



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール・ブトナック

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カリニャン シラー

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

「ラ・フォルジュ」と命名された、ミオセーヌ山脈の背後の個性豊かな場所にある畑の中でも、特別に選ばれた区画の葡萄からつくられるワインです。この区画は、コルビエール地区のブトナックのアペラシオンを持つ、ドメーヌ・ヴィルマジュールの畑です。このワインは、2つの葡萄品種のブレンドから造られ、素晴らしいアロマの表現（シラー）と、たっぷりとした果実味（カリニャン）が感じられます。ヴィルマジュールの葡萄畑は、ジェラルール・ベルトラン家の歴史的な故郷であり、INAO（原産地呼称統制委員会）によって格付けされた、コルビエール地区の1級格付け、ブトナックの筆頭です。

英国ドリンクス・ビジネス誌の2023マスター・ワインメーカー100に選出されたジェラルール・ベルトランが、亡き父に捧げて造ったエレガントなワイン。

テイスティングノート 濃く熟したチェリー色。勢いのあるトースト、スパイス、クローブを含むノーズが開く。たっぷりとした見事な甘味のある味わいは、とても力強くエレガントなアロマを持ち、赤果実のジャムを連想させる。素晴らしく柔らかいタンニンに、スパイスを含む長い余韻が続く。

合う料理 デキャンタージュがお勧め。ラム、グリルした肉、地中海料理などと好相性。

葡萄品種 シラー、カリニャン

畑 / 醸造方法

テロワール コルビエール・ブトナック

気候 地中海性気候

収穫 品質の高い葡萄と樹齢が見事なワインを造る。カリニャンの樹齢は約80年、シラーは20年。実が緑の内に間引きし収量を制限し（25hl/h）、より上質な実を得る。伝統的な手摘み収穫を行う。

醸造 品種ごとにカルボニック・マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、ブレンドする。

熟成 新樽で12ヵ月熟成。ヴィンテージごとに品種に合う樽を選出。圧搾やる過は行わない。瓶詰後、リリース前に12ヵ月瓶内熟成を行う。

受賞歴

ベタンヌ&ドゥソーヴ 96ポイント！

後続2020ヴィンテージ

サクラアワード2024 ゴールド！