



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 グレナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い黒スグリやラズベリーのノーズを示し、バニラ、チョコレート、樽熟成によるトーストの含みが続く。エレガントな味わいが広がり、タンニンは素晴らしく溶け込んでいる。黒果実ジャムやガリグの芳香も漂い、ローストやチョコレートの風味も感じられる。

合う料理 ソース添えのジビエや肉料理、牛肉のカルパッチョ、鴨肉、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 シラー 40%、ムールヴェードル 30%、グレナッシュ 20%、カリニャン 10%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 コルビエール

気候 地中海性気候

地質 粘土と石灰岩質土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 3-4週間マセラシオンする

熟成 大樽と500L樽で18ヶ月熟成

酸度 3.12g/L

PH 3.71

残糖度 1.40g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント!