く香ばしいニュアンス。ほど良い甘さの、力強さと爽やかさのバランスがとれた味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

バラグアイの500以上の生産者からなる協同組合よりサトウキビを調達し、共同の製糖所・蒸留所で糖化、発酵、蒸留を行います。

▶製法について

蒸留で得たラムのスピリッツは、バーボン樽で3年間熟成。熟成後、フランスはロワール地方のナントへ原酒を移動し、5種類のオーガニックスパイス（バニラ、コーヒー、カルダモン、オレンジゼスト、シナモン）を漬け込んで香りづけを行います。さらに、シュナン・ブランから作られるロワールの高級甘口ワイン、ボンヌゾーに使用した樽で5ヶ月間のカスクフィニッシュ。

サイズ

入り数	6本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	26 × 20.5 × 28.5
ケース重量(kg)	8.7	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	25 × 9 × 9
単品重量(kg)	1.3		

受賞歴

このワインに合う料理は？