



仕様

地域：フランス / ローヌヴァレー

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャトースフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グルナッシュ シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：15.50%

サーブ温度：16°Cから18°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート スパイス、ハーブ、湿った土、葉、胡椒、グリル肉、ブラックラズベリー、キルシュ、プラムの芳香が広がる。口に含むと、心地よいウエイトを感じ、濃厚で凝縮した、リッチで滑らかなテクスチャーの素晴らしい余韻が残る。

合う料理 イノシシなどの赤身肉ジビエ、牛肉、ラム、トマトソースパスタ、チリコンカン、鴨のコンフィ/ガーリックソーセージ/スマーキーなベーコン添えのビーフ・ブルギニヨン

葡萄品種 グルナッシュ 80%、シラー 20%

畑 / 醸造方法

土壤 小石を含む粘土質土壤

醸造 50%は除梗、50%は房ごと、発酵前マセラシオンを8°Cで4-8日間行う。品種ごとに伝統的手法で醸造し、手作業でパンチングダウンする。

熟成 225-500L樽とコンクリートタンクで12ヶ月熟成