

筋肉質なタンニンとカカオ香の美しいマディラン

マディラン・シャトー・クーラン
Madiran Chateau Coulané

タナならではの引き締まったタンニンがつくる筋肉質ワイン



香りの印象は色素の強いダークなフルーツばかりのイメージ。ブルーベリー、ブラックカラント、カシスなど。まるでそれらの果物を焦がして覆いかぶさるように木樽香もしっかりと主張している。それらが相まって、カカオがローストされたような香ばしさが感じられる。

口に含むと、香りにあったフルーツやカカオの要素のど真ん中に一本の強いタンニンの柱が突き立つように、舌の上に乗ってくる。果実味や鼻に抜ける樽香などは、すべてがタンニンの芯の上に立っているように感じられ、細いながらも引き締まった筋肉質の体つきを連想させる。硬いストラクチャーのイメージは強いながらも、鼻に抜ける香りは甘く柔らかく、カカオ割合の高いビターチョコレートのような甘さが心地よいのに似ている。

タナという本来長期熟成を待たねばならない品種を、カベルネ・ソーヴィニヨンやカベルネ・フランの割合をやや多くすることにより、比較的早めに楽しめるように仕上げたマディラン。

Technical Sheet

ワイン名	マディラン・シャトー・クーラン Madiran Chateau Coulané
クラス	AOC Madiran
生産者	シャトー・クーラン Chateau Coulané
産地	フランス 南西地方 マディラン地区
セパージュ	60%タナ、20%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	Val D'Adour と呼ばれるエリア、季節の変化は緩やかで、タナのような晩熟ぶどうがゆっくり過ごすのにふさわしい
醸造熟成	9-12日 温度管理下でステンレスタンク発酵、その後マロラクティック発酵、24カ月木樽熟成
ALC %	14.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。