

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. メルロー
商品名(英) d.A. Merlot
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64190
生産地域	ラングドック・ルーシオン	JANコード	3453040000184
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)	1,157円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー100 %		

50%は8ヶ月新樽熟成。カシスのジャム、スパイス、チェリーのアロマとトーストされたオークのノート。スムーズな口当たりと豊かなタンニンがあり、しっかりした構造を持つワイン。

色・香・味わい

▶色合いについて

明るく深い紫色。

▶香りについて

ブラックカラントのジャム、スパイス、チェリーのアロマとトーストされたオークのノート。

▶味わいについて

スムーズな口当たりと豊かなタンニンがあり、しっかりした構造を持ったワイン。余韻は長く続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

平均樹齢46年。収量は52hl/ha。酸化を防ぐ為、収穫は夜間に機械で行う。

▶製法について

良いタンニンと色を抽出するため、最初は30 で5日間、その後26～28 で22日間発酵。50%は20%新樽で8ヶ月樽熟成、残りはステンレスタンクで熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.4
単品重量(kg)	1.41

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

受賞歴

2008年 ヴィンテージ | リアルワインガイド | 【2010年度「旨安大賞」】 88+点 / 100点満点
2012年 ヴィンテージ | Concours des Vignerons independants 2013 金賞受賞

このワインに合う料理は？

ビーフストロガノフ、ペッパーステーキ、ソーセージ、ブリの照り焼き、回鍋肉(ホイコーロー)