

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. カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ
商品名(英) d.A. Carignan Vieilles Vignes
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63911
生産地域	ラングドック・ルーシヨン	JANコード	3453040000382
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	17 ~ 17
生産年	2020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)	1,550円
容量	750ml		
ぶどう品種	カリニャン100 %		

カシスやブラックベリー、スパイスの豊かな香りが感じられる。後からオーク樽由来のヴァニラの香りが広がっていく。豊かで柔らかな味わい。タンニンは滑らか。最後にリコリスの風味が感じられ、余韻が長く続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

深い紫色。ルビーレッドの色調も見られる。

▶香りについて

カシスやブラックベリー、スパイスの豊かな香りが感じられる。後からオーク樽由来のヴァニラの香りが広がっていく。

▶味わいについて

豊かで柔らかな味わい。タンニンは滑らか。最後にリコリスの風味が感じられ、余韻が長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

粘土質及び砂利混じりの石灰質土壌。ピアフランカ階の土壌が残っている所もある。樹齢60年以上。完熟したものを夜間に機械で収穫(一部手摘み)。収量は45hl/ha。

▶製法について

10 での低温予備発酵の後、発酵を2週間行う(初日は27、次の4日間は24、残りの9日間は日中ルモンタージュを行いながら25を保つ)。空気圧搾機で軽く圧搾し、マロラクティック発酵前に50%を225Lのオーク樽へ入れる。アメリカンオーク樽(新樽率30%)で3ヶ月熟成。無濾過で瓶詰めをする。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.4
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 35 × 27
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、ミートパイ、ハード、セミハードタイプのチーズ、焼肉