



## 仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深紅がかった、中位から鮮やかな赤色。魅力的なチェリーブラムとベリー果実のノーズを示し、複雑な土と融和したオークのパニラの影響を感じる。ミディアムからフルボディの味わいは、ピロードのように滑らかで、長くジューシーなタンニンを包み込み、風味は長く続く。

**合う料理** 焼いたサーモン、ラヴィオリ、ラム肉などと好相性

**葡萄品種** メルロー

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 南東に面した斜面

**葡萄畑の位置** マクラーレンヴェイル

**気候** 地中海性気候

**地質** 粘土質土壌を砂質と砂質ローム土壌が覆う

**収穫** 2021年2月の夜間に収穫を行う

**醸造** 除梗後厳選した酵母と一しょに、22-25℃で発酵。压榨前に更に数日発酵し、マロラクティック発酵後数回澱引きする。

**熟成** 主にフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

**酸度** 6.90g/L

**PH** 3.30

**残糖度** 0.79g/L