



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.C.- リムー

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

容量： 750ml

説明

テイスティングコメント

濃厚な美しい外観。ガーネット色の光沢。ファーストノーズには、果汁感たっぷり、芳しい生鮮果実のノートが広がります。エアレーション後には上品なスパイスやチョコレートのアロマがあらわれ、ワインにさらなる香ばしさがもたらされます。みずみずしくストラクチャーの良さを感じさせるアタック。味わい中盤は芳醇で濃厚。絹のようになめらかで上質なタンニンを感じさせます。濃したカシスやカカオ豆、リコリスのノートが加わり、さらに長い風味の余韻が楽しめます。調和のとれた後味はとにかくバランス良く、素晴らしい余韻が残ります。

葡萄品種

メルロ 54%、カベルネ・フラン 22%、シラー 17%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%、マルベック 3%

畑 / 醸造方法

天候および収穫状況について

2015年から2016年にかけての冬は、温暖な天候が特徴的でした。冬季シーズン中にドメーヌの気象ステーションが観測した朝霜は5回のみ。気温に関しても平年より12℃ 高めの数値でした。2015年11月1日から2016年3月31日の期間の降水量は252ミリメートルで、土壌地下水位の上昇を助けました。萌芽は早めに迎え、シラーは3月18日に、4月1日には最後のカベルネ・ソーヴィニヨンでも芽吹きが確認されました。10日ほど早めです。

4月、5月および6月に関しては、降水量は平年並みでしたが涼しく、平均気温は平年より1℃ 低い数値を記録しています。このような天候条件のもと、植物には生育の遅れが生じ、花の時期は6月3日から15日にかけて、平年より5日遅れで進みました。7月、8月および9月は暑く（平年より1℃ 高め）乾燥した天候が続き、この時期の降水量はわずか35ミリメートルでした。同時に、ドメーヌの粘土質・石灰質土壌ではこのような干ばつに対する高い耐性が発揮されています。着色は8月4日から22日にかけて進み、ドメーヌでは平年どおりの日程でした。

夏終盤には素晴らしい天候に恵まれ、ブドウの熟度は最適に高まり、衛生状態も完璧でした。収穫は絶好のコンディションのもとで行ない、平年と比べると3日ほど早めに終了しています。

熟成 フレンチオーク内で12ヶ月間、25% 新樽、75% 13年使用樽25% 新樽、75% 1-3回使用樽

受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！