ルイ・マックス ローヌ・ルージュ リール (2021)

9304437

フランス

仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / コート・デュ・ローヌ / ローヌ

葡萄品種： グルナッシュ シラー

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い赤みを帯びたルビー色。小さな黒い果実、リコリス、スパイスの香り。このワインは複雑で、まろやかで風味豊かです。
葡萄品種 グルナッシュ、シラー
合う料理 赤身肉のソースまたはファインチーズと好相性。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 コート・デュ・ローヌ
気候 コンチネンタル
地質 石灰岩
収穫 手摘み
醸造 ワイン醸造前のブドウの選別による手摘み収穫、オーク樽での伝統的な熟成
熟成 5〜8年

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp