



LE MONDE

カベルネ・ ソーヴィニオンD.O.C. 赤ワインコレクション



品種: カベルネ・ソーヴィニオン
原産地呼称: Doc フリュリ
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: 毎日ブドウの皮に穴が開けられ、温度管理されながら10~12日間の醸しが行われます。ステンレスタンクでの熟成後、ボトル内で数か月精練されます。

熟成期間: 醸造より3-5年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 16-18°C
内容量: 1箱 6本入り (ボトル容量0,75 l)

色

真紅色に輝くルビーレッド。

香り

ベリーやブラックチェリー、プルーンを思わせる豊かで複雑な香り。最後にタバコの葉やスパイスの特徴が感じられます。

味わい

ほど良い辛口。フルーツの味も感じられる口当たりが長く残ります。

ペアリング

赤身肉のローストや狩猟肉のようなしっかりした味の料理に最適です。

www.lemondewine.com

