



## 仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

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

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 口を含むと黒果実の風味に魅了され、ローストコーヒーとココアも感じる。滑らかなタンニンのストラクチャーのミッドパレットに、コーヒーとスパイスのニュアンスのフィニッシュが長く残る。

**合う料理** 赤・白身肉、チーズなどと好相性

**葡萄品種** メルロー 60%、カベルネ・フラン 13%、シラー 11%、マルベック 9%、カベルネ・ソーヴィニヨン 7%

\*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

**葡萄畑の位置** リムー

**気候** 海洋性気候

**地質** 粘土石灰岩、砂質、小石、砂利が混ざる複雑な土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 丁寧に除梗し圧搾する。ステンレスタンクで発酵

**熟成** フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、25%新樽、残りは1-3回使用樽

**酸度** 3.37g/L

**PH** 3.67

**残糖度** 1.70g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！