



## 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.P.- ラ・クラーブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラームールヴェードル

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

サーブ温度：18°C

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 赤が反射する、濃い紫色。爆発的なノーズはタブナードや下草を示し、トーストのニュアンスを伴う。甘く魅惑的なアタックに、濃厚な味わいの赤果実や焼いたブラックオリーブの複雑なアロマが広がり、美しいバランスと余韻が続く。甘味とフェノールのストラクチャーが、キュヴェに見事な骨格を与えている。長期熟成に適した逸品。

**合う料理** 赤身肉、グリルした家きん料理のソースや熟成チーズ添え

**葡萄品種** シラー、ムールヴェードル

\*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

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** シラーの一部は桶に入れ、カルボニックマセラシオンにより別に醸造を行う。残りのシラーは除梗し、温度管理しながら伝統的なマセラシオンを2~3週間醸造を行う。

**熟成** タンクから出し、マロラクティック発酵の後、異なる品種のブドウをブレンドし、オーク樽で12ヶ月間熟成する。ベストな樽メーカーを選び、木材の産地とトーストの強さを、各ヴィンテージのポテンシャルに合わせている。瓶詰前の清澄や濾過は行わず、12ヶ月間保存してからリリース。