

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 オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー
商品名(英) Vinus Organic Cabernet Sauvignon / Merlot
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番 **オーガニック**



生産国	フランス	商品コード	64194
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040424217
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	2022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)	1,357円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50 % メルロー50 %		

35%は新樽で6ヶ月熟成。ブラックチェリーの凝縮された果実香、コショウなどのスパイスの香り。熟れた果実味を、柔らかで心地よいタンニンとバランスの取れた酸が全体をまとめ上げている。

色・香・味わい

▶色合いについて

鮮やかなガーネット/ルビー色、深みのある濃い色調。

▶香りについて

ブラックチェリー、ブルーベリー、カシスなどの凝縮された果実香、コショウなどのスパイスの香り。

▶味わいについて

熟れた果実味を、柔らかで心地よいタンニンとバランスの取れた酸が支えている。果実の凝縮感とスパイスのニュアンスが余韻に複雑さを与えている。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

オーガニック農法。カベルネソーヴィニヨンの畑は砂利が混じった粘土・石灰質土壌。メルローの畑は深い粘土・石灰質土壌(一部樹齢30年以上の葡萄も使用)。

▶製法について

エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。品種毎に醸造。除梗後、10 で3日間スキンコンタクト。パンピングオーバーをしながら、24~26 で6日間かけて発酵。その後24 以下で8~9日間のマセラシオン。その年の12月にまずアッサンブラージュを行い、35%は新樽で6ヶ月熟成、残りの65%はステンレスタンクで熟成。樽熟成後、瓶詰前にさらにステンレスタンクで2ヶ月熟成させることで落ち着かせる。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32 × 31.5 × 23.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、ポロネーズ(ミートソース)、ヒレスターキ、ハード、セミハードタイプのチーズ