



仕様

地域：フランス / プロヴァンス / コトー・デクサン・プロヴァンス

原産地呼称：フランス / A.O.C.-コトー・デクサン・プロヴァンス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン シラー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 深い紫色、ハーブ、スパイス、熟れた赤い果実を含む力強いノーズ。口の中での熟したタンニン、良いフレッシュ感と豊富なリコリス、レーズン、ダークプラム、チョコレート、バニラの風味の完璧なバランス。そして長く続く余韻。

合う料理 牛肉、ヒツジ肉、鴨肉

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、シラー40%

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土。海拔350 mの斜面

気候 地中海性気候。暖かい日中、フレッシュな夜間。

地質 石灰岩と赤粘土

収穫 100%手摘みによる収穫

醸造 100%除梗、ステンレススチールタンクでの発酵、4週間のマセラシオン

熟成 100%オーク樽（228、400、600リットル）で18ヶ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.40g/L

受賞歴

デキャンター誌 93ポイント!

ラ・レヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス 91ポイント!

ワイン・アドヴォケート 90ポイント!

サクラアワード2023 シルバー!

後続2016ヴィンテージ

サクラアワード2024 ゴールド!