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　アート　エディション　カベルネ／メルロー
商品名（英）　Vinus Art Edition Cabernet Sauvignon - Merlot
格付　I.G.P. ペイ・ドック

定番　新着

生産国	フランス	商品コード	64138
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3453040011036
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	12 ℃ ～ 17 ℃
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（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,050円
容量	750ml		
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン　メルロー		

「アート エディション」はマス氏のワインを、より多くの方に飲んで頂きたいという想いから、店頭で映えるラベルデザインを採用。熟れた赤系果実にほのかに樽熟成のニュアンスが香るエレガントなスタイル。

色・香・味わい

▸色合いについて
濃いルビー色。

▸香りについて
香り高いカシスに、濃さを感じさせるプルーンの香りがあり、ほのかに清涼感を演出する青いニュアンスとコショウのようなスパイシーなアクセントがある。

▸味わいについて
口当たりがよくバランスの良いミディアムボディの辛口。タンニンは柔らかく、果実味と酸味のバランスも良い為、全体として優しい印象がある。香りにあるようなカシスの香りが豊かで、樽熟成由来のヴァニラの風味が広がる優しいエレガントなスタイル。

栽培方法・製法

▸栽培方法について

▸製法について
徐梗後、品種ごとに醸造。10℃で3日間スキンコンタクトを行い、毎日ルモンタージュをしつつ、24～26℃で6日間発酵。その後、カベルネ・ソーヴィニヨンは15日間、メルローは12日間、24℃以下に温度管理されたステンレスタンクでマセラシオンを行う。2品種をブレンド後、35%はアメリカンオークの新樽で6ヶ月熟成させ、残りの65%はステンレスタンクで熟成させる。樽から抜いたワインは、瓶詰め前に2ヶ月更にタンクで熟成させる。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	32 × 24.5 × 32
ケース重量(kg)	15.4	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

ビーフシチュー、ローストビーフ、ハード、セミハードタイプのチーズ

Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved