# シャトー・ド・ラストゥール (2017)

9299819

フランス




## 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.C.- コルビエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** ノーズはやや酸味のある赤果実やカシスの芽を示す。エアレーションすると、カシスなどの黒果実が漂う。ストレートでミネラルのある味わいは、滑らかなタンニンを伴う。ブラックチェリーなどの非常に熟した黒果実とクローブなどの甘いスパイスが、熟成によるトーストしたニュアンスとよく合う。スパイスの効いた美しくエレガントでフレッシュな余韻は、熟成のポテンシャルを余すところなく発揮している。
**合う料理** オリーブオイル、タイムを使った地中海料理、鴨のオリーブ添えなどと好相性
**葡萄品種** シラー、グルナッシュ、カリニャン

## 畑 / 醸造方法

**醸造** 粘土石灰岩土壌。3週間マセラシオンし、抽出後アルコール発酵し、柔らかく精度の高いワインを造る。

## 受賞歴

**アンドレアス・ラーソン　92ポイント**

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