



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

ティスト：辛口

サーブ温度：18°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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、複雑な土と融合したオークのバ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、ビ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。

畠 / 醸造方法

テロワール 南東に面した斜面

葡萄畠の位置 マ克拉ーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 粘土質土壤を砂質と砂質ローム土壤が覆う

醸造 除梗後厳選した酵母といっしょに、22-25°C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濾過する。

熟成 主にフレンチオーク樽で16ヶ月熟成

受賞歴

ケン・ガージエット 92ポイント！

レイ・ジョーダン 92ポイント！