



LE MONDE

メルロー D.O.C. 赤ワインコレクション



品種: メルロー
原産地呼称: Doc フリュリ
土壌タイプ: 特殊な微気候に恵まれた粘土質、石灰質。

栽培方式: ギヨー
植栽密度: 4,300 本/Ha
収穫期: 9月下旬

醸造工程: 毎日ブドウの皮に穴を開ける作業を行いながら温度管理された醸し(15~20日間)の後、ステンレス製タンクで数か月熟成されます。

熟成期間: 醸造より4-6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

深いルビーレッド。

香り

豊かでインパクトのある香り。さらにフルーティーでスパイスの効いた特徴がグラス内に広がります。

味わい

フレッシュで心地よい味。絶妙のバランスが取れたフルーツの特徴が口の中で長く続きます。

ペアリング

濃厚な味の料理とのペアリングがおすすめです。赤身肉やハム・サラミ類に最適。

www.lemondewine.com

