



仕様

地域：フランス

原産地呼称：フランス / A.O.C.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー タナ カベルネ・フラン アヴリュー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い紫色。ノーズは石墨の風味を表し、背景に凝縮した煮詰まった黒果実と、ほのかなオークの美しく力強いアロマを示す。豊潤な味わいに、タイトな骨格（時間と共に溶け込んでいく）を持ち、ダイナミックな後味は、少々繊細さも感じる。クエッチ、チェリー、カシス、ブラックベリーが混ざり合い、粗さのあるタンニンが時間とともに柔らかくなる。ロワイヤル・ヘリテージは、長期熟成させることを前提に造られている。

合う料理 香り豊かな繊細なお料理と共に。モレルパイ;トリュフ添えの焼き卵;仔牛のソテー プランタニエ;きのこ牛ヒレ肉;トゥヌルド・ロッシェニ;キジ料理、フォレストィール;葡萄を添えたウズラ;マデ?ルソース添えの蒸したハム;若いカブと鴨の料理。フランスのブルーチーズ、特にフルムダンベールがおすすめ。

葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アヴリュー

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候

土壌 石灰岩と深い粘土層

醸造 葡萄畑は機械により作業され、除草剤は使用しない。約15日間マセラシオンを行い、28℃の桶で発酵を行う。

熟成 600L樽で6ヵ月間熟成を行う

酸度 3.5

PH 3.43

残糖度 0.4