



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.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グルナッシュ シラー ムールヴェードル

ティスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しく輝くルビー色。複雑かつエレガントで、熟した赤果実の美味しいアロマに、バランスのとれたタンニンが溶け込んでいて、まろやかな味わいを持つ。

合う料理 グリル肉、地中海料理などと好相性

葡萄品種 グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

畠 / 醸造方法

テロワール ラングドック

気候 地中海性気候

収穫 9月末から10月中旬にかけて、ゆっくりと熟す。遅めの収穫により、健康で凝縮した葡萄を生み出す。発酵とマセラシオンにより最適な色合いとアロマを抽出する。

手摘み収穫。

醸造 除梗後、ステンレスタンクで15-20日間マセラシオンする。

熟成 一部濾しき後樽で8ヵ月熟成

酸度 3,5g/L

PH 3-4

残糖度 4g/L