



仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称：フランス / A.O.C.-シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.1%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 鮮やかなスミレがかったガーネット色。ノーズは赤果実、アーシーな含み、甘いスパイスなど地域の典型を示す。ジューシーでしなやかな味わいは、素晴らしくバランスが取れている。飲みやすく、親しみやすい一本。

合う料理 保存肉、シャルキュトリー、スパイスの効いた料理、バーベキュー肉、イタリアン料理、チーズ

葡萄品種 65% グルナッシュ、20% シラー、15% ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

テロワール 南ローヌ地方の様々な土壌が、ワインに完璧なバランスを与えている。堆積物、沖積土、花崗岩質の石灰岩や石が混ざる土壌。

葡萄畑の位置 南ローヌ・ヴァレー

醸造 温度管理したステンレスタンクで発酵。長いマセラシオンを行い、セメントタンクで熟成。

酸度 3.00g/L

PH 3.58

残糖度 0.32g/L