



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深紅がかった、中位から鮮やかな赤色。魅力的なチェリープラムとベリー果実のノーズを示し、複雑な土と融和したオークのパニラの影響を感じる。ミディアムからフルボディの味わいは、ピロードのように滑らかで、長くジューシーなタンニンを包み込み、風味は長く続く。
合う料理 焼いたサーモン、ラヴィオリ、ラム肉などと好相性
葡萄品種 メルロー

*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 南東に面した斜面

葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 粘土質土壌を砂質と砂質ローム土壌が覆う

醸造 除梗後厳選した酵母といっしょに、22-25℃で発酵。圧搾前に更に数日発酵し、マロラクティック発酵後数回澱引きする。

熟成 主にフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

受賞歴

ケン・ガージェット 92ポイント！

レイ・ジョーダン 92ポイント！