



## 仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コルビエール

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(%)：14.70%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 綺麗なガーネット色。非常に香り高く、赤果実、イチゴ、ラズベリーを伴う。たっぷりとした味わいが広がり、素晴らしく溶け込んだタンニンを持ち、ほのかなスパイスと胡椒を含む後味が続く。

**合う料理** グリルした赤身肉、チキン、ステーキ、グリルした野菜、山羊のチーズ

**葡萄品種** 50% シラー、25% グルナッシュ、25% ムールヴェードル

**認証** HVE3認証

\*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

**テロワール** フランス、コルビエール

**気候** 地中海性気候

**地質** 粘土石灰質土壌

**収穫** 早朝に機械収穫

**醸造** 28℃で、定期的にポンピングし、18-20日間発酵

**熟成** 伝統的なラングドックのレンガで覆われた、コンクリートタンクで熟成

**酸度** 3.06g/L

**PH** 3.76

**残糖度** 1.7g/L