



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15.50%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート

ガーネットレッド色。力強いブーケはスパイス、果物（ブラックベリー、ブラックカラント）のアロマとバニラの含みに支配された芳香を示す。

風味は、テロワールの核を表現し、力強くエレガントな味わい。とろりと滑らか。フルボディで肉付きの良い味わい。果物と焙焼のする長い後味が残る。

非常に美味な、熟成ポテンシャルに長けたワイン。

合う料理 赤肉、グリルした家禽肉、ソース添えの料理または熟成チーズ

ブドウ品種 シラー、 ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

収穫 手摘み

醸造 収穫は葡萄の熟し具合の入念なチェックと毎日のテイastingで決定する。

手摘みで収穫し、セラーに運ばれるや厳しい選果が行われる。一部のシラーは丸ごと大桶に移し、マセラシオンカルボニック法で別々に発酵させる。

残りのシラーは除梗し、温度管理をつぶさに見ながら、伝統的方法でマセラシオンを2-3週間行う。大桶から移し、マロラクティック発酵させた後、異なる品種のワインをブレンドし、オーク樽で12か月熟成させる。

木の原生地や熱の加え方などから、各ヴィンテージのポテンシャルに合う最高の樽メーカーを選出する。

清澄化やフィルター掛けせず、ボトル詰めし、12か月瓶内熟成させた後リリースする。

熟成 オーク樽で12か月間熟成を行う

受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2019 **ゴールド!**

後続2018ヴィンテージ

ロバート・パーカー **95ポイント!**