



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール

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 ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.90%

サーブ温度： 18℃から20℃

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 ノーズは黒果実(カシス)と赤果実(ラズベリー)を示す。エアレーションすると樽熟成によるパニラとトーストしたアロマが広がり、ほのかなチョコレートを伴う。アタックは濃厚でエレガント、骨格のある味わいに、タンニンが溶け込んでいる。リッチで黒果実のジャムを感じ、ガリグ(タイム)にローストとチョコレートを含み長い余韻の後味が続く。

合う料理 牛肉のカルパッチョ、鴨の胸肉のグリルと好相性。ローストしたジビエ、ソース添えのジビエ(鹿肉のロースト、野兎のア・ラ・ロワイヤル)、青チーズとも合う。

葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン

畑 / 醸造方法

畑/醸造 粘土石灰質土壌。葡萄は最も冷涼なテロワールの最も古い樹齢のものを使用。3週間から4週間のマセラシオンで、完璧に熟した葡萄から、最大限引き出す。