



## 仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラ・クラープ

原産地呼称： フランス / A.O.P.- ラ・クラープ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー 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： 17℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

アートラベルが美しく彩る、南仏の恵まれたテロワールを物語るピオワイン。

今年7月にフランス南西部ロスピタレで開催された、ジェラルール・ベルトラン主催のJazzフェスティバルを記念し、限定リリースされた特別ラベル。  
現代アーティストのオリヴィエ・ドマンが描いたアーティストたちの生き生きとした表情は、音楽とアートの自由を讃え、ワインの力強さを表現しています。

**テイスティングノート** 濃い赤色。ノーズはフレッシュな赤果実を示し、スパイスのニュアンスを伴う。まろやかで素晴らしくバランスの取れた味わいが広がり、オークを含む、長く心地よいフィニッシュの余韻が続く。

**合う料理** 赤身肉、家さんのグリル、ソース添え料理、熟成チーズなどと好相性。

**葡萄品種** シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン

**認証** デメテル認証、Euroリーフ認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ラングドック・ルーション

**葡萄畑の位置** ラングドック

**気候** 地中海性

**地質** 石灰岩

**収穫** 手摘み収穫

**醸造** シラーはマセラシオン・カルボニックで醸造。グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャンは除梗し、温度管理したステンレスタンクで伝統的なマセラシオンを20-25日間行う。葡萄品種ごとに醸造し、冬の終わりに澱引きし、ブレンドする

**熟成** 225L樽で12ヵ月熟成