

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. カベルネ・ソーヴィニヨン
商品名 (英) d.A. Cabernet Sauvignon
格付 I.G.P. ペイ・ドック

	生産国	フランス	商品コード	64189
	生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3453040000177
	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 °C ~ 18 °C
	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	カベルネ・ソーヴィニヨン100 %		

25%は7ヶ月樽熟成。熟したイチゴや、モカを思わせる香り。果実味豊かで柔らかいタンニンと酸味のバランスが良い。樽熟成による芳醇な味わい。長い余韻を楽しむ。

色・香・味わい

▶色合いについて
深く濃い紫色。

▶香りについて
熟したイチゴや、モカを思わせる香りに、焦がした薪のニュアンスがあり、複雑な香りを楽しむ。

▶味わいについて
果実味豊かで柔らかいタンニンと酸味のバランスが良く、樽熟成による芳醇な味わいにより、長い余韻を楽しむ。

受賞歴

2010年 ヴィンテージ | 男子食堂 極旨ワイングランプリ | 【1500円以下 フランス赤 第2位】 12点 / 15点満点
2012年 ヴィンテージ | Concours General Agricole 2013 金賞受賞

栽培方法・製法

▶栽培方法について
樹齢20年の葡萄を使用。

▶製法について
75%をステンレスタンクで8ヶ月熟成。残り25%は1～2年使用樽で7ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 34 × 25.5
ケース重量(kg)	16.4	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.33		

このワインに合う料理は？

仔羊すね肉の煮込み、ロースカツ、青椒肉絲(チンジャオロースー)