



## 仕様

地域：スペイン / プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン グルナッシュ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

1998年、2004年に続き、プリオラートの”ラ・グラン・ダネ”のようなワイン、2016年グラン・ビュイグをご紹介できることを嬉しく思います。残念ながら、日本への割り当ては90本のみです。

オンラインショップ限定販売品

**テイastingノート** 輝きのあるチェリー色。新鮮な果実のアロマに、花のような芳醇な香りは、甘く複雑な含みが続く。最初の味わいは力強く、素晴らしい酸味が支える。控えめだが、上質なガリグ、地中海性の下草を伴う。滑らか、複雑、洗練していて、素晴らしいバランスを持つ。プリオラートのテロワールをすばらひく現す逸品。

**合う料理** 赤肉、フォアグラ、トリュフ、マッシュルームを添えたラ・ロワイヤル料理などと好相性。肉、チキンコックタイプのシチュー、鴨のコンフィ、仔牛、焼いたヒラメなどとも合う。

**葡萄品種** 65% グルナッシュ、35% カリニャン

## 畑 / 醸造方法

**テロワール**：スレート

**土壌**：ブラックスレート（ホルンフェルス）、粘板岩、石英岩土壌。

**収穫**：20?s箱を使い手摘み収穫

**醸造**：厳選された古木から収穫し、選果したブドウは、500Lのオーク樽で醸造し、区画の大きさや収穫量によっては1500L樽で醸造する。マセラシオンを20日間、マロラクティック発酵は、20℃～25℃で15～20日間行う。

**熟成**：マロラクティック発酵後、軽くトーストした225個のフレンチ・オーク樽で18ヶ月間熟成。その後、24ヶ月間の瓶内熟成を経てリリースする。

**酸度**：5.6g/L.

**PH**：3.2.

**残糖**：0.5g/L.