ドメーヌ・ド・バロナーク (2014)

9213828

ドメーヌ・ド・バロナーク

フランス



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！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp