



## 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・ブトナック

原産地呼称：フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニヤン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：750ml

## 説明

「ラ・フォルジュ」と命名された、ミオセーヌ山脈の背後の個性豊かな場所にある畠の中でも、特別に選ばれた区画の葡萄からつくられるワインです。この区画は、コルビエール地区のブートナックのアペラシオンを持つ、ドメーヌ・ヴィルマジューの畠です。このワインは、2つの葡萄品種のブレンドから造られ、素晴らしいアロマの表現（シラー）と、たっぷりとした果実味（カリニヤン）を感じられます。ヴィルマジューの葡萄畠は、ジェラール・ベルトラン家の歴史的な故郷であり、INAO（原産地呼称統制委員会）によって格付けされた、コルビエール地区の1級格付け、ブートナックの筆頭です。

**ティスティングノート** 濃い、熟したチェリー色。強烈な焼いたスペイスとクローヴの香り。心地よい甘さと、強くエレガントな風味の中に、キャラメリゼした赤果実を示す。柔らかいタンニンと最後にスペイスの後味を持つ、すばらしいワイン。

葡萄品種 カリニヤン、シラー

## 畠 / 醸造方法

**気候** 地中海性気候。

**醸造** この驚くべき品質は、樹齢100年のカリニヤンから成る。緑の未熟な段階でトリミングし、収量(25hl / ha)をコントロールすることにより、成熟度の高い葡萄に十分な栄養がいきわたり、より濃縮された果汁が得られる。収穫は昔から手摘みし、すべて桶に入れ、マセラシオンを行う。

**熟成** 桶の水を切り、マロラクティック発酵を行った後、数種類の品種をブレンドする。新しいオーク樽で12ヶ月熟成する。木材の選択は各ヴィンテージの可能性に合わせて選ぶ。瓶詰前に圧搾も濾過もしていない。出荷前、12ヶ月保管する。

## 受賞歴

ロバート・パーカー 93ポイント！