



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.- ラングドック・カブリエール

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ノワール サンソー シラー ムールヴェードル ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイastingノート まだ若いこの最新ヴィンテージは、驚く程の複雑性を示し、今後数十年はクロ・デュ・タンブルを代表するような一本。赤果実の含みが特徴的で、カシス、エキゾチックフルーツ、パイナップルを伴い、見事なミネラルとフレッシュさを併せ持つ。アロマの余韻が口の中でも続き、滑らかでフルボディアのワインが弾ける。

合う料理 ロブスターやホタテなどと好相性

葡萄品種 41% サンソー、38% グルナッシュ・ノワール、11% シラー、7% ムールヴェードル、3% ヴィオニエ

認証 デメテル（オーガニック/バイオダイナミック）

*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 カブリエール

葡萄畑の位置 カブリエール

気候 標高240mで南/南西向き斜面が、素晴らしくアロマティックでフレッシュなパーフェクトにバランスの取れたワインを産出する。

地質 片岩、石灰岩、丘陵地帯の地形が地下水の複雑なネットワークを作り、葡萄畑に素晴らしい天然水を供給する。極めてピュアな水源開発を可能にしている。

収穫 夜間の低い気温を利用し、日の出とともに葡萄は木箱を用いて手摘みで行う。

醸造 区画毎に最適な日に収穫し、別々に醸造。ワイナリーは畑の中心にあるので葡萄の輸送時間を最小限に抑えられる。最良なフリーラン果汁をまず選ぶ。低温での発酵後、酸化防止剤を添加せず、8~10℃の温度管理で24時間、清澄を行う。

熟成 厳選した新樽で、酵母を攪拌しながら、6カ月間澱といっしょに熟成。ワインはムーンカレンダーのフルーツデイにブレンドする

受賞歴

ジェームス・サックリング 96ポイント!

ドリンクス・ビジネス・アジア マスター!