



仕様

地域： フランス

原産地呼称： フランス / A.O.C.

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 タナ カベルネ・フラン アブリュー

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 18°C

容量： 750ml

説明

ティスティングノート 濃い紫色。ノーズは石墨の風味を表し、背景に凝縮した煮詰まった黒果実と、ほのかなオークの美しく力強いアロマを示す。豊潤な味わいに、タイトな骨格（時間と共に溶け込んでいく）を持ち、ダイナミックな後味は、少々繊細さを感じる。クエッチャ、チェリー、カシス、ブラックベリーが混ざり合い、粗さのあるタンニンは時間とともに柔らかくなる。ロワイヤル・ヘリテージは、長期熟成させることを前提に造られている。

合う料理 香り豊かな繊細なお料理と共に。モレルパイ；トリュフ添えの焼き卵；仔牛のソテー プランタニエ；きのこと牛ヒレ肉；トウヌルド・ロッシーニ；キジ料理、フォレスティール；葡萄を添えたウズラ；マデュルソース添えの蒸したハム；若いカブと鴨の料理。フランスのブルーチーズ、特にフルムダンペールがおすすめ。

葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、タナ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アブリュー

畑 / 釀造方法

気候 溫暖な気候

土壌 石灰岩と深い粘土層

醸造 葡萄畠は機械により作業され、除草剤は使用しない。約15日間マセラシオンを行い、28°Cの桶で発酵を行う。

熟成 600L樽で6ヵ月間熟成を行う

酸度 3.5

PH 3.43

残糖度 0.4