

木樽のロースト香にまろやか濃縮感

レゼルヴ・ルデュック・カベルネ・シラー
Reserve Leduc Cabernet Syrah

木樽熟成の甘いバニラ香に、完熟ベリー特有の丸い果実味が加わり、まろやかに仕上がった南仏のカベルネ&シラー



香りの時点で甘さを伴った木樽の香り、ワインとの接触面にやや火を入れた樽を使用しているため、少しロースト感のようなものも感じられる。「甘さ」と「焦げ感」があいまって鼻に抜け、香りから想像する味わいは、ボディはあるが「がっしり筋肉質系」ではなく「滑らか系」、角のないスタイルのイメージが浮かぶ。

口に含むと、イメージ通りのまろやかさが、ジューシーでダークな完熟黒果実系の味わいととも広がる。赤ワインの持つ鋭角な要素（酸、タンニン）は極力抑えられ、ボディはとにかく丸い。

その丸さをさらに助長するように、鼻に抜ける樽香の甘いロースト感が追いかけてくる。

カベルネ・ソーヴィニヨン、シラーといった、時にビギナーを寄せ付けられないような個性を持つ品種を、南仏の温暖な気候と醸造と熟成によりフレンドリーなスタイルに仕上げた赤ワイン。

Technical Sheet

ワイン名	レゼルヴ・ルデュック・カベルネ・シラー	Reserve Leduc Cabernet Syrah
クラス	IGP Pay d'Oc	
生産者	エル・ジー・アイ LGI	
産地	フランス ラングドック地方 カルカソンヌ周辺（AOC Minervois のエリアに隣接）	
セパージュ	50%カベルネソーヴィニヨン、50%シラー	
タイプ	赤	
畑	砂利を含んだ粘土石灰質、南向き	
醸造熟成	3週間の浸漬作業の後、フレンチオークにて6か月間熟成。 シラーには少しバーナーで焦がした木樽を使用。	
ALC %	13.5%	



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。