シャトー・カネ・パーペチュアル (2020)

610220

シャトー・カネ

フランス

仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション

原産地呼称： フランス / A.O.P.- ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ シラー ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

容量：750ml

説明

ラングドックの豊かな風土が生む上質な葡萄を使用した、芸術的ワイン

地元出身の芸術家が描いた骸骨の世界観に着想を得たラベル
「シャトー・カネ パーペチュアル」のラベルは、ラングドック地方カルカッソンヌ出身で画家として活躍したジャック・ガメランが描く骸骨の世界観に着想を得たもの。「いまなおガメランはシャトー・カネのセラーをさまよい、新たな芸術作品を生み続ける」といったイマジネーションの世界から、ユニークなラベルが誕生した。

テイスティングノート 熟したチェリー、バニラ、野生のベリーの魅惑的アロマが広がる。アーシーなニュアンスが深味を与え、ほのかなウッディさが見事なエレガンスを表している。ラングドック・ルーションが造る絹のようにスムーズで美味しい一本。
合う料理 ラム料理、パスタなどと好相性
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ヴィオニエ

***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

葡萄畑の位置 ラングドック・ルーション
気候 温暖な地中海性気候
地質 粘土質が豊富に混ざる石灰岩土壌
収穫 夜間に収穫
醸造 20日間発酵する
熟成 12ヵ月熟成、一部樽熟成

酸度 4.80g/L
PH 3.52
残糖度 3.52g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp