



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.C.- リヴザルト

スタイル： 酒精強化ワイン

葡萄品種： グルナッシュ・ノワール グルナッシュ・ブラン グルナッシュ・グリ マカベオ マルヴォワジー(トゥルバ)

テイスト： 甘口

アルコール度数(%)： 17.00%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量： 750ml

説明

このワインはピレネー・オリエンタル県で最も古いカーヴのひとつである協同組合からの出荷。20世紀初頭に、この地方が戦争による最悪のワイン危機の一つに対応し、組合が設立された。セラーはAOCリヴザルトのグレートヴァン・ドゥー・ナチュレル（フランス南東部の酒精強化ワイン）造りに特化している。リヴザルト地方のワイン商に販売される前に、木樽やガラスのデミジョンで、10年間熟成する。1960年代頃、セラーは長期熟成（数十年まで）のワインを専門に扱っていた。品質的に優れたワインやヴィンテージは、別に保存し、数十年を経て瓶詰されている。

テイスティングノート 1973年のリヴザルトは、イチジク、マーマレード、エスプレッソの芳香を示し、空気に触れると更に香りが増す。味わいはバランスが良く、繊細な酸味を持つ。エレガントで、ピリッとしたマーマレードとオレンジの皮、カリン、五香粉（ウーシャンフェン）を含み、調和の取れた細やかな後味は、時間と共にピートの含みへと展開する。見事。

合う料理 アペリティフとして、またスパイスの効いた料理、苦みのあるフォアグラ、チョコレートデザート、ペーストやブルーチーズと完璧にマッチする。そのままでも愉しめる。

葡萄品種 ルーションの土着葡萄品種: グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・ブラン、グルナッシュ・グリ、マカベオ、マルヴォワジー(トゥルバ)

畑 / 醸造方法

テロワール ペルピニャン近郊の畑は、松の木とガリーグに囲まれた粘土石灰質の斜面にあり、並外れた日照量を誇る地中海性気候の恩恵を受ける。砂質粘土に大量の小石が混ざったこの土壌は、高品質の葡萄を育む。

葡萄畑の位置 カベスタニー棚田

気候 地中海性気候

地質 リッチな、シルト質土壌が混在し、岩場も点在するため、多様な栄養分を持つ土壌。

収穫 手摘み

醸造 ワイン由来のアルコール（ワイン・スピリッツ）を加えることで酒精強化される。この作業により、アルコール発酵を停止させ、葡萄の自然な糖分とアロマを保持する。この甘口ワインは、有名なデミジョンと呼ばれる瓶の中で還元的な環境で、または木樽や樽の中で酸化的な環境で長期熟成する。

酸度 4.41g/L

PH 3.22g/L

残糖度 116.30g/L

受賞歴

ニール・マーティン 94ポイント！ジャンシス・ロビンソン 19/20ポイント！