ファミーユ・デコンブ グルナッシュ (2019)

9280876

シャトー・ラ・カバンヌ

フランス



仕様

地域： フランス

原産地呼称： フランス / ヴァン・ド・フランス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはカシスやグリーン胡椒の実の芳香と、ベーキングスパイスが全体にアクセントを加える。味わいはリッチなプラムとブラックベリーの風味が融合、ドライなタンニンを伴う。後味はスパイスが現れる。
合う料理 グリルした肉、スパイスの効いた料理、チーズと好相性
葡萄品種 100% グルナッシュ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 大陸の影響を受けた地中海性気候。
地質 粘土石灰質土壌。石灰質の大地に十分な水分が蓄えられ、ブドウが望ましい成熟度に達することができる。
収穫 機械
醸造 伝統的な醸造方法で、除梗と破砕を行い、アロマのポテンシャルを保つために温度管理をしている。
熟成 6ヵ月

酸度 3.17g/L
PH 3.57
残糖度 1.27g/L

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　90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