



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / A.O.C.-リムー

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 カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート しっかりとしたストラクチャーのアタックを表す。ミッドパレットはエレガントで濃厚なタンニンが感じられ、ほのかなダークチョコレートや核果が口中を満たす。フィニッシュは素晴らしい滑らかで、長く残る。

合う料理 ビーフ、鴨肉、ラム、ジビエなどのタルタル、カルパッチョ、グリル、ソース添えなどと好相性。また、野菜のグリル、トリュフパスタ、チーズ、チョコレートデザート、パルマンティエ風ミンチと鴨のコンフィ、レーズン、アーティチョークのピューレ、鳩などとも合う。

葡萄品種 メルロー 46%、カベルネ・フラン 27%、シラー 18%、マルベック 8%、カベルネ・ソーヴィニヨン 1%

*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。

畠 / 醸造方法

葡萄畠の位置 リムー

気候 海洋性気候

地質 粘土石灰岩、砂質、小石、砂利が混ざる複雑な土壤

収穫 手摘み

醸造 丁寧に除梗し圧搾する。ステンレスタンクで発酵

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、1/3新樽、残り1-2年使用樽

酸度 3.36 g/L

PH 3.66

残糖度 1.10g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 92ポイント！

ワイン・スペクテーター 92ポイント！