



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション

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： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート アタックは熟して素晴らしくエレガント、タンニンはまろやかでバランスが取れている。赤果実の風味が広がる幅広いミッドパレットに、トーストが加わり、長い余韻のフィニッシュが続く。

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 53%、カベルネ・フラン 23%、シラー 12%、マルベック 8%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%

*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 3.49g/L

PH 3.58

残糖度 2.20g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 90ポイント！