ベルナール・マグレ ラ・デスティネ・ド・クレモン V (2017)

9299678

ベルナール・マグレ

フランス



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.- シャトーヌフ・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： 15.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 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/スモ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

土壌 小石を含む粘土質土壌
醸造 50%は除梗、50%は房ごと、発酵前マセラシオンを8℃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ヵ月熟成

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp