



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深紅がかった、中位から鮮やかな赤色。魅力的なチェリーブラムとベリー果実のノーズを示し、複雑な土と融和したオークのパニラの影響を感じる。ミディアムからフルボディの味わいは、ピロードのように滑らかで、長くジューシーなタンニンを包み込み、風味は長く続く。

合う料理 焼いたサーモン、ラヴィオリ、ラム肉などと好相性

葡萄品種 メルロー

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 南東に面した斜面

葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 粘土質土壌を砂質と砂質ローム土壌が覆う

収穫 2021年2月の夜間に収穫を行う

醸造 除梗後厳選した酵母と一っしょに、22-25℃で発酵。压榨前に更に数日発酵し、マロラクティック発酵後数回澱引きする。

熟成 主にフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

酸度 6.90g/L

PH 3.30

残糖度 0.79g/L