

バロナーク (2016) 375ml

9310533

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 / ラングドック

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

ティスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 17°C

容量： 375ml

説明

本商品は375mlです。

ティスティングノート 魅力的で濃いガーネット色。香り高いノーズが開き、ジューシーでフレッシュな果実を含む。エアレーションするとほのかなスパイスとチョコレートのアロマが、ある種のジューシーさをもたらす。アタックはフレッシュでしっかりした骨格を持ち、フルボディで濃厚なミッドパレットといっしょに、シルクの様に滑らかなタンニンが続く。碎いたカシス、ココア、リコリスの風味に、素晴らしい長い芳香が加わり、後味は驚く程長く、調和とバランスが取れている。

合う料理 ラム、ジビエ、ストロングチーズなどと合う

葡萄品種 54% メルロー、22% カベルネ・フラン、17% シラー、4% カベルネ・ソーヴィニヨン、3% マルベック

畑 / 醸造方法

テロワール 上部オード・ヴァレー

葡萄畠の位置 リムー

気候 大西洋と地中海性気候

地質 粘土石灰岩質土壤

収穫 手摘み

醸造 完全に除梗し、4-5日間コールドマセラシオン後、ステンレス桶でアルコール発酵を行う。毎日ポンピングオーバーしながら、品種ごとに醸造する。各タンクのティスティング後、ブレンドする。

熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月熟成

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2019 97ポイント/プラチナ！