

La Vieille Ferme Rouge

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ



地方：ローヌ

産地：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー

醸造：ブドウは破碎後、150又は300hlのセメントタンクにてアルコール発酵後
そのまま10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰め。

テイastingノート：

深く美しいチェリー色、輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。口に含むと心地よいタンニンに包まれ、骨格のしなやかさ、奥行きのある豊かな味わいを感じられます。

サイズ：187ml、375ml、750ml



 [ご購入はこちらから](#)