



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%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃厚でしっかりとしたテクスチャーが広がり、タンニンは素晴らしくエレガント。完璧に熟成した赤果実の風味を、胡椒やスパイスが引き立て、複雑な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 46%、カベルネ・フラン 28%、シラー 13%、マルベック 9%、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 3.37g/L

PH 3.67

残糖度 2.00g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！