

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 グランド・リザーヴ
商品名（英） Vinus Grande Reserve
格付 A.O.P. ラングドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63962
生産地域	ラングドック・ルーシオン	JANコード	3760040420523
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	14 % 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)	1,700円
容量	750ml		
ぶどう品種	グルナッシュ60 % シラー40 %		

新樽または1～2年使用したフレンチもしくはアメリカンオーク樽で8ヶ月熟成。チェリー、カシス、スマレの花などの香り。力強い味わいと長い余韻の中に、ベリー系の果実味を感じる。

色・香・味わい

▶色合いについて

深い赤紫色。

▶香りにについて

チェリー、カシス、モカなどの複雑なノート、スパイスやなめし皮、スマレの花などの香り。

▶味わいについて

力強いフルボディ。とても長い余韻の中に、リコリスのアロマやブラックベリーの果実味が感じられる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

砂利と粘土を含む石灰質土壌。グルナッシュの樹齢は30年、シラーの樹齢は45年。仕立てはギヨー・サンプルまたはコルドン。生産量は38hl/ha。収穫は涼しい夜間に行う。大部分は機械による収穫で、一部は手摘み。

▶製法について

除梗・破砕後、品種別に醸造。25℃以下で発酵し、マセラシオン。マセラシオンの初期段階ではルモンタージュを行い、最後の段階ではビジャージュを行う。マロラクティック発酵後、ブレンド。新樽または1～2年使用したセカンドユースのフレンチもしくはアメリカンオーク樽で熟成。熟成期間は8ヶ月。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	20.5
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	32.5 × 37 × 29.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 8.5 × 8.5

受賞歴

2013年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、ハード、セミハードタイプのチーズ、チョコレートケーキ