バロナーク (2016) 375ml

9310533

ドメーヌ・ド・バロナーク

フランス

仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.C.- リムー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 17℃

容量：375ml

説明

本商品は375mlです。

テイスティングノート 魅力的で濃いガーネット色。香り高いノーズが開き、ジューシーでフレッシュな果実を含む。エアレーションするとほのかなスパイスとチョコレートのアロマが、ある種のジューシーさをもたらす。アタックはフレッシュでしっかりした骨格を持ち、フルボディで濃厚なミッドパレットといっしょに、シルクの様に滑らかなタンニンが続く。砕いたカシス、ココア、リコリスの風味に、素晴らしく長い芳香が加わり、後味は驚く程長く、調和とバランが取れている。
合う料理 ラム、ジビエ、ストロングチーズなどと合う
葡萄品種 54% メルロー、22% カベルネ・フラン、17% シラー、4% カベルネ・ソーヴィニヨン、3% マルベック

畑 / 醸造方法

テロワール 上部オード・ヴァレー
葡萄畑の位置 リムー
気候 大西洋と地中海性気候
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 完全に除梗し、4-5日間コールドマセラシオン後、ステンレス桶でアルコール発酵を行う。毎日ポンピングオーバーしながら、品種ごとに醸造する。各タンクのテイスティング後、ブレンドする。
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2019　97ポイント/プラチナ！

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