



## 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.P.

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.50%

サーブ温度： 18℃

容量： 750ml

## 説明

### テイスティングノート

ガーネットレッド色。力強いブーケはスパイス、果物（ブラックベリー、ブラックカラント）のアロマとバニラの含みに支配された芳香を示す。

風味は、テロワールの核を表現し、力強くエレガントな味わい。とろりと滑らか。フルボディで肉付きの良い味わい。果物と焙焼のする長い後味が残る。

非常に美味な、熟成ポテンシャルに長けたワイン。

**合う料理** 赤肉、グリルした家禽肉、ソース添えの料理または熟成チーズ

**ブドウ品種** シラー、 ムールヴェードル

## 畑 / 醸造方法

**収穫** 手摘み

**醸造** 収穫は葡萄の熟し具合の入念なチェックと毎日のテイスティングで決定する。

手摘みで収穫し、セラーに運ばれるや厳しい選果が行われる。一部のシラーは丸ごと大桶に移し、マセラシオンカルボニック法で別々に発酵させる。

残りのシラーは除梗し、温度管理をつぶさに見ながら、伝統的方法でマセラシオンを2-3週間行う。大桶から移し、マロラクティック発酵させた後、異なる品種のワインをブレンドし、オーク樽で12か月熟成させる。

木の原生地や熱の加え方などから、各ヴィンテージのポテンシャルに合う最高の樽メーカーを選出する。清澄化やフィルター掛けせず、ボトル詰めし、12か月瓶内熟成させた後リリースする。

**熟成** オーク樽で12か月間熟成を行う

## 受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2019 ゴールド！

後続2018ヴィンテージ

ロバート・パーカー 95ポイント！