



## 仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グルナッシュ シラー ミュスカルダン ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深い紫色。ノーズは黒果実、スパイス、コーヒー、ココアを示し、力強いブラックリコリスとスミレが融合する。ピロードのように滑らかなタンニンは、熟成により柔らかくなる。味わいはタバコとなめし革の含みが際立っている。

**合う料理** ウズラのロースト（チェリーとバルサミコ風味）、プロヴァンス風ビーフシチュー

**葡萄品種** 60%グルナッシュ、20%シラー、15%ムールヴェードル、5%ミュスカルダン

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 樹齢：40～60年。3つの異なるタイプの土壤に植えられている。アルプスのディリュヴの大きな丸石 ("ガレ・ルレ"として有名) は、ワインに骨格とストラクチャーを与える。テロワールの多様性が、ワインに優れたバランスと複雑性を与えている。

**葡萄畑の位置** シャトーヌフ・デュ・パプ ウェスト

**気候** 南フランス、温暖

**収穫** 選果しながら手摘み収穫

**醸造** シャトーヌフ・デュ・パプに残る最後のワイナリーの一つ。醸造前に葡萄をブレンドするのがこの地域の伝統的なワイン造り。澱のといっしょに置き、グラヴィティフローによりコンクリート樽に移し、マロラクティック発酵を行う。9～14ヵ月熟成し、60%はタンク、40%は1～6年熟成の225Lオーク樽で行う。

**熟成** 今すぐ飲んでも、豊かな果実味が楽しめる。絹のように滑らかで繊細なタンニンを愉しむためには、2-3年の熟成がお勧め。また、セラーで10年から15年は熟成できる。

**酸度** 3.18g/L

**PH** 3.66

**残糖度** 0.56g/L

## 受賞歴

ジェブ・ダナック 92ポイント！