

ドメーヌ・ド・ラ・シャルボニエール

シャトーヌフ・デュ・パプ・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: グルナツシュ、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。

グルナツシュとシラーは混醸され、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、ドゥミ・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)



WINE3STYLE