

ブランド名(和) フェランディエール ワイナリー&エステート
ブランド名(英) Ferrandiere Winery and Estate
商品名(和) フェランディエール リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン
商品名(英) Ferrandiere Reserve Cabernet Sauvignon
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64130
生産地域	ラングドック・ルーシオン	JANコード	3760040428918
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	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)	1,550円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

カシスやブラックベリーのはっきりとした香り。黒系がよく熟した果実味とともに、しっかりとしたタンニンと豊富な酸が感じられる。ココアのニュアンスを伴った余韻が続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

濃く、深いガーネット色。

▶香りについて

カシスやブラックベリーのはっきりとした香り立ち。ピーマンやタバコ、黒コショウの香りや、ココアやヴァニラのニュアンスがあり、複雑。

▶味わいについて

力強いアタック。黒系がよく熟した果実味とともに、しっかりとしたタンニンと豊富な酸が感じられる。ココアのニュアンスを伴った余韻が続く。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

塩分を含んだ石灰粘土質土壌。標高100m。地中海性気候。植樹密度は4,000本/ha。樹齢21~31年。仕立てはコルドン及びギヨー・サンプル。収穫は夜間に行う。収量は52hl/ha。

▶製法について

徐梗後8 でコールド・マセラシオンを2~3時間行う。翌日から最高28 で5~6日アルコール発酵。その後醸しを20~25 で10日間行う(初めの数日はルモンタージュを併せて行う)。醸し後、空気圧搾機で軽く圧搾。フリーランジュースとプレスジュースを再び合わせる。マロラクティック発酵前、45%は225Lの1~2年使用樽(70%はフレンチオーク、残りはアメリカンオーク)に入れる。ステンレスタンクのものと同ブレンドし、樽で6ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	19.6
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31.5 × 34 × 26
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、バーベキュー、仔羊すね肉の煮込み、ハード、セミハードタイプのチーズ、豚の角煮