

ブランド名（和） d.A.ワイナリー&エステート
ブランド名（英） d.A. Winery and Estate
商品名（和） d.A. マルベック
商品名（英） d.A. Malbec
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64086
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3453040000429
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	スクリューキャップ
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)	1,157円
容量	750ml		
ぶどう品種	マルベック90 % カベルネ・フラン10 %		

30%は新樽にて4ヶ月熟成、70%は大桶で熟成。プラムやモカ、スグリの香り。スムーズで滑らかな非常にバランスの取れた味わい。甘草のノートがあり、余韻は長く豊かに仕上がっている。

色・香・味わい

▶色合いについて
ルビーがかった深い紫色。

▶香りについて
プラムやモカ、スグリの香り。トーストのニュアンスもあり、花本来の力強さや複雑さがある。

▶味わいについて
スムーズで滑らかな非常にバランスの取れた味わい。甘草のノートがあり、余韻は長く豊かに仕上がっている。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について
石灰質土壌。カベルネ・フランは平均樹齢22年、マルベックは16年。

▶製法について
品種毎に醸造され、カベルネ・フランは11日間のマセラシオン、マルベックは10日間を行う。30%は新樽にて4ヶ月熟成され、70%は大桶で熟成される。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.8
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 34 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、地鶏の炭火焼き、牛ほほ肉ラグーソースの Pasta