



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 / ヴァン・ドゥ・ペイ・ドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスティング：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 南フランスが造るメルローの特徴を表している。濃いノーズを示し、たっぷりとしたフルーティーさに、赤と黒果実を含む。滑らかな味わいは、とてもジューシーで、バランスが取れている。

合う料理 パスタ、ステーキ、チーズと好相性。

葡萄品種 100% メルロー

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 酿造方法

葡萄畠の位置 歴史ある町ベジエ、サン・シニアン地区の近く

気候 乾燥した地中海性気候

地質 石灰粘土質土壤

収穫 機械

醸造 伝統的な製法で造る。29°Cに温度管理しマセラシオンする。毎日ポンピングオーバーとデレスティングを行う。

酸度 5.00g/L

PH 3.7

残糖度 5.00g/L