



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 マルベック

テイスト： 辛口

容量： 750ml

説明

シャトー・ムートンのチームが醸造を手掛けるワイン。

テイスティングノート 魅力的な明るいガーネットルビー色を呈す。ノーズは開くと、赤色の果実のアロマにバラの花香が融和し、やがて、アーモンドペーストとブロンド色の刻みタバコの繊細な含みが立ち上がる。しなやかでヴェルヴェットのようなアタックは心地よくフレッシュな風味の中頃で、洗練されたエレガントなタンニンを示し、濃縮感があり、コクのある印象を与える。ロースト、ココア、バニラとシーダーの含みと、野生のベリー類の風味が融和した、ジューシーで余韻の長い後味が残る。

葡萄品種 48%メルロ、22% カベルネ・フラン、13% シラー、10% マルベック、7% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

土壌 2011年は、2003年以来の気温最高値を記録し、降水量は平年並みの594ミリメートルでした。高温かつ乾燥傾向の春を経て、夏季シーズン前半は冷涼多湿な日が続ぎ、後半は高温かつ乾燥した天候となりました。萌芽は平年より1週間ほど早めに進みました。3月22日からメルロ種の萌芽が始まり、4月4日にカベルネ・ソーヴィニヨン種で完了しています。

春は良好な天候が続いたことで、開花は通常より2週間早めの、5月14日から6月1日に進みました。7月は涼しく多湿な天候となり、植物の生育スピードは衰えます。着色に関しては、メルロ種は7月22日から、カベルネ・ソーヴィニヨン種は8月14日に完了しています。これまでの生育進度の余裕もこの時点では6日に短縮されています。

8月および9月に加えて10月初めにもとりわけ暑い日が続ぎ、ブドウはぐんぐんと熟度を上げました。収穫は最高のコンディションで行われ、平年より13日早めに終了しています。

醸造 25%新樽、75%1-3年の古樽

受賞歴

Le magazine du Vin 93ポイント!