



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：15.0%

サーブ温度：16℃から18℃

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、ブラックリコリスとスミレが力強く混ざりあう。瓶内熟成によりタンニンは素晴らしく柔らかく、際立ったタバコやなめし革の心地よい余韻が続く。

合う料理 チェリーとバルサミコ酢のソースをかけたローストしたウズラ、プロヴァンス風ビーフシチューなどと好相性

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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

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る。

葡萄畑の位置 シャトーヌフ・デュ・パプ ウェスト

気候 南フランス、温暖

収穫 選果しながら手摘み収穫

醸造 厳しく選果しながら手摘みで収穫する。シャトー・ド・ラ・ガルディーヌは、シャトー・ヌフ・デュ・パプで醸造前に葡萄をブレンドする、伝統的な手法でワインを造る数少ないワイナリーの一つ。澱といっしょに発酵し、グラヴィティーフローによりコンクリート制樽に移し、マロラクティック発酵を行う。60%はタンクで、40%は1-5回使用オーク樽で9-14ヵ月熟成。

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。