

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 / I.G.P.- ペイ・ドック

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 カラドック カリニャン グルナッシュ・ノワール シラームールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

世界最高峰トップ10に入るレストラン「オーベルジュ・デュ・ヴィュー・ピュイ」で提供されている傑出したワイン

450ヘクタール以上の敷地に6つのエステートを所有し、バイオダイナミ農法で栽培するジェラルール・ベルトランは、今やオーガニック農法実践リーダーの一員である。農法への配慮だけでなく、次世代のための環境保護を会社理念に据えている。今では、シガリュスはその土地のバイオダイナミ農法ワインの基準となっている。その地方の地中海の影響がエステートの名に反映されている。

テイスティングノート マホガニー色がかった濃いルビー色。ブーケは凝縮した非常に熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークの芳香を示す。ピロードのようなタンニンを持つ、豊かな味わい。黒果実、ブラックチェリー、プラムのアロマを再び感じ、長く複雑な焦臭を含み、ミントの香りへと続く。長く、完璧なバランスの後味。

合う料理 ソース添えの赤肉やチキンのロースト、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カラドック、グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン

パイオダイナミック認証 デメテール認証

オーガニック認証 AB

