



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラ・クラーブ

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：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°Cから18°C

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ビオワイン。

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、スパイク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、家きんのグリル、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 デメ泰爾認証、Euroリーフ認証

畑 / 酿造方法

テロワール ラングドック・ルーション

葡萄畠の位置 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、冬の終わりに濾しきし、ブレンドする

熟成 225L樽で12ヶ月熟成