

ドメーヌ・ド・ラ・シャルボニエール
シャトーヌフ・デュ・ペプ・ルージュ キュヴェ・ムール・ド・ペルドリ 2020
Domaine de la Charbonnière
Châteauneuf-du-Pape Rouge Cuvée Mourre des Perdrix



品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソー

区画: ムール・デ・ペルドリ(クルトゥゾン村 Courthèzon)に位置

土壌: 赤い粘土や砂質のマールなど様々

醸造:

手摘み収穫後、ドメーヌにて振動テーブルで選果を行い、75%ほど除梗をし、軽く破碎する。

グルナッシュとシラーは混釀され、ムールヴェードルは別に醸造されます。果皮浸漬は約3~4週間。やさしい抽出を心がけている。マロラクティック発酵は、木製の円錐型タンク、またはステンレスタンクで実施。熟成には木製の円錐型タンク、ドウミ・ミュイ(600Lの大樽)、およびバリック(225Lの小樽)を使用します。



希望小売価格: 12,000 円(税別)



WINE & STYLE