



仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ シラー ミュスカルダン ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15%

サーブ温度： 16°Cから18°C

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 深い紫色。ノーズは黒果実、スパイス、コーヒー、ココアを示し、力強いブラックリコリスとスマレが融合する。ビロードのように滑らかなタンニンは、熟成により柔らかくなる。味わいはタバコとなめし革の含みが際立っている。

合う料理 ウズラのロースト（チェリーとバルサミコ風味）、プロヴァンス風ビーフシチュー
葡萄品種 60%グルナッシュ、20%シラー、15%ムールヴェードル、5%ミュスカルダン

*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のでご了承ください。

畑 / 酿造方法

テロワール 樹齢：40～60年。3つの異なるタイプの土壌に植えられている。アルプスのディリュヴの大きな丸石（“ガレ・ルレ”として有名）は、ワインに骨格とストラクチャーを与える。テロワールの多様性が、ワインに優れたバランスと複雑性を与えていている。

葡萄畠の位置 シャトーヌフ・デュ・パプ ウエスト

気候 南フランス、温暖

収穫 選果しながら手摘み収穫

醸造 シャトーヌフ・デュ・パプに残る最後のワイナリーの一つ。醸造前に葡萄をブレンドするのがこの地域の伝統的なワイン造り。濾過といっしょに置き、グラヴィティフローによりコンクリート樽に移し、マロラクティック発酵を行う。9～14ヶ月熟成し、60%はタンク、40%は1～6年熟成の225Lオーク樽で行う。

熟成 今すぐ飲んでも、豊かな果実味が楽しめる。絹のように滑らかで繊細なタンニンを愉しむためには、2-3年の熟成がお勧め。また、セラーで10年から15年は熟成できる。

酸度 3.18g/L

pH 3.66

残糖度 0.56g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！

ファルスタッフ 91ポイント！

ジェブ・ダナック 90-92ポイント！