



# LE MONDE

## .73 メルロー D.O.C. レ・イコーネ コレクション



品種: メルロー  
原産地呼称: Doc フリウリ  
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー  
植栽密度: 4,300 本/Ha  
収穫期: 10月初旬

醸造工程: 発酵前の低温醸しが短期間行われた後、温度管理されたアルコール発酵へと進みます。毎日ブドウの皮に穴を開けながら醸し作業が15~20日間続きます。タンクから取り出されマロラクティック発酵へと続き、ボトル詰めまで数か月成熟され、販売前にボトル内で精練されます。

熟成期間: 8-10 年  
アルコール度数: 14%  
飲み頃温度: 約 16-18°C  
内容量: 1箱 (または木箱) 6本入り (ボトル容量0,75 l)

### 色

グラスを傾けるとガーネット色に輝くルビーレッド。

### 香り

クロイチゴやチェリー、スマイルの花の香りが鼻で感じられ、香ばしいニュアンスと強いミネラル感が交互に感じられます。

### 味わい

しっかりしたタンニンとアルコール感が感じられる濃厚な味。まろやかで豊かな味わい。

### ペアリング

赤身肉のグリル焼きに最適。煮込み料理や長い調理時間を要するソースを使ったパスタ料理など、手の込んだレシピにも良く合います。または熟成期間の長いチーズにも最適です。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

