

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 カベルネ・ソーヴィニヨン (クラシック)
商品名 (英) Ferrandiere Cabernet Sauvignon (Classique)
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64126
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3482920000211
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	15 °C ~ 16 °C
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 (無)
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)	1,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

ブラックベリーやカシスの果実味。スマレや杉、黒コショウのニュアンス。引き締まったアタック。果実味を引き締めるしっかりとしたタンニン、細かい酸があり、きれいな余韻に続く。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて
紫がかった、はっきりとした赤色。若々しい色調。

▶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。平均樹齢17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60hl/ha。

▶製法について
除梗後、2℃で低温予備浸漬を2日間行い、その後24～26℃で5日間アルコール発酵。発酵中は毎日ルモンタージュを行う。22℃で3週間醸しを行った後、マロラクティック発酵。

▶香りにについて
ブラックベリーやカシスの果実味。スマレや杉、黒コショウのニュアンス。

サイズ

▶味わいについて
引き締まったアタック。果実味を引き締めるしっかりとしたタンニン、細かい酸があり、きれいな余韻に続く。

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.8
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 32 × 25
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

燻製ベーコン、生ハムとサラミの盛り合わせ、タルタルステーキ、ハード、セミハードタイプのチーズ