



## 仕様

地域： プリオラート  
 スタイル： 赤ワイン  
 葡萄品種： カリニャン グルナッシュ  
 テイスト： 辛口  
 アルコール度数(%)： 15%

## 説明

1998年、2004年に続き、プリオラートの”ラ・グラン・ダネ”のようなワイン、2016年グラン・ビュイグをご紹介できることを嬉しく思います。残念ながら、日本への割り当ては90本のみです。

**テイスティングノート：** 輝きのあるチェリー色。新鮮な果実のアロマに、花のような芳醇な香りは、甘く複雑な含みが続く。最初の味わいは力強く、素晴らしい酸味が支える。控えめだが、上質なガリグ、地中海性の下草を伴う。滑らか、複雑、洗練していて、素晴らしいバランスを持つ。プリオラートのテロワールをすばらひく現す逸品。

**合う料理：** 赤肉、フォアグラ、トリュフ、マッシュルームを添えたラ・ロワイヤル料理などと好相性。肉、チキンココットタイプのシチュー、鴨のコンフィ、仔牛、焼いたヒラメなどとも合う。

**葡萄品種：** 65% グルナッシュ、35% カリニャン

希望小売価格 ¥56,980 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**テロワール：** スレート  
**土壌：** ブラックスレート (ホルンフェルス)、粘板岩、石英岩土壌。  
**収穫：** 20?s箱を使い手摘み収穫  
**醸造：** 厳選された古木から収穫し、選果したブドウは、500Lのオーク樽で醸造し、区画の大きさや収穫量によっては1500L樽で醸造する。マセラシオンを20日間、マロラクティック発酵は、20°C~25°Cで15~20日間行う。  
**熟成：** マロラクティック発酵後、軽くトーストした225個のフレンチ・オーク樽で18ヶ月間熟成。その後、24ヶ月間の瓶内熟成を経てリリースする。

**酸度：** 5.6g/L.  
**PH：** 3.2.  
**残糖：** 0.5g/L.