



## 仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

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：グルナッシュ・ノワール サンソー 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%

容量：750ml

## 説明

残り在庫1本！

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 深い赤色。とても芳醇、ノーズは前面に赤果実を示し、数分後にはスパイシーな香り（甘いアジアのスパイスやボプリ）が続く。エネルギーに満ち溢れた味わいを持ち、とてもジューシー。たっぷりとしたガリグやハーブの特徴に、肉厚さの中にもハーブを感じる。柔らかく緻密なタンニンと、後味は濃く、生き生きとしている。

**合う料理** ラム料理やビーフシチューのグランヴヌールソース添え、鴨のフィレ

**葡萄品種** グルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードル、サンソー

**認証** エコサート認証

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 粘土石灰質、砂粘土、砂岩、有名な「ガレ・リュレ」が散在する土壤など、様々なタイプの土壤から成る。葡萄は手摘みし、更にテーブル上で選果を行う。発酵中は毎日マストをテイスティングし、果実の成分が最大限抽出されるようにする。マロラクティック発酵のためにオーク樽に澱引きし、二次発酵が終わると大樽（フドル35%、桶40%）と樽（新樽15%、古樽10%）で12ヶ月間熟成し、ブレンドする。6ヶ月後に瓶詰。

## 受賞歴

ワイン・エンスージアスト 95ポイント！