



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、濃い紫色。爆発的なノーズはタブナードや下草を示し、トーストのニュアンスを伴う。甘く魅惑的なアタックに、濃厚な味わいの赤果実や焼いたブラックオリーブの複雑なアロマが広がり、美しいバランスと余韻が続く。甘味とフェノールのストラクチャーが、キュヴェに見事な骨格を与えている。長期熟成に適した逸品。

合う料理 赤身肉、グリルした家きん料理のソースや熟成チーズ添え

葡萄品種 シラー、 ムールヴェードル

*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、ご了承ください。

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。