



## 仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カラドック カリニャン グルナッシュ カベルネ・フラン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**在庫1点のみの商品です！！**

世界最高峰トップ10に入るレストラン「オーベルジュ・デュ・ヴィユー・ピュイ」で提供されている傑出したワイン

オンラインショップ限定販売品

450ヘクタール以上の敷地に6つのエステートを所有し、ビオディナミ農法で栽培するジェラール・ベルトランは、今やオーガニック農法実践リーダーの一員である。農法への配慮だけでなく、次世代のための環境保護を会社理念に据えている。今では、シガリュスはその土地のビオディナミ農法ワインの基準となっている。

カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、シラー、カリニャン、カラドックなどの葡萄品種を使用したユニークなブレンドの赤ワイン。その地方の地中海の影響がエステートの名に反映されている。

**ティスティングノート** 力強いルビー色で、赤褐色を帯びる。初めに、よく熟した黒色の果実の濃縮した芳香を示し、グラスのなかで少し時間を置くと、グリルしたスペイスとトーストしたオークのより複雑なアロマが広がる。風味はみずみずしく贅沢で、ヴェルヴェットのようなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリーやプラムといった黒色の果物のアロマが再度現れ、複雑な焦臭を伴い、ミントの風味へと導く。長い後味の完璧なバランスの余韻が残る。

**サーブする温度** 16°C ※1、2時間前に開けて飲むと楽しめる

**合う料理** ローストした赤肉、"醤油"で味付けした家禽肉料理、熟成されたチーズと完璧な相性

**葡萄品種** カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、シラー、グルナッシュ、カラドック、カリニャン

## 畠 / 醸造方法

力強いルビー色で、赤褐色を帯びる。初めに、よく熟した黒色の果実の濃縮した芳香を示し、グラスのなかで少し時間を置くと、グリルしたスペイスとトーストしたオークのより複雑なアロマが広がる。風味はみずみずしく贅沢で、ヴェルヴェットのようなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリーやプラムといった黒色の果物のアロマが再度現れ、複雑な焦臭を伴い、ミントの風味へと導く。長い後味の完璧なバランスの余韻が残る。