

CHATEAU LA CANORGUE ROUGE

シャトー・ラ・カノルグ 赤

« Coin Perdu »

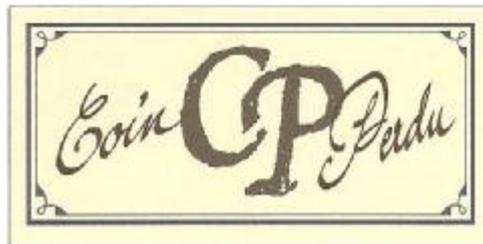
« コアン・ペルドウ »

AOC COTES DU LUBERON

AOC コート・デュ・リュベロン

2005 年

(8月10日頃販売開始予定 希望小売価格 4,000円 (税抜) 予定)



栽培・醸造

- 有機栽培を用い低収穫量 (1ha 辺り 25-30hl) を実践したブドウを使用
- 手摘み
- 50% 除梗
- 発酵日数 15 日間
- 大樽で6ヶ月間熟成
- 70% シラー, 10% グルナッシュ, 20% カリニャン古樹

試飲コメント

- ✓ ルビー／紫色の外観
 - ✓ 深い黒果実の香り
 - ✓ 濃さと上品さを兼ね備え、果実味が長い余韻を残します
 - ✓ 柔らかで絹のような渋み
- ☐ 穏やかなこのワインはテロワールの豊かさを表現しています。石灰や甘草、スミレのニュアンスのあるこのワインは、子羊や鴨の料理、またチーズによく合います