



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.-ラ・クラープ

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%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 赤が反射する、濃い深紅色。ノーズは勢いある芳香を示し、スマイレ、熟したフルーツが広がり、トーストの含みを伴う。口当たりの良い魅惑的なアタック、口の中に広がる味わい、とろけるタンニンが展開し、力強く長く美しい余韻の後味へと続く。甘くフェノールが支える組成は、長い貯蔵熟成に適している。

合う料理 赤肉、グリルした家さん、ソース添えの料理、熟成したチーズと好相性。

葡萄品種 シラー、 ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

収穫 手摘み収穫

醸造 シラーの一部は桶に入れ、カルボニックマセラシオンにより別に醸造を行う。残りのシラーは除梗し、温度管理しながら伝統的なマセラシオンを2~3週間醸造を行う。

熟成 タンクから出し、マロラクティック発酵の後、異なる品種のブドウをブレンドし、オーク樽で12ヶ月間熟成する。ベストな樽メーカーを選び、木材の産地とトーストの強さを、各ヴィンテージのポテンシャルに合わせている。瓶詰前の清澄や濾過は行わず、12ヶ月間保存してからリリース。

酸度 > 3.5g/L

PH 3 < pH < 4

残糖度 3 g/L

受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2021 プラチナ・メダル&ベスト・レッド・ワイン・トロフィー！