

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. L.R.T リザーヴ  
商品名(英) d.A. L.R.T Reseve  
格付 A.O.P. リムー

定番



生産国	フランス	商品コード	63865
生産地域	ラングドック・ルーシオン	JANコード	3453040000153
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	
生産年	2019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)	2,000円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー55% シラー25% カベルネ・ソーヴィニヨン20%		

L.R.T=Limoux Red Trialの意味。プラムのエレガントで複雑性のあるアロマがあり、スパイスとヴァニラのノートを感じられる。バランスが良くスムーズだが、はっきりとしたタンニンがある。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

ほのかにルビー色がかった深いパープルレッド。

### ▶香りについて

プラム、スパイスとブラックベリーのエレガントで複雑性のあるアロマがあり、スパイスとヴァニラのノートを感じる。

### ▶味わいについて

バランスが良くスムーズだが、はっきりとしたタンニンがある。カカオのノートを伴った長い余韻が続く。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

カベルネの樹齢は22年、メルローは25年、シラーは18年。収量は平均で45hl/ha。一部を手摘み、大部分は機械で収穫。

### ▶製法について

品種毎醸造され、樽に入れる前にブレンド。60%が新樽で8ヶ月熟成、残り40%は木製の樽で熟成。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.4
単品重量(kg)	1.35

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

2011年 ヴィンテージ！SAKURAワインアワード！ゴールド  
2007年 ヴィンテージ！リアルワインガイド！【2009年度「旨安賞」】 88点 / 100点満点



## このワインに合う料理は？

バーベキュー、ボロネーズ(ミートソース)、すき焼き、焼き鳥(タレ)