



LE MONDE

カベルネ・フラン D.O.C. 赤ワインコレクション



品種: カベルネ・フラン
原産地呼称: Doc フリュリ
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー
植栽密度: 4,000 本/Ha
収穫期: 10月初旬

醸造工程: 綿密な圧搾工程を得た後、毎日ブドウの皮に穴を開けながら温度管理された長期発酵(15~20日間)が行われます。ステレンスタックで数か月熟成されます。

熟成期間: 醸造より3-5年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 16-18°C
内容量: 1箱 6本入り (ボトル容量0,75 l)

色

ガーネット色に輝くルビーレッド。

香り

草木のニュアンスと共に果物のシロップ漬けのような濃厚な特徴がある豊かで持続性のあるブーケ。

味わい

印象的でなめらか、バランスの良い酸味が口の中に長く残ります。

ペアリング

アルコール感とタンニンが感じられるため、ハム・サラミ類、赤身肉、狩猟肉に合います。

www.lemondewine.com

