



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.70%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 綺麗なガーネット色。非常に香り高く、赤果実、イチゴ、ラズベリーを伴う。たっぷりとした味わいが広がり、素晴らしく溶け込んだタンニンを持ち、ほのかなスパイスと胡椒を含む後味が続く。

合う料理 グリルした赤身肉、チキン、ステーキ、グリルした野菜、山羊のチーズ

葡萄品種 50% シラー、25% グルナッシュ、25% ムールヴェードル

認証 HVE3認証

*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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール フランス、コルビエール

気候 地中海性気候

地質 粘土石灰質土壌

収穫 早朝に機械収穫

醸造 28℃で、定期的にポンピングし、18-20日間発酵

熟成 伝統的なラングドックのレンガで覆われた、コンクリートタンクで熟成

酸度 3.06g/L

PH 3.76

残糖度 1.7g/L