



仕様

地域：フランス / プロヴァンス

原産地呼称：フランス / I.G.P.- メディテラネ

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

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃く深い紫色。凝縮したノーズを示し、ほのかなブラックベリー、ダークプ
ラム、トーストの含み、シーダーを伴う。口に含むと熟したタンニンが広がり、カシス、甘草、松、
胡椒を感じる。長い余韻が続き、素晴らしくフレッシュ。

合う料理 ビーフ、ラムなどと好相性

葡萄品種 メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

認証 エコサート

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 プロヴァンス

気候 地中海性

地質 石灰岩と粘土質

収穫 手摘み

醸造 除梗後、天然酵母といっしょに3週間ステンレスタンクでマセラシオンする。

熟成 50%は400Lのフレンチオーク樽、50%はステンレスタンクで12ヵ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.57

残糖度 1.10g/L