

ブランド名(和) ヴィニウス ヴィンヤーズ
ブランド名(英) Vinus Vineyards
商品名(和) ヴィニウス リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン
商品名(英) Vinus Reserve Cabernet Sauvignon
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63958
生産地域	ラングドック・ルーシオン	JANコード	4560258420341
生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ&ブランズ	アルコール度数	13.5 % vol
生産者名(英)	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	16 ~ 18
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成(有)
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,600円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

樹齢の古い適種優良畑産の選りすぐりの葡萄を使用。70%をアメリカンオーク、30%をフレンチオークで6ヶ月熟成。鮮烈なラズベリーの香り、ココアやヴァニラのニュアンスが感じられ、深みのある味わいと余韻が楽しめる。

色・香・味わい

▶色合いについて

明るいルビー色がかった濃いガーネット色。

▶香りについて

ラズベリーの香りにレッドペッパーやタバコのノート、ココアやヴァニラのニュアンス。

▶味わいについて

滑らかなタンニンで深みのある味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

仕立てはコルドン・ロワイヤル、ダブル・ゲイヨ仕立て。土壌は粘土と石灰岩を主体とした土壌。砂利もみられる。樹齢は19~29年。収量は57hl/ha。

▶製法について

収穫後、除梗し、36時間8℃で低温浸漬。ステンレスタンクで28℃で5~6日間かけてアルコール発酵後、ルモータージュを行いながら20~25℃で10日間マセラシオン。発酵終了後、フリーランのキュヴェと空圧式プレスにかけた一番搾りのキュヴェをブレンドし、マロラクティック発酵前に225Lのバリックに移す。70%をアメリカンオーク(新樽、1年使用樽、2年使用樽)、30%をフレンチオーク(1年使用樽、2年使用樽)で、6ヶ月熟成。スーティラーージュ(滓引き)は行わない。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.6
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 32.5 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

サーロインステーキ、仔羊のロースト、ハード、セミハードタイプのチーズ