



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・クラープ

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 赤い輝きを帯びた濃い深紅色。爆発的なノーズは、スミレと熟した果実を放ち、トーストの香ばしいニュアンスを伴う。滑らかで魅惑的な口当たりに魅了され、フルボディのタンニンを感じ、力強くパワフルな余韻が続く。甘味とフェノールが卓越した骨格を形成し、高い熟成のポテンシャルを予感させる傑出したキュヴェ。

合う料理 赤身肉、グリルした肉、鶏肉、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、ムールヴェードル

認証 デメ泰爾

*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。

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！