

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和）
商品名（英）
格付

キュヴェ セクレテ
Cuvee Secrete
キュヴェ セクレテ メルロー / カベルネ・ソーヴィニヨン（S02無添加）
Cuvee Secrete Merlot / Cabernet Sauvignon(No Added Sulphur)
I.G.P. ペイ・ドック

定番

オーガニック



生産国	フランス	商品コード	63150
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040430508
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	16 °C ~ 17 °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	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	1,357円
容量	750ml		
ぶどう品種	メルロー55 % カベルネ・ソーヴィニヨン45 %		

酸化防止剤無添加オーガニックワイン。ソフトな口当たりのミディアムフルボディ。カシスやブルーベリーの豊かな果実味に緻密なタンニンがよく溶け込んでおり、柔らかな飲み心地。

色・香・味わい

栽培方法・製法

- ▶色合いについて
- 紫がかった輝きのあるルビーレッド

- ▶香りにについて
- ブラックベリーやブルーベリー、カシス、レッドチェリーの果実香に、樽熟成由来のトーストを思わせる香ばしい香り。ピーマンのような爽やかで青さのある香りに、カカオ、ココア、スパイシーなニュアンスなど芳醇な香りが感じられ、複雑な印象。
- ▶味わいについて
- ソフトな口当たりのミディアムフルボディ。カシスやブルーベリーの豊かな果実味に緻密なタンニンがよく溶け込んでおり、柔らかな飲み心地。スイートスパイスのニュアンスが感じられ、余韻に続く。

- ▶栽培方法について
- 粘土石灰質に小石の混じった土壌。カベルネ・ソーヴィニオンは樹齢16年、メルローは樹齢33年の樹で造られる。仕立て方はコルドン・ロワイヤにて栽培。酸化を防ぐため、涼しい夜間に機械収穫。
- ▶製法について
- 除梗後、品種ごとに分けて醸造。選りすぐりの酵母を使用し24℃～28℃の温度管理の下、アルコール発酵を行う。毎日攪拌をしながら、2週間のマセレーションを行う。その後ブレンド。オーク樽にてマロラクティック発酵、7ヶ月熟成。（新樽～3年使用した樽を使用。80％はアメリカンオーク、20％はフレンチオーク）

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31.5 × 32 × 24
ケース重量(kg)	13.2	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30.5 × 7 × 7
単品重量(kg)	1.1		

受賞歴

このワインに合う料理は？

ピーマンの肉詰め、ハンバーグ デミグラスソース、豚の角煮、青椒肉絲(チンジャオロースー)