



仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：クノワーズ グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 北部地域のテロワールが特徴の2013年ヴィンテージは、洗練されていてエレガント。全体的なバランスや味わいは、1990年、1995年、2001年の秀逸なワインを彷彿とさせる。見事なフレッシュさが印象的で、幅広いアロマを素晴らしく表現する。深く、濃厚な色合い。たっぷりとした味わいの長い余韻は、コクがあり、滑らかなタンニンも感じられる。フィナーレは素晴らしく長く続き、突出している。

葡萄品種 60% ムールヴェードル、20% グルナッシュ、10% シラー、10%クノワーズ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

2013ヴィンテージ 冬は長く、春はほとんどなかった。4月-6月は過去15年間で最も雨が多く、寒かった。そのため葡萄樹はゆっくりと成長。開花は6月10日頃の寒さと風の中で始まる。成熟が始まったのは8月上旬頃。

生育 生育シーズン終盤に畑での作業は困難を極めたが、インディアンサマーのお陰で葡萄は素晴らしい状態となった。収穫が遅かったこと、そして収穫が通常より長い期間にわたったことで、オマージュ・ア・ジャック・ペランの主要品種であるムールヴェードルは、素晴らしいコンディションで徐々に成熟していった。収量は少なかったが、日を追うごとに見事に凝縮した。畑での丹念なケアと、日々のハードワークのおかげで、このヴィンテージは最も有望なヴィンテージの一つとなった。

受賞歴

ジェームス・サックリング 98ポイント！

ヴィノス 96ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 96ポイント！