

ワイナリー秘蔵の希少な当り年、熟成マディラン 2001年 限定入荷！



“MADIRAN Millesime d'Exception 2001”

フランス南西部“マディラン地方”のワインは、熟成によりその真価を發揮するワインと言われています。この地方の最高年の2001年産のワインは、ワイナリーの地下セラーで長期保管されていたとても希少な蔵出しの物です。熟成マディランの旨みとまろやかな口当りが楽しめる飲み頃のワインです！

品名：マディラン ミレジム デクセプション 2001

格付け：AOC マディラン

メーカー名：プレモン プロデュクトウール

畑面積：50ヘクタール（平均樹齢：25年）

収穫：手作業

品種：タナ65%、ピナンク20%、カベルネソーヴィニヨン15%

醸造：手作業にて収穫、房選りし除梗後、セパージュ毎に圧搾と発酵を行う。発酵後、フレンチオークにて10ヶ月間の熟成期間を経てブレンド、その後ボトル詰めを行う。（アルコール度：14%）

特徴：タナ種を主体とした伝統的なマディランワイン。オーク樽の熟成によるローストした香りや長期熟成からのドライフルーツの様な風味、まろやかなタンニンと深みのある味わい。

お料理：ビーフステーキ、牛肉の煮込み料理、熟成ハードチーズ等

規格：750ml/12本入（仕様：コルク）

JAN：3270040522214

上代：オープン



*ワインは全て定温コンテナでの輸入及び定温倉庫で管理しております。

 ROYAL OF JAPAN

(株)ローヤル オブ ジャパン
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1
TEL: 03 (3715) 8273