



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** 赤が反射する、濃い深紅色。ノーズは勢いある芳香を示し、スマイレ、熟したフルーツが広がり、トーストの含みを伴う。口当たりの良い魅惑的なアタック、口の中に広がる味わい、とろけるタンニンが展開し、力強く長く美しい余韻の後味へと続く。甘くフェノールが支える組成は、長い貯蔵熟成に適している。

**合う料理** 赤肉、グリルした家きん、ソース添えの料理、熟成したチーズと好相性。

**葡萄品種** シラー、 ムールヴェードル

## 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。

**酸度** > 3.5g/L

**PH** 3 < pH < 4

**残糖度** 3 g/L

## 受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2021 プラチナ・メダル&ベスト・レッド・ワイン・トロフィー！